

SIEMENS



Einbauherd

Cuisinière encastrable

Cucina da incasso

HE130.5C

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

de	Gebrauchsanleitung	3
fr	Mode d'emploi	20
it	Istruzioni per l'uso	38

Register  
your  
product  
online



# Inhaltsverzeichnis

<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
Ursachen für Schäden .....	4
<b>Ihr neuer Backofen</b> .....	<b>5</b>
Bedienfeld .....	5
Funktionswähler .....	5
Temperaturwähler .....	6
Kochstellen-Schalter .....	6
Garraum .....	6
<b>Ihr Zubehör</b> .....	<b>6</b>
Einschieben des Zubehörs .....	6
Sonderzubehör .....	7
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>7</b>
Backofen aufheizen .....	7
Zubehör reinigen .....	7
<b>Kochfeld einstellen</b> .....	<b>7</b>
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>8</b>
Heizarten und Temperatur .....	8
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>8</b>
Reinigungsmittel .....	8
Gestelle aus- und einhängen .....	9
Backofentür aus- und einhängen .....	9
Türscheiben aus- und einbauen .....	10
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>11</b>
Störungstabelle .....	11
Backofenlampe an der Decke auswechseln .....	11
Glasabdeckung .....	11
<b>Kundendienst</b> .....	<b>11</b>
E-Nummer und FD-Nummer .....	11
<b>Energie- und Umwelttipps</b> .....	<b>12</b>

Energiesparen .....	12
Umweltgerecht entsorgen .....	12
Während des Transports zu beachtende Maßnahmen .....	12
<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	<b>12</b>
Kuchen und Gebäck .....	12
Tipps zum Backen .....	14
Fleisch, Geflügel, Fisch .....	14
Tipps zum Braten und Grillen .....	16
Aufläufe, Gratins, Toasts .....	16
Fertigprodukte .....	17
Spezialgerichte .....	17
Auftauen .....	17
Dörren .....	17
Einkochen .....	18
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>18</b>
<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>19</b>
Backen .....	19
Grillen .....	19

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) und Online-Shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751\*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

\*) Nur für Deutschland gültig.

## Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das

Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

### **Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

### **Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

### **Verbrühungsgefahr!**

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

### **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### **Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **Ursachen für Schäden**

#### **Achtung!**

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailsäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossenen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.

- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

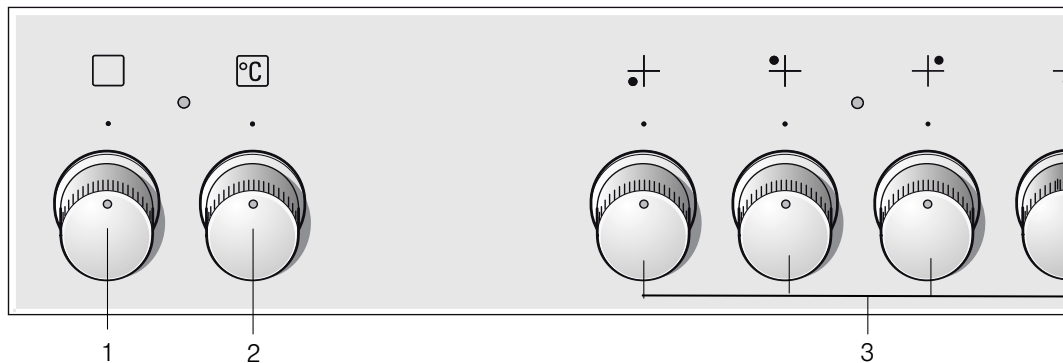
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

## Ihr neuer Backofen

Hier lernen Sie Ihren neuen Backofen kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

### Bedienfeld

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Bedienfeld. Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



#### Erläuterungen

1	Funktionswähler
2	Temperaturwähler
3	Wahlschalter

### Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein. Der Funktionswähler lässt sich nach rechts oder links drehen.

Wenn die gewünschte Heizart eingestellt ist, leuchtet die Backofenlampe.

Einstellung	Funktion
0 Aus	Der Backofen ist ausgeschaltet.
Ober-/Unterhitze	Das Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Für Kuchen und Pizza in Formen oder auf dem Blech sowie für magere Bratenstücke vom Rind, Kalb und Wild ist diese Einstellung gut geeignet. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
Heißluft*	Auf einer Ebene können Sie Baiser und Blätterteig zubereiten. Kleingebäck, Plätzchen und Blätterteig können Sie auf zwei Ebenen gleichzeitig backen. Der Lüfter an der Geräterückseite verteilt die von oben und unten kommende Wärme gleichmäßig um die Speisen.

\* Heizart nach Energie-Effizienzklasse EN50304.

Einstellung	Funktion
Unterhitze	Mit Unterhitze können Sie Gerichte von unten nachbacken und -bräunen. Die Temperatur kommt von unten.
Umluftgrillen	Umluftgrillen eignet sich besonders für das Grillen von Fisch, Geflügel und großen Fleischstücken. Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator verteilt die erhitzte Luft um die Speisen.
Flachgrillen, kleine Fläche	Die Heizart ist geeignet für das Grillen von Steak, Würstchen, Fisch und Toasts in kleinen Mengen. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird erhitzt.
Flachgrillen, große Fläche	Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische und Toasts grillen. Die gesamte Fläche unter dem Grillheizkörper wird erhitzt.

\* Heizart nach Energie-Effizienzklasse EN50304.

## Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur und die Grillstufe einstellen.

Stellungen		Funktion
!	Aus	Backofen nicht heiß.
50-270	Temperaturbereich	Die Temperaturangabe erfolgt in °C.
•, ••, •••	Grillstufen	Grillstufen für den Grill, kleine ☐ und große ☐ Fläche. • = Stufe 1, schwach •• = Stufe 2, mittel ••• = Stufe 3, stark

Wenn der Backofen heizt, leuchtet das Lämpchen oberhalb des Temperaturwählers. In den Heizpausen erlischt es. Bei einigen Einstellungen leuchtet es nicht.

### Grillstufen

Beim Flachgrillen ☐ stellen Sie mit dem Temperaturwähler eine Grillstufe ein.

## Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

Stellung		Bedeutung
0	Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
1-9	Kochstufen	1 = niedrigste Leistung 9 = höchste Leistung
☐	Zuschaltung	Die Bräterzone zuschalten
◎	Zuschaltung	Die große Zweikreis-Kochstelle zuschalten

Wenn Sie eine Kochstelle einschalten, leuchtet die Anzeigelampe.

## Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

### Backofenlampe

Die Backofenlampe leuchtet während des Backofenbetriebs. Durch Drehen des Funktionswählers in eine beliebige Stellung kann die Backofenlampe auch eingeschaltet werden, ohne dass der Backofen aufgeheizt wird.

### Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

### Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

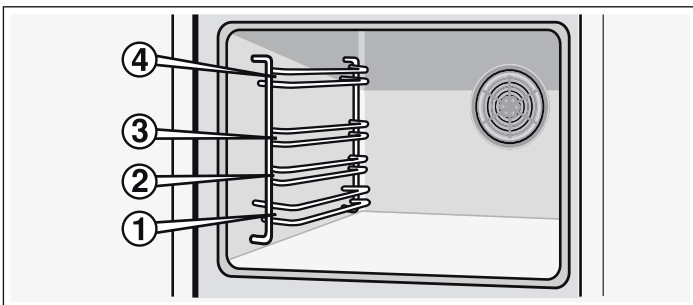
## Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

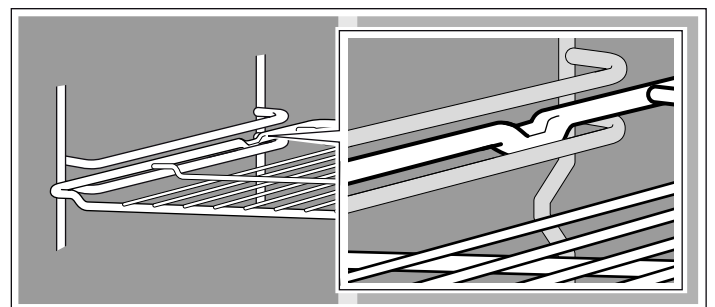
### Einschieben des Zubehörs

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden. Schieben Sie das Zubehör immer bis zum Anschlag ein, damit es das Türglas nicht berührt.



Wenn das Zubehör etwa zur Hälfte herausgezogen ist, rastet es ein. Jetzt lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

Beim Einschieben in den Backofen auf die Ausbuchtung an der Rückseite des Zubehörs achten. Nur so rastet es richtig ein.



**Hinweis:** Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Sobald das Zubehör abgekühlt ist, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Die Funktion wird nicht beeinträchtigt.


Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben. Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.



#### Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten  einschieben.



#### Universalpfanne

Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.

Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.

## Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. In unseren Broschüren oder im Internet finden Sie verschiedene für Ihren Backofen geeignete Produkte. Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör oder die Bestellmöglichkeit über das Internet ist von Land zu Land unterschiedlich. Informationen darüber finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für jedes Gerät geeignet. Geben Sie beim Kauf stets den vollständigen Namen (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Funktion
Rost	HZ434000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Alu-Backblech	HZ430001	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Email-Backblech	HZ431001	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HZ432001	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Kann auch zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft unter dem Rost verwendet werden. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

### Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden.


Falls Sie kleine Kinder haben, ist beim Backofenbetrieb erhöhte Vorsicht geboten.

Darüber hinaus steht eine Schutzvorrichtung zur Verfügung, die eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Dieses Sonderzubehör ( 440651) ist beim Kundendienst erhältlich.


## Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

### Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze  mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Lüften Sie die Küche, solange der Backofen heizt.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze  einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

### Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

## Kochfeld einstellen

Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Darin finden Sie Wichtiges zur Sicherheit, eine ausführliche Anleitung zum Einstellen und viele Informationen zur Pflege und Reinigung.

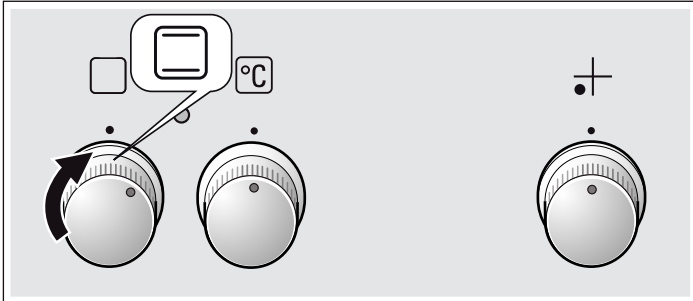
# Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.

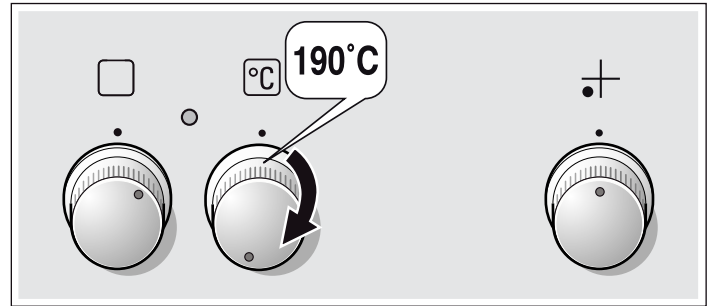
## Heizarten und Temperatur

Beispiel im bild: Ober-/Unterhitze 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.



Der Backofen wird aufgeheizt.

### Backofen ausschalten

Den Funktionswähler in die Nullstellung bringen.

### Einstellungen ändern

Heizart, Temperatur und Grillstufe können je nach Bedarf geändert werden.

# Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihren Backofen richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

## Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emailieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

## Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

### Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Das Bedienfeld	Heiße Spüllauge: Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Edelstahlflächen	Mit warmer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen. Bei Edelstahlflächen immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Die Edelstahlfronten können mithilfe spezieller Pflegemittel poliert werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise. Spezielle Edelstahlreiniger erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel.
Emailflächen und lackierte Oberflächen	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Drehknöpfe	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Glasscheibe	Mit einem Glasreiniger reinigen. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände verwenden. Diese können die Oberfläche der Glasscheibe zerkratzen und beschädigen.
Dichtung	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Backofen innen	Warme Spüllauge oder Essigwasser. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger nur auf abgekühlten Oberflächen verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Zubehör	In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm säubern.



**Alu-Backblech (optional)** Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals Backofenreiniger verwenden. Um Kratzer zu vermeiden, die Metalloberflächen niemals mit einem Messer oder einem ähnlich scharfen Gegenstand berühren. Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Glasreinigungstuch oder einem Mikrofasertuch waagrecht und nicht zu fest reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Andernfalls können Kratzer entstehen

**Kindersicherung (optional)** Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden. Alle Kunststoffteile in warmer Spüllauge einweichen und mit einem Schwamm abwaschen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig.

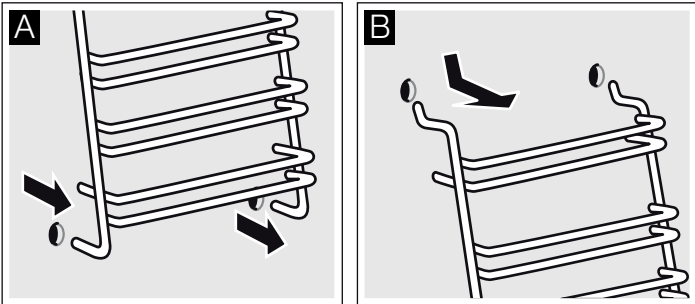
**Kochfeld** Hinweise zur Pflege und Reinigung finden Sie in der Gebrauchsanleitung für das Kochfeld.

## Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

### Aushängen der Gestelle

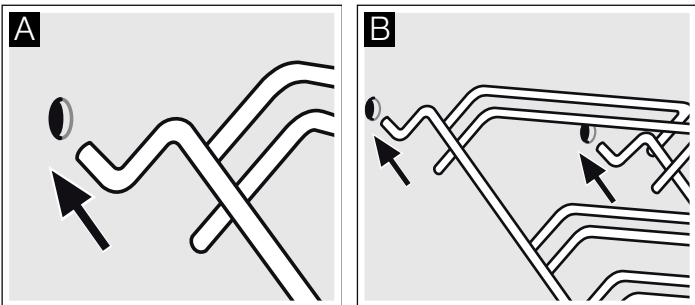
1. Gestell unten herausziehen und etwas nach vorne ziehen. Die Verlängerungsstifte im unteren Gestellbereich aus den Befestigungsöffnungen herausziehen (Abbildung A).
2. Anschließend das Gestell hochklappen und vorsichtig herausnehmen (Abbildung B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine Bürste.

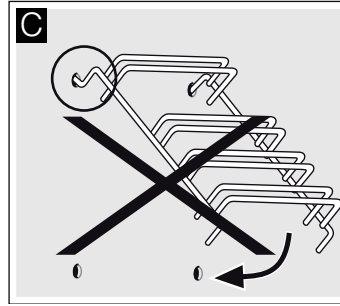
### Einhängen der Gestelle

1. Die zwei Haken vorsichtig in die oberen Löcher einsetzen. (Abbildung A-B)



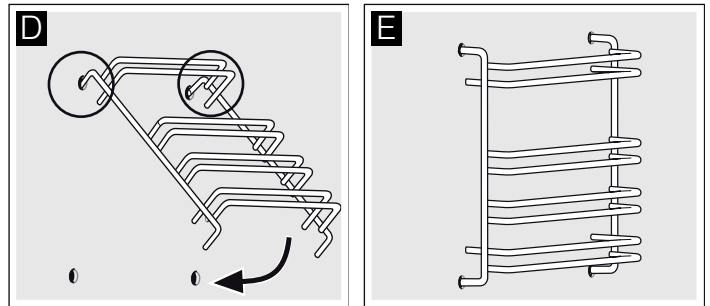
### ⚠ Falsche Montage!

Niemals das Gestell bewegen, bevor die zwei Haken vollständig in den oberen Löchern verankert sind. Das Email könnte beschädigt werden und brechen (Abbildung C).



2. Die zwei Haken müssen vollständig in den oberen Löchern eingehängt sein. Jetzt das Gestell langsam und vorsichtig nach unten bewegen und in die unteren Löcher einhängen (Abbildung D).
3. Beide Gestelle in die Seitenwände des Backofens einhängen (Abbildung E).

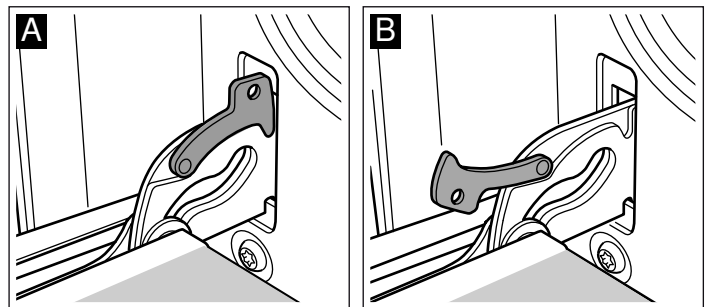
Bei richtig montierten Gestellen ist der Abstand zwischen den zwei oberen Einschubhöhen größer.



## Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

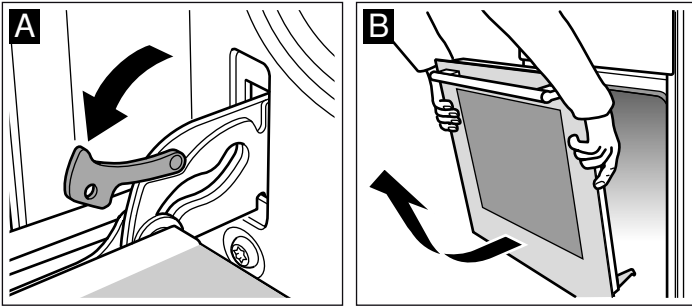


### ⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

## Tür aushängen

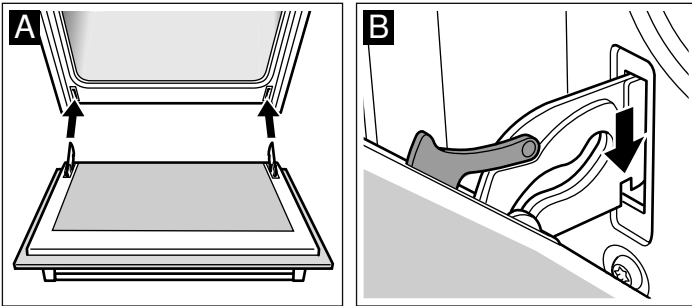
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



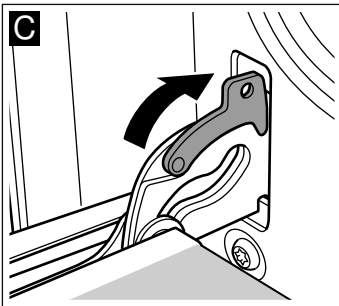
## Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



### ⚠ Verletzungsgefahr!

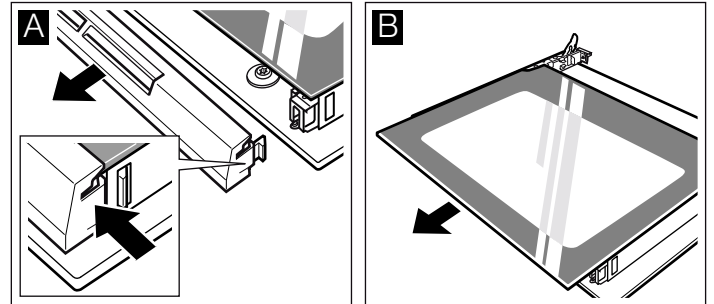
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

## Türscheiben aus- und einbauen

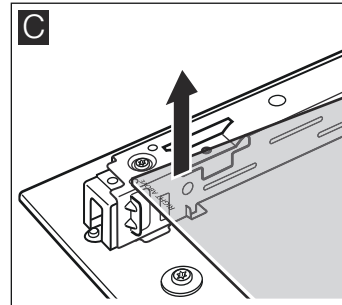
Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

### Ausbauen

1. Backofentür aushängen und mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Abdeckung oben an der Backofentür abziehen. Dazu links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken (Bild A).
3. Oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



4. Scheibe anheben und herausziehen (Bild C).



Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

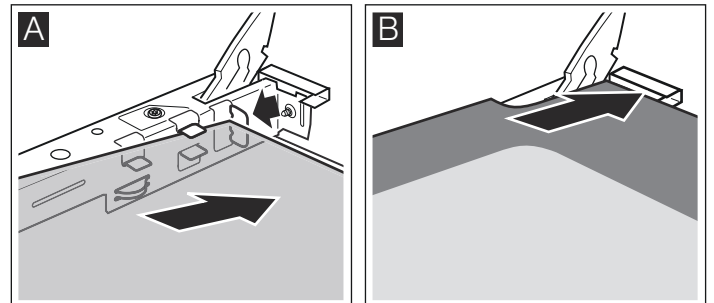
### ⚠ Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glaschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### Einbauen

Achten Sie beim Einbauen darauf, dass links unten der Schriftzug "right above" auf dem Kopf steht.

1. Scheibe schräg nach hinten einschieben (Bild A).
2. Oberste Scheibe schräg nach hinten in die beiden Halterungen einschieben. Die glatte Fläche muss außen sein. (Bild B).



3. Abdeckung aufsetzen und andrücken.
4. Backofentür einhängen.

**Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.**

# Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

## Störungstabelle

Wenn Ihnen ein Gericht nicht gelingt, lesen Sie bitte im Abschnitt *nach. Wir haben die Gerichte für Sie in unserem Kochstudio getestet.* Hier finden Sie nützliche Tipps und Informationen zum Kochen, Backen und Braten.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung/Informationen
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung defekt ist.
	Stromausfall.	Nachsehen, ob die Küchenlampe bzw. andere Küchengeräte funktionieren.
Backofen nicht heiß.	Staub auf den Kontaktteilen.	Die Schaltergriffe einige Male nach rechts und links drehen.

### **Stromschlaggefahr!**

Nicht ordnungsgemäß durchgeführte Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen dürfen nur von einem Techniker unseres Kundendienstes durchgeführt werden.

### **Achtung!**

Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

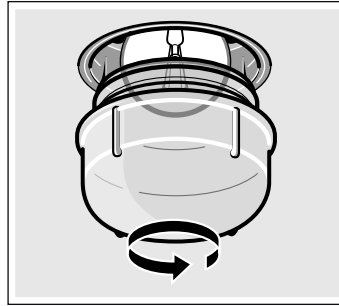
## Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

### **Stromschlaggefahr!**

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

## Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

# Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

## E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

**E-Nr.** **FD-Nr.**

**Kundendienst** 

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

## Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 550 522  
**D** 089 21 751 751  
**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

# Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

## Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

## Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

## Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder Ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite des Türglases zu verhindern. Befestigen Sie die Backofentür mit einem Klebeband an den Seitenwänden des Geräts.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

### Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet


Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.


## Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.  
Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.  
Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

## Kuchen und Gebäck

### Backen auf einer Ebene

Beim Backen von Kuchen und Torten liefert Ober-/Unterhitze  das beste Ergebnis.

Beim Backen mit 2D Heißluft  das Zubehör in die folgenden Einschubhöhen einschieben:

- Kuchen in Kuchenform: Einschubhöhe 2
- Kuchen auf Kuchenblech: Einschubhöhe 3

### Backen und Braten auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie Heißluft .

Einschubhöhen beim Backen und Braten auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Einschubhöhe 3
- Backblech: Einschubhöhe 1

Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.

In den Tabellen finden Sie eine Auswahl an Gerichten.

**Hinweis:** Lebensmittel nicht direkt auf das Aluminium-Backblech legen. Aluminium-Backblech mit Backpapier auslegen.

### Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

## Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur









ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rührkuchen einfach	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		160-180	50-60
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)	Napf-/Kranz-/Kastenform	2		155-175	65-75
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1		160-180	30-40
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2		160-180	25-35
Biskuittorte	Springform	2		160-180	30-40
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteig*	dunkle Springform	1		170-190	70-90
Obstkuchen fein, aus Rührteig	Springform	2		150-170	55-65
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform	1		180-200	50-60




\* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.









Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne:	3		160-180	25-35
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag	Universalpfanne:	3		140-160	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Universalpfanne:	2		170-190	15-20
Hefezopf, 500 g Mehl	Universalpfanne:	3		150-170	25-35
Stollen, 500 g Mehl	Universalpfanne:	3		160-180	50-60
Stollen, 1 kg Mehl	Universalpfanne:	3		150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne:	2		180-200	55-65
Pizza	Universalpfanne:	3		180-200	20-30

## Brot und Brötchen

Falls nicht anders angegeben den Backofen zum Brotbacken immer vorheizen.

Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Hefebrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2		270 190	8 35-45
Sauerteigbrot, 1,2 kg Mehl	Universalpfanne:	2		270 190	8 35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Universalpfanne:	2		200-220	20-30

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Plätzchen	Universalpfanne:	3		150-170	10-20
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		130-150	25-35
Baiser	Universalpfanne:	3		70-90	125-135
Windbeutel	Universalpfanne:	2		200-220	30-40
Makronen	Universalpfanne:	3		110-130	30-40
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		100-120	35-45
Blätterteig	Universalpfanne:	3		180-200	20-30
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		180-200	30-40

\* Zusätzliche Bleche erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

\*\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

## Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist:	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedrig.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Backen Sie bei Kuchen mit saftigem Belag erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben Sie dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck etwas gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober- und Unterhitze  auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal ein Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne (falls verfügbar).
Beim Backen von Hefebrötchen kleben die Teilstücke zusammen.	Zwischen den Brötchen muss ein Abstand von etwa 2 cm eingehalten werden. So ist genügend Platz vorhanden, damit die Brötchen aufgehen können und gleichmäßig gebacken werden.
Sie möchten auf zwei Ebenen backen.	Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen stets Heißluft  . Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

## Fleisch, Geflügel, Fisch

### Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brättern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:  
Geschirr ohne Deckel = offen  
Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

### Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

### Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Heizen Sie den Grill für ca. 3 Minuten vor, bevor Sie die Grillstücke auf den Rost legen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen. Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Backblech oder Universalpfanne dürfen nicht in Höhe 4 eingeschoben werden. Bei hohen Temperaturen können sie sich verformen und beim Herausziehen den Garraum beschädigen.

Nehmen Sie möglichst gleich große Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie die Grillstücke nach  $\frac{2}{3}$  der angegebenen Zeit.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

### Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Tempertur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
<b>Rindfleisch</b>						
Rinderbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, rosa	1,0 kg	offen	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, rosa	1,0 kg	offen	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosa		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15
<b>Kalbfleisch</b>						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140
<b>Schweinefleisch</b>						
ohne Schwarte (z. B . Hals)	1,0 kg	offen	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
mit Schwarte (z. B . Schulter)	1,0 kg	offen	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	1		210-230	80
<b>Lammfleisch</b>						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		170-190	120
<b>Hackfleisch</b>						
Hackbraten	ca. 750 g	offen	1		180-200	70
<b>Würstchen</b>						
Würstchen		Rost + Universalpfanne	4+1		3	15

### Geflügel

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein.

Bei Ente oder Gans stechen Sie die Haut unter den Flügeln ein, damit das Fett ablaufen kann.

Das Geflügel mit der Brustseite nach unten auf den Rost legen. Ganzes Geflügel nach zwei Drittel der Zeit wenden.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Hähnchenhälften, 1-4 Stück	je 400g	Rost	2		210-230	40-50
Hähnchenteile	je 250 g	Rost	3		210-230	30-40
Hähnchen, ganz 1-4 Stück	je 1 kg	Rost	2		200-220	55-85
Ente, ganz	1,7 kg	Rost	2		170-190	80-100
Gans, ganz	3,0 kg	Rost	2		160-180	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		180-200	80-100
2 Putenkeulen	je 800g	Rost	2		180-200	80-100

## Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach  $\frac{2}{3}$  der angegebenen Zeit.

Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Den ganzen Fisch in Schwimmposition mit den Rückenflossen nach oben in den Backofen schieben. Geben Sie eine Kartoffelhälfte oder ein

kleines, backofenbeständiges Gefäß in den Bauchraum, damit der Fisch stabiler steht.

Schieben Sie beim direkten Grillen auf dem Rost zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Dauer, Minuten
Fisch, ganz	à 300 g	Rost	3		2	20-25
	1,0 kg	Rost	2		190-210	40-50
	1,5 kg	Rost	2		180-200	60-70
Fisch in Scheiben, z. B. Koteletts	à 300 g	Rost	4		2	20-25

## Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbeln niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

## Aufläufe, Gratins, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
<b>Aufläufe</b>					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		170-190	50-60
Nudelauf	Auflaufform	2		210-230	25-35
<b>Gratin</b>					
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, Höhe max. 2 cm	Auflaufform	2		150-170	50-60
<b>Toast</b>					
Toast bräunen, 4 Stück	Rost	4		3	6-7
Toast bräunen, 12 Stück	Rost	4		3	4-5
Toast, überbacken, 4 Stück	Rost	3		3	7-10
Toast, überbacken, 12 Stück	Rost	3		3	5-8



## Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Universalpfanne:	3		180-200	40-50
Pommes Frites	Universalpfanne:	3		210-230	25-30
Pizza	Rost	2		200-220	15-20
Pizza-Baguette	Rost	2		190-210	15-20

### Hinweis

Beim Garen von Tiefkühlgerichten kann sich die Universalpfanne verformen. Der Grund dafür liegt in den großen Temperaturunterschieden, denen das Zubehör ausgesetzt ist. Die Verformung verschwindet bereits während des Garvorgangs wieder.

## Spezialgerichte

Hefeteig und hausgemachter Joghurt lassen sich bei niedrigen Temperaturen sehr gut zubereiten.

Das Zubehör aus dem Backofen entfernen.

### Vorbereiten des Joghurts

- 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen, auf 40 °C abkühlen lassen.
- 150 g Joghurt (aus dem Kühlschrank) in die Milch geben und gut verrühren.
- In kleine verschließbare Joghurtgläser füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

- Die Gläser auf den Rost stellen und in Höhe 1 einschieben.
- Die Backtemperatur auf 50 °C einstellen und wie angegeben fortfahren.

### Hefeteig gehen lassen

- Bereiten Sie den Hefeteig wie gewohnt zu, geben Sie ihn in ein hitzebeständiges Keramikgeschirr und decken Sie ihn ab.
- Den Backofen wie angegeben vorheizen.
- Die Backofentür schließen und den Hefeteig im Backofen gehen lassen.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Verschließbare Joghurtgläser	1		50 °C	6-8 Stunden
Hefeteig gehen lassen	Das hitzebeständige Geschirr	auf den Backofenboden stellen		auf 50 °C vorheizen Das Gerät ausschalten und den Hefeteig in den Backofen stellen	5-10 Minuten 20-30 Minuten

## Auftauen

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung. Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen. Geflügel mit der Brustseite auf den Teller legen.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur
z. B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokoladen- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot, Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		Der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

## Dörren

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie das Obst und Gemüse gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Die Universalpfanne muss in Höhe 3, der Rost in Höhe 1 eingeschoben werden. Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals. Das Gedörnte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Obst und Gemüse	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Stunden
600g Apfelringe	1+3		80	ca. 5
800g Birnenspalten	1+3		80	ca. 8
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	1+3		80	ca. 8-10
200 g Küchenkräuter, geputzt	1+3		80	ca. 1½

## Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

### Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

### Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

### Gemüse

Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis

4. Die Gläser mit Klammern verschließen.  
Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

### Einstellen

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Unterhitze  einstellen.
5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.

### Einkochen

#### Obst

Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

### Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

### Achtung!

Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

## Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pom-

mes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

### Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Garzeiten möglichst kurz halten.</li><li>■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.</li><li>■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.</li></ul>
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

# Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

## Backen

Backen auf 2 Ebenen:

Die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Spritzgebäck (wie Spritzkuchen in Zuckersirup):

Gleichzeitig in den Backofen eingeschobene Gerichte müssen nicht zur gleichen Zeit fertig sein.


Gedeckter Apfelkuchen, Höhe 1:








Die Position der dunklen Springform ändern, diagonal einschieben.

Gedeckter Apfelkuchen, Höhe 2:

Die Position der dunklen Springform ändern.

Kuchen in Springform aus Metall:

Mit Ober-/Unterhitze  in Höhe 1 backen. Verwenden Sie statt des Rostes die Universalpfanne und stellen Sie die Springform darauf.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur, °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne:	3		150-170	20-30
	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		140-160	30-40
Small Cakes	Universalpfanne:	3		150-170	25-35
Small Cakes, vorheizen	Alu-Backblech* + Universalpfanne**	1+3		140-160	25-35
Wasserbiskuit	Springform	2		160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Universalpfanne + 2 Springformen Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 Roste* + 2 Springformen Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80



\* Zusätzliche Bleche und Roste erhalten Sie als Sonderzubehör beim Kundendienst oder im Fachhandel.

\*\* Schieben Sie beim Backen auf zwei Ebenen die Universalpfanne immer über dem Blech ein.

\*\*\* Die Kuchenformen diagonal versetzt auf das Zubehör stellen.

## Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen 10 Min. vorheizen	Rost	4		3	1/2-2
Beefburger, 12 Stück* ohne Vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1		3	25-30

\* Nach 2/3 der Zeit wenden

# Table des matières

<b>Précautions de sécurité importantes</b> .....	<b>20</b>	Numéro E et numéro FD.....	29
Causes de dommages.....	22	<b>Conseils concernant l'énergie et l'environnement</b> .....	<b>29</b>
<b>Votre nouveau four</b> .....	<b>22</b>	Economiser de l'énergie.....	29
Bandeau de commande.....	22	Elimination écologique.....	29
Sélecteur de fonctions.....	23	Mesures à respecter au cours du transport.....	29
Sélecteur de température.....	23	<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>30</b>
Manettes des foyers.....	23	Gâteaux et pâtisseries.....	30
Compartiment de cuisson.....	23	Conseils pour la cuisson de gâteaux.....	31
<b>Vos accessoires</b> .....	<b>24</b>	Viande, volaille, poisson.....	32
Insertion de l'accessoire.....	24	Conseils pour les rôtis et grillades.....	34
Accessoires supplémentaires.....	24	Soufflés, gratins, toasts.....	34
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>25</b>	Plats cuisinés.....	34
Chauffer le four.....	25	Plats spéciaux.....	35
Nettoyer les accessoires.....	25	Décongélation.....	35
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>25</b>	Déshydratation.....	35
<b>Réglage du four</b> .....	<b>25</b>	Mise en conserve.....	35
Modes de cuisson et température.....	25	<b>L'acrylamide dans certains aliments</b> .....	<b>36</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>25</b>	<b>Plats tests</b> .....	<b>37</b>
Produit nettoyants.....	25	Cuisson de gâteaux.....	37
Décrocher et accrocher les supports.....	26	Grillades.....	37
Décrocher et accrocher la porte du four.....	27		
Dépose et pose des vitres de la porte.....	27		
<b>Pannes et dépannage</b> .....	<b>28</b>		
Tableau des erreurs.....	28		
Changer la lampe du four au plafond.....	28		
Cache en verre.....	28		
<b>Service après-vente</b> .....	<b>29</b>		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) et la boutique en ligne : [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

### **Risque d'incendie !**

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

### **Risque de brûlure !**

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

### **Risque de brûlures !**

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

### **Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

### **Risque de choc électrique !**

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Causes de dommages

### Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

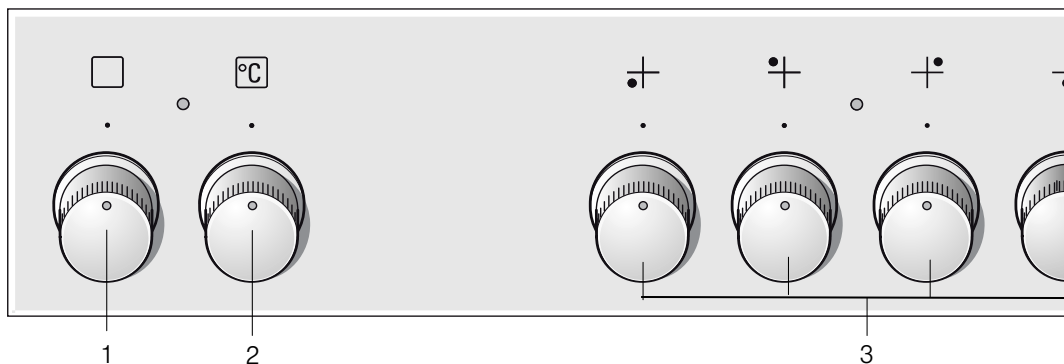
## Votre nouveau four

Vous apprenez ici à connaître votre nouveau four. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

### Bandeau de commande

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.



#### Explications

1	Sélecteur de fonctions
2	Sélecteur de température
3	Commutateur de sélection

## Sélecteur de fonctions

Le sélecteur de mode de fonctionnement permet de régler le mode de cuisson du four. Il se tourne vers la droite ou vers la gauche.

Lorsque le mode de cuisson souhaité est réglé, la lampe du four s'allume.

Réglage	Fonction
0 Arrêt	Le four est arrêté.
Cuisson traditionnelle	La cuisson et le rôtissage fonctionnent sur un seul niveau. Ce réglage est bien adapté aux gâteaux et aux pizzas (moule ou plaque) et aux rôtis maigres (bœuf, veau et gibier). La chaleur est diffusée uniformément par le haut et par le bas.
Air pulsé*	Vous pouvez préparer des meringues et des pâtes feuilletées sur un niveau.  Vous pouvez cuire en parallèle des petites pâtisseries, des petits gâteaux et des pâtes feuilletées sur deux niveaux.  Le ventilateur situé à l'arrière de l'appareil répartit uniformément autour des aliments la chaleur arrivant par le haut et par le bas.
Chaleur de sole	Le mode Chaleur de sole permet de faire dorer les plats sur le dessous ou de les maintenir au chaud. La chaleur est diffusée par le bas.
Gril avec chaleur tournante	La position Gril avec chaleur tournante est particulièrement indiquée pour les poissons, volailles et gros morceaux de viande. Dans ce cas, la résistance du gril et le ventilateur sont mis en marche et arrêtés en alternance. Le ventilateur diffuse l'air chauffé autour des plats.
Gril, petite surface	Ce mode de cuisson est adapté pour griller des steaks, saucisses, poissons et toasts en petites quantités. La partie médiane de la résistance de gril est chauffée.
Gril, grande surface	Cette position permet de griller plusieurs steaks, saucisses, poissons et toasts. Toute la surface sous la résistance du gril est chauffée.

\* Mode de cuisson selon la catégorie d'efficacité énergétique EN50304.

## Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Positions	Fonction
! Arrêt	Le four n'est pas chaud.
50-270 Plage de température	L'affichage de la température se fait en °C.
•, ••, ••• Positions gril	Positions gril pour le gril, petite  et grande  surface.  • = Position 1, faible  •• = Position 2, intermédiaire  ••• = Position 3, puissant

Lorsque le four chauffe, le témoin au-dessus du sélecteur de température est allumé. Le témoin s'éteint pendant les périodes où le four ne chauffe pas. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

### Positions gril

En mode Gril , réglez une position de gril avec le sélecteur de température.

## Manettes des foyers

Les quatre manettes de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position	Signification
0 Position zéro	Le foyer est éteint.
1-9 Positions de chauffe	1 = puissance minimale  9 = puissance maximale
Enclenchement	Enclencher la zone pour poissonnière
Enclenchement	Enclencher le grand foyer à deux zones

Lorsque vous allumez un foyer, le voyant lumineux s'allume.

## Compartment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

### Lampe du four

La lampe du four est allumée quand le four est en service. Lorsque vous placez le sélecteur de fonctions sur n'importe quelle position, il se peut que la lampe du four s'allume également, sans que ce dernier soit utilisé.

### Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

### Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

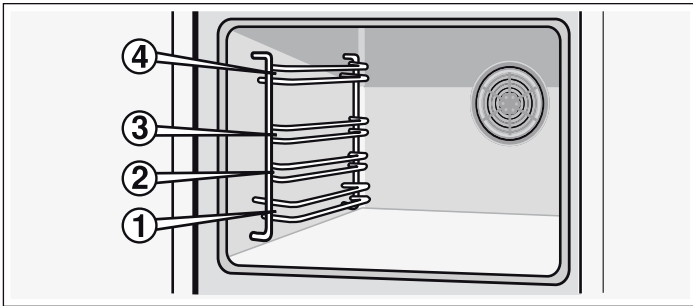
# Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

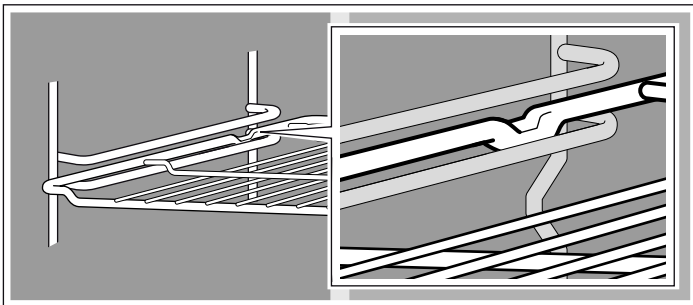
## Insertion de l'accessoire

4 hauteurs sont possibles pour l'insertion de l'accessoire dans le four. Insérez systématiquement l'accessoire en butée afin d'éviter tout contact avec la porte vitrée.



Lorsque l'accessoire est sorti jusqu'à la moitié environ, il s'enclenche. Ainsi, il est facile de retirer les plats du four.

Lors de l'insertion dans le four, faites attention à la courbure sur la partie arrière de l'accessoire. C'est le seul moyen de garantir son insertion appropriée.



**Remarque :** L'accessoire peut se déformer sous l'effet de la chaleur. Une fois refroidi, l'accessoire reprend sa forme initiale. Cela n'a pas d'incidence sur son fonctionnement.


Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulisement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.



### Grille

Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas  la face ouverte vers la porte du four.



### Lèchefrite

Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, la partie inclinée orientée vers la porte du four.

## Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N° E) de votre appareil lors de l'achat.

Accessoires supplémentaires	Numéro HZ	Fonction
Grille	HZ434000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Plaque de four en aluminium	HZ430001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail	HZ431001	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèchefrite	HZ432001	Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.

## Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection qui empêche un contact direct avec la porte du four. Cet accessoire vendu séparément (440651) est disponible auprès du service après-vente.



## Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

### Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode convection naturelle ☐ à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle ☐.

2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

### Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

## Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est livrée avec sa propre notice d'utilisation. Vous y trouverez des consignes importantes

relatives à la sécurité, des instructions détaillées pour le réglage et des informations sur l'entretien et le nettoyage.

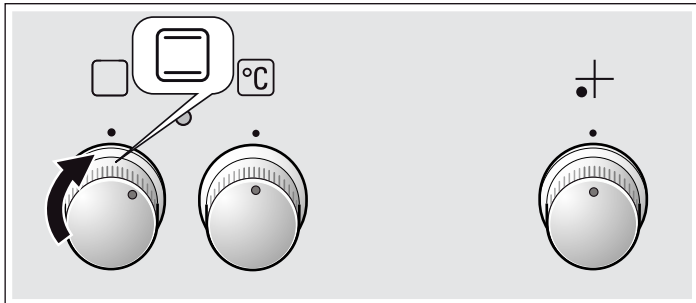
## Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités.

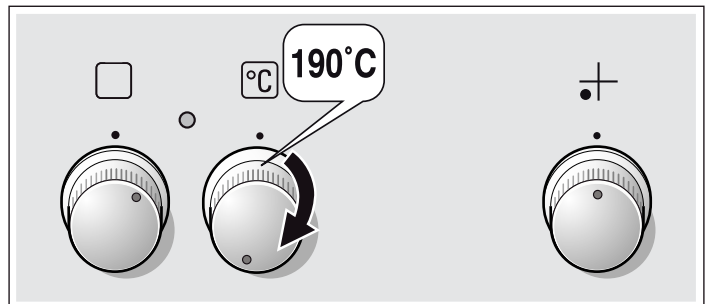
### Modes de cuisson et température

Exemple illustré : Cuisson traditionnelle 190 °C.

1. Réglez le mode de cuisson souhaité avec le sélecteur de fonctions.



2. Vous pouvez régler la température ou la position de gril au moyen du sélecteur de température.



Le four chauffe.

### Arrêter le four

Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position zéro.

### Modification des réglages

Il est possible de modifier le mode de cuisson, la température et la position du gril selon les besoins.

## Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre four il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre four.

### Remarques

- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des

aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

### Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différentes surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

#### Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant à taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.

- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

**Le bandeau de commande** Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitres ni un racloir à verre pour le nettoyage.

**Surfaces en inox** Nettoyer avec de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et un chiffon doux. Sur les surfaces en inox, toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut occasionner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges à dos récurant ou de chiffons de nettoyage rugueux. Les surfaces en acier peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyeurs spéciaux pour acier auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

**Surfaces en émail et surfaces laquées** Nettoyer avec un peu de produit à vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

**Boutons rotatifs** Nettoyer avec un peu de produit à vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

**Vitre** Nettoyer avec un nettoyeur pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyeur agressif ou d'objet métallique acéré. Ils risquent de rayer la surface de la vitre et de l'endommager.

**Joint** Essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

**Intérieur du four** Eau tiède additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre. En cas de salissures importantes : n'utiliser du nettoyeur pour four que sur des surfaces refroidies.

**Couvercle en verre de la lampe du four** Nettoyer avec un peu de produit à vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.

**Accessoires** Mettre à tremper dans de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.

**Plaque à pâtisserie en aluminium (en option)** Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyeur pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré similaire. Nettoyer horizontalement et sans trop appuyer avec un peu de produit à vaisselle et un chiffon de nettoyage humide pour vitres ou avec un chiffon en microfibrés. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges à dos récurant ou de chiffons de nettoyage rugueux. Le contraire peut occasionner des rayures

**Sécurité-enfants (en option)** Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, elle doit être enlevée avant le nettoyage. Mettre à tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle et les nettoyer avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité-enfants ne fonctionne plus correctement.

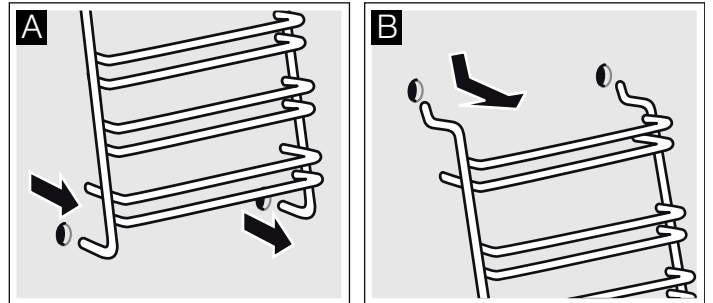
**Table de cuisson** Vous trouverez les indications pour l'entretien et le nettoyage de votre table de cuisson dans sa notice d'utilisation.

## Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

### Démontage des supports

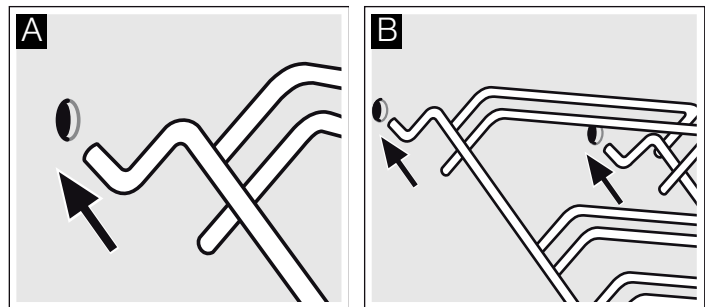
1. Maintenez le support par le bas et tirez-le quelque peu vers l'avant. Retirez les pointes prolongatrices du bas du support des orifices de fixation (Figure A).
2. Ensuite, rabattez le support vers le haut et retirez-le avec précaution (Figure B).



Nettoyez les supports avec du produit nettoyant et une éponge. Pour les salissures tenaces, utilisez une brosse.

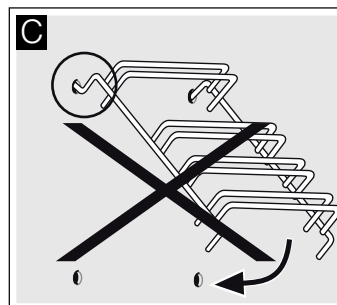
### Installation des supports

1. Insérez avec précaution les deux crochets dans les trous situés dans le haut de la paroi. (Figure A-B)



### ⚠ Mauvaise installation !

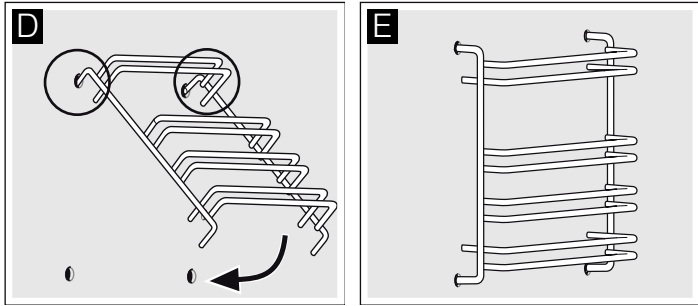
Ne déplacez jamais le support tant que les deux crochets ne sont pas complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. L'émail risquerait d'être endommagé et de casser (Figure C).



2. les deux crochets doivent être complètement insérés dans les trous situés dans le haut de la paroi. Déplacez ensuite le support vers le bas, lentement et avec précaution, et insérez les crochets inférieurs (Figure D).

3. Insérez les deux supports dans les parois latérales du four (Figure E).

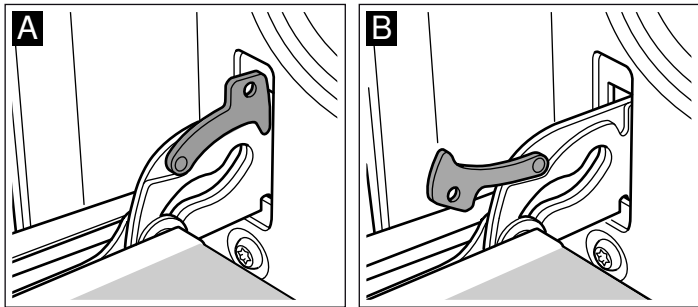
L'installation des supports est réussie lorsque l'écart entre les deux niveaux d'insertion supérieurs est plus important.



### Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

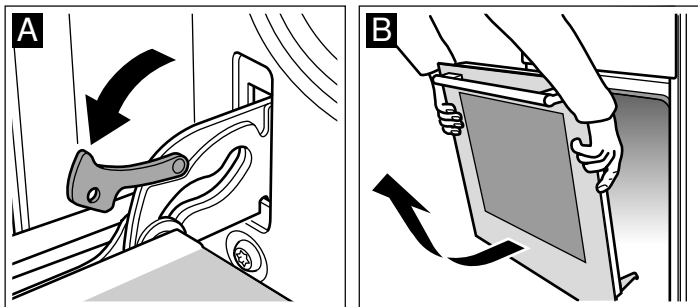


#### ⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

#### Décrocher la porte

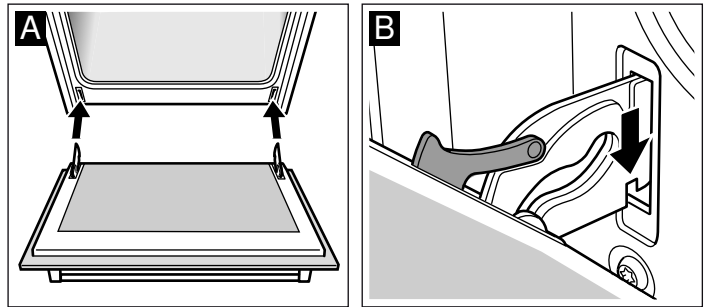
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



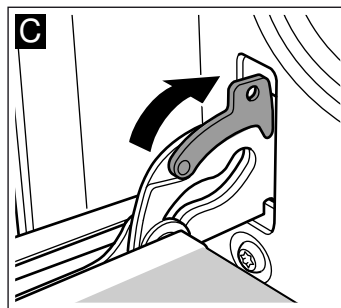
#### Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



#### ⚠ Risque de blessure !

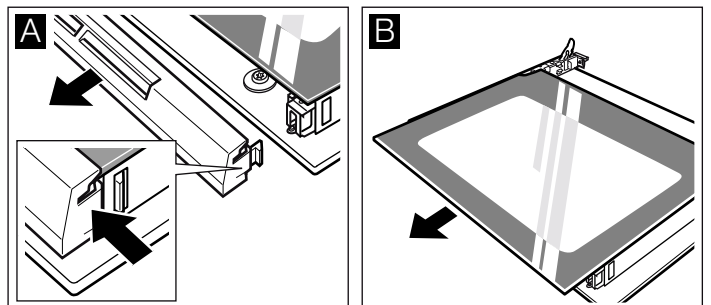
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

### Dépose et pose des vitres de la porte

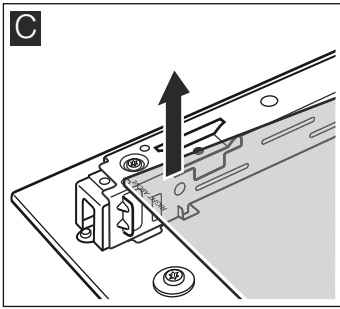
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez déposer les vitres de la porte du four.

#### Dépose

1. Décrocher la porte du four et la placer sur un chiffon, la poignée vers le bas.
2. Retirer le recouvrement en haut à la porte du four. Pour cela, enfoncer la languette à gauche et à droite avec les doigts (fig. A).
3. Soulever la vitre supérieure et la retirer (fig. B).



4. Soulever la vitre et la retirer (fig. C).



Nettoyez les vitres avec un nettoyeur pour vitres et un chiffon doux.

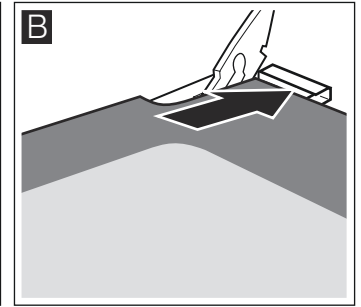
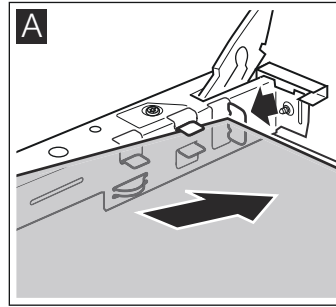
**⚠ Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

**Pose**

Lors de la pose, veillez à ce que l'inscription "Right above" en bas à gauche soit orientée la tête en bas.

1. Engager la vitre vers l'arrière en l'inclinant (fig. A).
2. Glisser la vitre supérieure en arrière dans les deux fixations en l'inclinant. La face lisse doit être à l'extérieur. (Fig. B).



3. Poser le recouvrement et l'appuyer.
4. Accrocher la porte du four.

**Réutilisez le four seulement si les vitres sont correctement installées.**

## Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

### Tableau des erreurs

Si vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, veuillez vous reporter à la section . *Nous avons testé les plats cuisinés dans notre cuisine.* Vous trouverez ici des conseils et informations utiles pour la cuisson de vos plats, rôtis et gâteaux.

Erreur	Cause possible	Correction/Informations
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est défectueux.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lampe de la cuisine ou d'autres appareils de cuisine fonctionnent.
Le four n'est pas chaud.	Poussière sur les éléments de contact.	Tournez les boutons plusieurs fois vers la droite et vers la gauche.

**⚠ Risque d'électrocution !**

Toute réparation non conforme est dangereuse. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens de notre service après-vente.

**Attention !**

Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

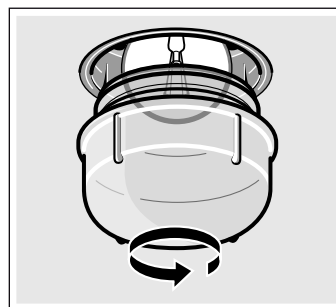
### Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

**⚠ Risque de choc électrique !**

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

### Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

## Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

### Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E

N° FD

### Service après-vente

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 142

**FR** 01 40 10 12 00

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

## Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

### Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

### Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

### Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte du four avec de l'adhésif sur les parois latérales de l'appareil.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

### Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballer l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccords situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

# Testés pour vous dans notre laboratoire


Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.


## Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels. Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

## Gâteaux et pâtisseries

### Cuisson sur un seul niveau

Lors de la cuisson de gâteaux et tartes, le mode Cuisson traditionnelle  est le plus approprié.

Lors de la cuisson en mode Air pulsé 2D , insérez l'accessoire sur les niveaux suivants :

- Gâteau dans un moule à gâteau : Hauteur d'enfournement 2
- Gâteau sur plaque : Hauteur d'enfournement 3

### Cuisson et rôtissage sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Air pulsé .

Hauteurs d'enfournement pour la cuisson et le rôtissage sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : Hauteur d'enfournement 3
- Plaque de cuisson : Hauteur d'enfournement 1

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Les tableaux proposent une sélection de plats.

**Remarque :** Ne posez pas d'aliment directement sur la plaque à pâtisserie en aluminium. Recouvrez la plaque à pâtisserie en aluminium avec du papier cuisson.

### Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.









Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

### Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteaux dans moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Génoise, simple	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		160-180	50-60
Génoise, fine (sablés, par exemple)	Moules à kouglof/à flan/à cake	2		155-175	65-75
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1		160-180	30-40
Fond de tarte, génoise	Moule tatin	2		160-180	25-35
Tarte en pâte à biscuit	Moule démontable	2		160-180	30-40
Tartes aux fruits ou au fromage blanc, pâte brisée*	moule démontable foncé	1		170-190	70-90
Gâteaux aux fruits fins, en génoise	Moule démontable	2		150-170	55-65
Tartes salées* (quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable	1		180-200	50-60

\* Laissez refroidir le gâteau environ 20 minutes dans l'appareil.

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture sèche	Lèchefrite :	3		160-180	25-35
Pâte à gâteau de consistance molle ou pâte levée avec une garniture juteuse	Lèchefrite :	3		140-160	40-50
Biscuit roulé fourré (préchauffer)	Lèchefrite :	2		170-190	15-20
Brioche en forme de natte tressée, 500 g de farine	Lèchefrite :	3		150-170	25-35

Gâteau sur la plaque	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Gâteau de Noël allemand, 500 g de farine	Lèche-frite :	3		160-180	50-60
Gâteau de Noël allemand, 1 kg de farine	Lèche-frite :	3		150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèche-frite :	2		180-200	55-65
Pizza	Lèche-frite :	3		180-200	20-30

### Pain et petits pains

Ne versez jamais d'eau directement dans le four chaud.

Sauf indication contraire, il faut toujours préchauffer le four pour la cuisson du pain.

Pain et petits pains	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Pain à la levure de boulanger, 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2		270	8
				190	35-45
Pain au levain, 1,2 kg de farine	Lèche-frite	2		270	8
				190	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Lèche-frite	2		200-220	20-30


Petites pâtisseries	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Biscuits	Lèche-frite :	3		150-170	10-20
				Plaquette de cuisson en aluminium* + lèche-frite**	1+3
Meringues	Lèche-frite :	3		70-90	125-135
Choux	Lèche-frite :	2		200-220	30-40
Macarons	Lèche-frite :	3		110-130	30-40
				Plaquette de cuisson en aluminium* + lèche-frite**	1+3
Pâte feuilletée	Lèche-frite :	3		180-200	20-30
				Plaquette de cuisson en aluminium* + lèche-frite**	1+3

\* Vous pouvez vous procurer des plaques supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

\*\* En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèche-frite au-dessus de la plaque.

## Conseils pour la cuisson de gâteaux

Vous voulez cuire un gâteau selon votre propre recette.	Basez-vous sur un gâteau semblable indiqué dans le tableau de cuisson des gâteaux.
Vous pourrez ainsi vérifier si la génoise est bien cuite :	10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, plantez un bâtonnet en bois dans la partie la plus élevée du gâteau. Si la pâte ne colle plus au bois, cela signifie que le gâteau est fini.
Le gâteau s'écroule.	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.
La forme du gâteau est élevée au milieu et basse sur les bords.	Ne beurrez pas le bord du moule démontable. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop sombre sur le dessus.	Enfournez-le à un niveau inférieur, choisissez une température plus basse et prolongez un peu le temps de cuisson.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, faites des petits trous dans le gâteau fini. Puis, versez du jus de fruits ou de l'alcool. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par ex. gâteau au fromage) a l'air réussi mais l'intérieur est pâteux (comporte des sillons d'eau).	Pour le prochain gâteau, utilisez moins de liquide et cuisez le gâteau plus longtemps à une température moins élevée. Pour les gâteaux à garniture juteuse, cuisez d'abord le fond. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis garnissez. Respectez les recettes et les temps de cuisson.
La couleur brune du gâteau n'est pas homogène.	Choisissez une température inférieure, la couleur sera plus homogène. Pour les gâteaux délicats, utilisez le mode Cuisson traditionnelle  sur un niveau. Une feuille de papier sulfurisé posée au-dessus peut également influencer sur la circulation de l'air. Coupez toujours le papier sulfurisé en fonction de la plaque.
Le dessous du gâteau aux fruits est trop clair.	La prochaine fois, enfournez le gâteau à un niveau inférieur.

Le jus de fruits déborde.	La prochaine fois, utilisez une lèchefrite un peu plus profonde (si disponible).
Lors de la cuisson de petits pains levés, les petits pains collent les uns aux autres.	Espaced les petits pains d'environ 2 cm. Les petits pains ont ainsi suffisamment de place pour lever et leur cuisson est homogène.
Si vous souhaitez cuire sur deux niveaux.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez systématiquement le mode Air pulsé  . Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.
Lors de la cuisson de gâteaux juteux, il apparaît de la condensation.	Il peut se former de la vapeur d'eau pendant la cuisson de gâteaux. Elle s'échappe par la porte. La vapeur d'eau peut se déposer sur le bandeau de commande ou les meubles situés à proximité, et de l'eau de condensation s'égoutte alors. Il s'agit d'un phénomène physique.

## Viande, volaille, poisson

### Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :

Récipient sans couvercle = ouvert

Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

### Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

### Instructions pour la cuisson au grill

La fonction grill doit systématiquement être utilisée avec le four fermé.

Préchauffez le grill pendant environ 3 minutes, avant de placer les aliments sur la grille.

Placez les aliments directement sur la grille. En cas d'aliment unique, placez-le au centre de la grille afin d'obtenir une cuisson optimale. Introduisez par ailleurs la lèchefrite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus de viande et de moins salir le four.

La plaque ou la lèchefrite ne doit pas être placée sur le niveau 4. Elles peuvent se déformer sous l'effet de températures élevées et être endommagées lors du retrait du compartiment de cuisson.

Dans la mesure du possible, sélectionnez des aliments de même taille. Ce faisant, ils seront dorés de manière uniforme, tout en restant juteux à souhait. Salez les steaks seulement après leur cuisson au grill.

Retournez les aliments après 2/3 la durée indiquée.

La résistance du grill alterne en permanence les phases de fonctionnement et d'arrêt. Il s'agit d'un phénomène normal. La fréquence de mise en marche et d'arrêt dépend du réglage de la fonction grill.











### Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
<b>Boeuf</b>						
Rôti de boeuf	1,0 kg	couvert	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, rosé	1,0 kg	non couvert	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Rosbif, rosé	1,0 kg	non couvert	1		230-250	50
Steaks, 3 cm, rosé		Grille + lèchefrite	4+1		3	15
<b>Veau</b>						
Rôti de veau	1,0 kg	non couvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140



Viande	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
<b>Porc</b>						
sans couenne (par ex. le cou)	1,0 kg	non couvert	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
avec couenne (par ex. l'épaule)	1,0 kg	non couvert	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Côtes de porc avec os	1,0 kg	couvert	1		210-230	80

<b>Agneau</b>						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	non couvert	1		170-190	120

<b>Viande hachée</b>						
Rôti de viande hachée	env. 750 g	non couvert	1		180-200	70

<b>Saucisses</b>						
Saucisses		Grille + lèche-frite	4+1		3	15

<b>Volaille</b>			<p>Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes afin que la graisse puisse s'écouler.</p> <p>Veillez placer les volailles côté blanc vers le bas sur la grille. Tournez la volaille aux deux tiers de la cuisson.</p> <p>Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.</p>			
Les valeurs du tableau s'appliquent pour un enfournement à four froid.						
Les données de poids du tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.						
Si vous faites rôtir la volaille directement sur la grille, introduisez la lèche-frite au niveau 1.						

Volaille	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
Demi-poulet (1 à 4 morceaux)	400 g chaque	Grille	2		210-230	40-50
Morceaux de poulet	250 g chaque	Grille	3		210-230	30-40
Poulet entier (1 à 4 morceaux)	1 kg chaque	Grille	2		200-220	55-85
Canard, entier	1,7 kg	Grille	2		170-190	80-100
Oie, entière	3,0 kg	Grille	2		160-180	110-130
Jeune dinde, entière	3,0 kg	Grille	2		180-200	80-100
2cuisses de dinde	800 g chaque	Grille	2		180-200	80-100

<b>Poisson</b>			<p>terre ou un petit récipient adapté au four pour que le poisson ait une position plus stable.</p> <p>En cas de cuisson au grill directement sur la grille, introduisez par ailleurs la lèche-frite au niveau 1. Cela permet ainsi de récupérer le jus du poisson et de moins salir le four.</p>			
Tournez les morceaux de poisson après la 2/3 durée indiquée.						
Il ne faut pas retourner les poissons entiers. Enfouissez le poisson entier dans le four de sorte que les nageoires dorsales soient en haut. Placez dans l'abdomen une demie pomme de						

Poisson	Poids	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, Niveau du grill	Durée, minutes
Poisson, entier	300 g chaque	Grille	3		2	20-25
	1,0 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Morceaux de poisson, des filets par ex.	300 g chaque	Grille	4		2	20-25

## Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

## Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau .1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
<b>Gratins</b>					
Gratin, sucré	Plat à gratin	2		170-190	50-60
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	25-35
<b>Soufflé</b>					
Soufflé de pommes de terre (ingrédients crus), Hauteur max. 2 cm	Plat à gratin	2		150-170	50-60
<b>Toasts</b>					
Toasts dorés, 4 tranches	Grille	4		3	6-7
Pains grillés, 12tranches	Grille	4		3	4-5
Toasts, 4 tranches	Grille	3		3	7-10
Toasts, 12tranches	Grille	3		3	5-8

## Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissages et des inégalités.

Plat cuisiné	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Strudel aux fruits	Lèchefrite	3		180-200	40-50
Pommes frites	Lèchefrite	3		210-230	25-30
Pizza	Grille	2		200-220	15-20
Pizza baguette	Grille	2		190-210	15-20

## Remarque

La cuisson des plats surgelés peut provoquer une déformation de la lèchefrite. Cela provient des grandes différences de température auxquelles l'accessoire est soumis. Cette déformation disparaît déjà pendant le processus de cuisson.

## Plats spéciaux

La réalisation de la pâte levée et du yaourt fait maison se déroule particulièrement bien à faibles températures.

Retirez les accessoires du four.

### Préparation du yaourt

1. Faites bouillir 1 litre de lait (3,5 % de matières grasses), laissez refroidir à 40 °C.
2. Ajoutez au lait 150 g de yaourt (du réfrigérateur) et mélangez bien le tout.
3. Versez le mélange dans de petits pots de yaourt refermables, puis recouvrez d'un film fraîcheur.

Plat cuisiné	Plat		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Pots de yaourt en verre refermables	1		50 °C	6-8 heures
Laisser pousser la pâte levée	Placez le plat réfractaire	sur la sole du four		préchauffez à 50 °C Éteignez le four, puis placez-y la pâte levée	5-10 minutes 20-30 minutes

## Décongélation

Les délais de décongélation dépendent du type et de la quantité de l'aliment concerné.

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Retirez les aliments de l'emballage et placez-les dans un plat approprié, que vous posez sur la grille.

Veuillez placer les volailles côté blanc dans l'assiette.

Produit surgelé	Accessoires	Niveau	Mode de cuisson	Température
Par ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits, poulet, saucisses et viande, pain, petits pains, gâteaux et autres pâtisseries	Grille	2		Le sélecteur de température demeure sur la position d'arrêt.

## Déshydratation

Utilisez uniquement des fruits et légumes impeccables et lavez-les soigneusement.

Attendez que les fruits et légumes soient bien égouttés, puis essuyez-les.

Introduisez la lèche-frite sur le niveau 3 et la grille sur le niveau 1. Placez du papier sulfurisé sur la lèche-frite et la grille.

Retournez à plusieurs reprises les fruits et légumes extrêmement juteux. Après la déshydratation, retirez immédiatement les fruits et légumes du papier.

Fruits et légumes	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, heures
600g de pommes en rondelles	1+3		80	env. 5
800g de quartiers de poires	1+3		80	env. 8
1,5 kg de questches ou de prunes	1+3		80	env. 8-10
200 g d'herbes de cuisine, essuyées	1+3		80	env. 1½

## Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

### Attention !

N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

### Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

### Réglage

1. Enfouissez la lèche-frite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèche-frite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

## Mise en conserve

### Fruits

Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

### Légumes

Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à

70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

### Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

### Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

## L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

### Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

<b>En général</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Réduire les temps de cuisson à un minimum.</li><li>■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.</li><li>■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.</li></ul>
<b>Cuisson de pâtisseries</b>	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

## Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

### Cuisson de gâteaux

Cuisson sur 2 niveaux :

Insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque de cuisson.

Petits gâteaux secs (par ex., Tulumba Tatlisi turc) :

Les plats enfournés ensemble ne doivent pas tous être prêts au même moment.

Tarte au pompes couverte, niveau 1 :

Changez la position du moule démontable foncé, placez-le en diagonal.

Tarte au pompes couverte, niveau 2 :

Changez la position du moule démontable foncé.

Gâteaux dans moules démontables en métal :

Cuisson traditionnelle ☐ au niveau 1. Utilisez la lèchefrite à la place de la grille et placez-y le moule démontable.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Thermostat, °C	Durée, minutes
Petits gâteaux secs	Lèchefrite :	3	☐	150-170	20-30
	Plaque de cuisson en aluminium* + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	30-40
Mini cakes	Lèchefrite :	3	☐	150-170	25-35
Mini cakes, préchauffage	Plaque de cuisson en aluminium* + lèchefrite**	1+3	☒	140-160	25-35
Gâteaux à l'eau	Moule démontable	2	☐	160-180	30-40
Tarte aux pommes couverte	Lèchefrite + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1	☐	190-210	70-80
	2 grilles* + 2 moules démontables Ø 20 cm***	1+3	☒	180-200	70-80

\* Vous pouvez vous procurer des plaques et grilles supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé.

\*\* En cas de cuisson sur deux niveaux, insérez toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque.

\*\*\*\* Placez les moules à gâteau en diagonale sur l'accessoire.

### Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat cuisiné	Accessoires et plats	Niveau	Mode de cuisson	Niveau de grille	Durée, minutes
Pain grillé Préchauffez 10min.	Grille	4	☒	3	1/2-2
Beefburger, 12 pièces* sans préchauffage	Grille + lèchefrite	4+1	☒	3	25-30

\* Retournez après 2/3 du temps de cuisson

# Indice

<b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....	<b>38</b>	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	47
Cause dei danni .....	39	<b>Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico</b> .....	<b>47</b>
<b>Il Suo nuovo forno</b> .....	<b>40</b>	Risparmio energetico .....	47
Pannello dei comandi .....	40	Smaltimento ecocompatibile .....	47
Selettore delle funzioni.....	41	Misure da osservare durante il trasporto .....	47
Selettore della temperatura.....	41	<b>Testati nel nostro laboratorio</b> .....	<b>48</b>
Selettori delle zone di cottura.....	41	Dolci e biscotti.....	48
Vano di cottura .....	41	Consigli per la cottura in forno.....	49
<b>Gli accessori</b> .....	<b>42</b>	Carne, pollame, pesce.....	50
Introduzione degli accessori.....	42	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	52
Accessori speciali.....	42	Sformati, gratin, toast .....	52
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>43</b>	Cibi pronti.....	52
Riscaldamento del forno .....	43	Pietanze speciali .....	53
Pulizia degli accessori .....	43	Scongelamento .....	53
<b>Regolazione del piano di cottura</b> .....	<b>43</b>	Essiccare per la conservazione .....	53
<b>Regolazione del forno</b> .....	<b>43</b>	Sterilizzazione per conserve .....	53
Tipi di riscaldamento e temperatura .....	43	<b>Acrilamide negli alimenti</b> .....	<b>54</b>
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>43</b>	<b>Pietanze sperimentate</b> .....	<b>55</b>
Detergente.....	43	Cottura al forno .....	55
Sgancio e riaggancio dei supporti .....	44	Cottura al grill .....	55
Sgancio e riaggancio della porta del forno .....	45		
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta.....	45		
<b>Che cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>46</b>		
Tabella guasti .....	46		
Sostituzione della lampadina superiore del forno .....	46		
Copertura in vetro.....	46		
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>47</b>		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) e l'eShop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

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

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

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione

all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

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

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

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

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

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

### **Pericolo di incendio!**

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

### **Pericolo di scottature!**

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

### **Pericolo di scottature!**

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta

dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

### **Pericolo di lesioni!**

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

### **Pericolo di scossa elettrica!**

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

### **Cause dei danni**

#### **Attenzione!**

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore

acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

- Alimenti umidi: non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Anche se la porta dell'apparecchio è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

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

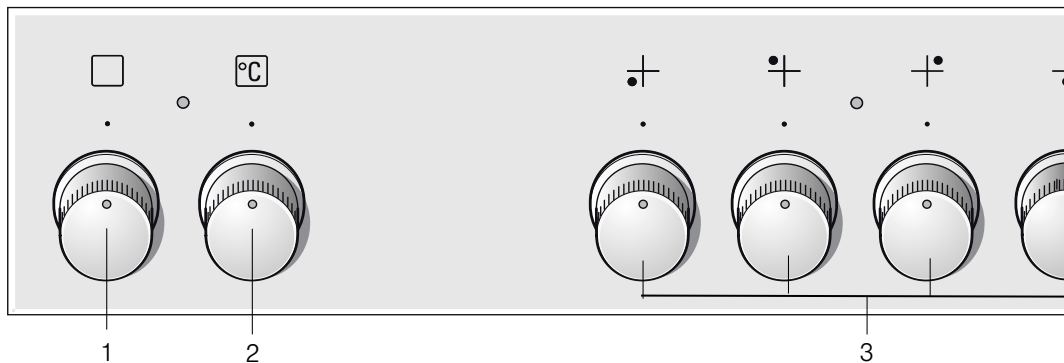
## Il Suo nuovo forno

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

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

### Pannello dei comandi

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



#### Spiegazioni

1	Selettore funzioni
2	Selettore temperatura
3	Selettore



## Selettore delle funzioni

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

Una volta impostato il tipo di riscaldamento desiderato, la lampada illuminazione forno si accende.

Regolazione	Funzione
0	Spento Il forno è spento.
	Riscaldamento superiore e inferiore Cuocere e grigliare nel forno è possibile solo su un piano. Questa impostazione è adatta per torte e pizze in stampi o in teglia e per arrostiti magri di manzo, vitello e selvaggina. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Aria calda* Su un piano possono essere sistemate meringhe e pasta sfoglia. Pasticcini, biscottini e pasta sfoglia possono essere cotti contemporaneamente su due piani. Il ventilatore sulla parte posteriore dell'apparecchio distribuisce uniformemente intorno ai cibi il calore proveniente dall'alto e dal basso.
	Riscaldamento inferiore Il riscaldamento inferiore permette di cuocere e fare dorare dal basso le pietanze. Il calore proviene da basso.
	Grill ventilato Il grill ventilato è adatto soprattutto per grigliare pesce, pollame e grosse porzioni di carne. La resistenza grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola diffonde l'aria calda intorno ai cibi.
	Grill, superficie piccola Il tipo di riscaldamento è adatto per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, pesce e toast. Viene riscaldata la parte centrale della resistenza grill.
	Grill, superficie grande Si possono grigliare grandi quantità di bistecche, salsicce, pesce e toast. Si riscalda l'intera superficie al di sotto della resistenza grill.

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

## Selettore della temperatura

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

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

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

### Livelli grill

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

## Selettori delle zone di cottura

Grazie ai quattro selettori delle zone di cottura è possibile regolare la potenza delle singole zone di cottura.

Posizione	Significato
0	Posizione zero La zona di cottura è spenta.
1-9	Livelli di cottura 1 = potenza minima 9 = potenza massima
	Accensione Per accendere la zona di cottura per pentole ovali
	Accensione Per accendere la zona di cottura a circuito doppio grande

Quando si accende una zona di cottura, la spia si illumina.

## Vano di cottura

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

### Lampada illuminazione forno

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

### Ventola di raffreddamento

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

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

### Attenzione!

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

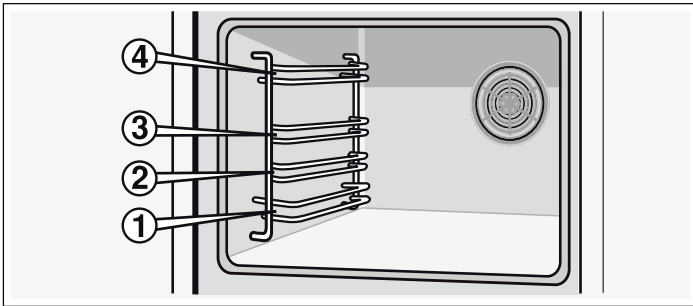
# Gli accessori

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

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

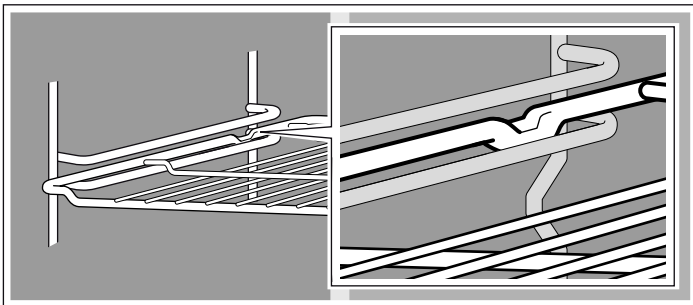
## Introduzione degli accessori

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



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

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



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

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

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



### Griglia

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

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



### Leccarda

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

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

## Accessori speciali

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

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

Accessori speciali	Numero HZ	Funzione
Griglia	HZ434000	Per stoviglie/pentole, stampi per dolci, arrostiti, grigliate e pietanze surgelate.
Teglia in alluminio	HZ430001	Per dolci e biscottini. Introdurre la teglia da forno con il bordo inclinato rivolto verso la porta del forno.
Teglia da forno smaltata	HZ431001	Per dolci e biscottini. Introdurre la teglia da forno con il bordo inclinato rivolto verso la porta del forno.
Leccarda	HZ432001	Per dolci, biscotti, pietanze surgelate e grandi arrostiti. Può anche essere utilizzata al di sotto della griglia per raccogliere il grasso o il sugo di cottura della carne. Infornare la leccarda con la smussatura rivolta verso la porta del forno.

## Porta del forno: misure di sicurezza aggiuntive

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

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

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

## Prima del primo utilizzo

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

### Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso per un'ora con riscaldamento sup./inf. ☐ a 240 °C. Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

1. Impostare Riscaldamento sup./inf. ☐ utilizzando il selettore funzioni.

2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura a 240 °C.

Trascorsa un'ora disattivare il forno ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

### Pulizia degli accessori

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

## Regolazione del piano di cottura

Il piano di cottura è corredato di istruzioni per l'uso in cui sono raccolte informazioni importanti sulla sicurezza, istruzioni

dettagliate sulle regolazioni e molte informazioni sulla cura e la pulizia dell'apparecchio.

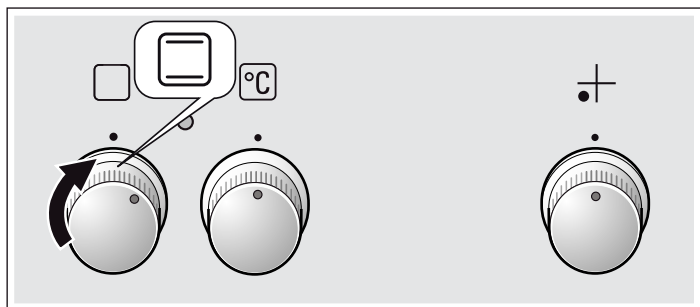
## Regolazione del forno

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

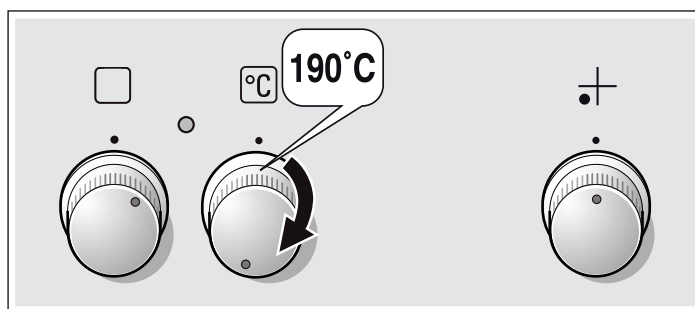
### Tipi di riscaldamento e temperatura

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

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



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



Il forno viene riscaldato.

### Spegnimento del forno

Portare il selettore funzioni in posizione zero.

### Modifica delle impostazioni

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

## Cura e manutenzione

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

### Avvertenze

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

integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

### Detergente

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

#### Per la pulizia del forno

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

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

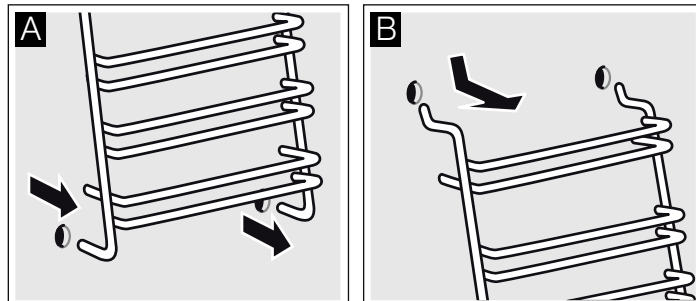
<b>Il pannello comandi</b>	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per vetro.
<b>Superfici in acciaio inossidabile</b>	Pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno morbido. Pulire sempre le superfici in acciaio inossidabile parallelamente rispetto alla venatura naturale. In caso contrario, la superficie può graffiarsi. Asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume. Non utilizzare detersivi abrasivi, spugne ruvide o panni per pulizie. Le parti frontali in acciaio inossidabile possono essere lucidate mediante prodotti specifici. Rispettare le indicazioni del produttore. È possibile richiedere detersivi specifici per acciaio inossidabile all'assistenza tecnica o a rivenditori specializzati.
<b>Superfici smaltate e laccate</b>	Pulire con una piccola quantità di detersivo per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
<b>Manopole</b>	Pulire con una piccola quantità di detersivo per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
<b>Lastra in vetro</b>	Pulire con un detersivo per vetro. Non utilizzare detersivi aggressivi oppure oggetti in metallo affilati. Questi possono rigare e/o danneggiare la lastra in vetro.
<b>Guarnizione</b>	Pulire con un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
<b>Interno del forno</b>	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto. In caso di sporco ostinato: utilizzare un detersivo per forno solo sulle superfici raffreddate.
<b>Copertura in vetro della lampadina del forno</b>	Pulire con una piccola quantità di detersivo per stoviglie e un panno umido. Asciugare con un panno morbido.
<b>Accessori</b>	Immergere in una soluzione di lavaggio calda. Pulire con una spazzola o una spugna.
<b>Teglia in alluminio (opzione)</b>	Non lavare in lavastoviglie. Non utilizzare mai detersivo per forno. Al fine di evitare graffi, non toccare mai le superfici in metallo con coltelli o oggetti affilati simili. Pulire in direzione orizzontale e senza esercitare una forza eccessiva usando una piccola quantità di detersivo per stoviglie, un panno per la pulizia dei vetri umido o un panno in microfibra. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detersivi abrasivi, spugne ruvide o panni per pulizie. In caso contrario, la superficie può graffiarsi.
<b>Protezione bambini (opzione)</b>	Se sulla porta del forno è applicata una protezione per bambini, prima della pulizia è necessario rimuoverla. Immergere tutti i componenti in plastica in una soluzione di lavaggio calda e pulire con una spugna. Asciugare con un panno morbido. In caso di una quantità eccessiva di sporco, la protezione per bambini non funziona più correttamente.
<b>Piano cottura</b>	Indicazioni per la cura e la pulizia sono riportate nelle Istruzioni per l'uso specifiche del piano cottura.

## Sgancio e riaggancio dei supporti

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

### Sganciamento dei supporti

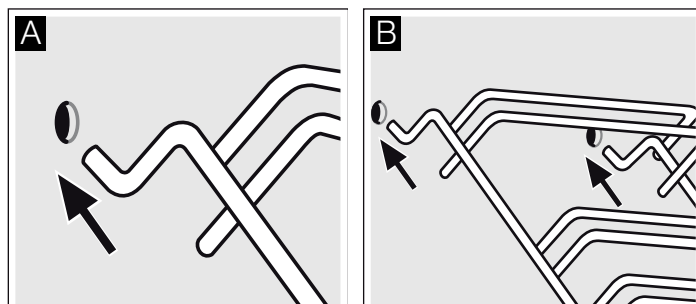
1. Estrarre dalla parte bassa il supporto verso il centro del vano forno, fino a quando i due perni non saranno completamente liberi (Fig. A).
2. Sollevare quindi il supporto verso l'alto ed estrarlo con cautela (Fig. B).



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

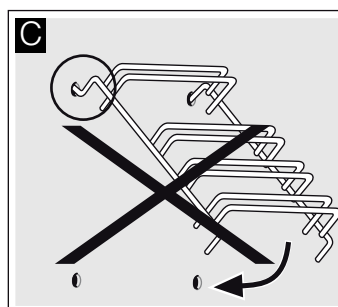
### Montaggio dei supporti

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



### ⚠ Montaggio errato!

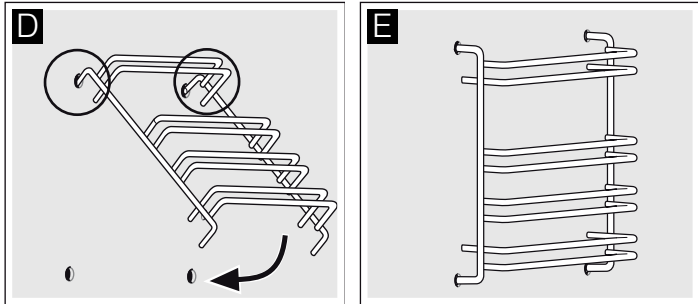
Non muovere mai il supporto prima che i due ganci non siano completamente fissati nei due fori superiori. Lo smalto potrebbe danneggiarsi e rompersi (Fig. C).



2. I due ganci devono essere completamente fissati nei due fori superiori. Ora muovere con cautela e lentamente il supporto verso il basso e agganciarlo nei due fori inferiori (Fig. D).

3. Agganciare entrambi i supporti alle pareti laterali del forno (Fig. E).

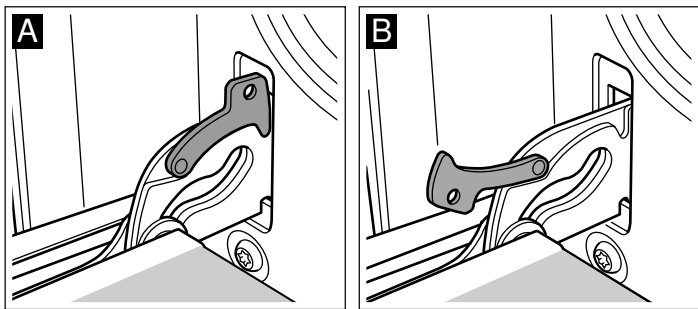
Se i supporti sono montati correttamente la distanza tra i due livelli di inserimento superiori è maggiore.



### Sgancio e riaggancio della porta del forno

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

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

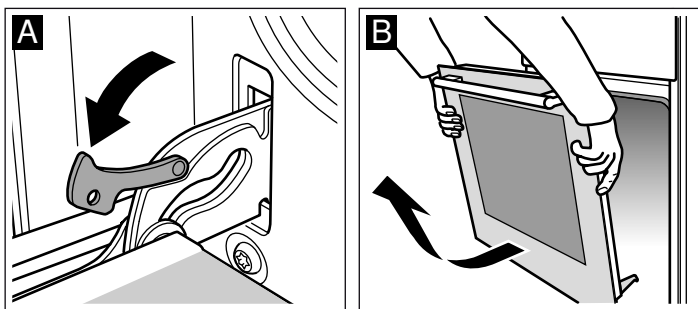


#### ⚠ Pericolo di lesioni!

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

#### Sgancio della porta

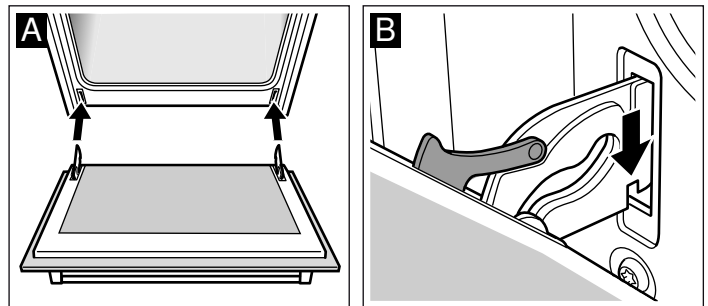
1. Aprire completamente la porta del forno.
2. Aprire completamente le leve di bloccaggio a destra e a sinistra (figura A).
3. Chiudere la porta del forno fino all'arresto. Afferrarla con entrambe le mani a destra e a sinistra. Chiudere ancora leggermente e rimuoverla (figura B).



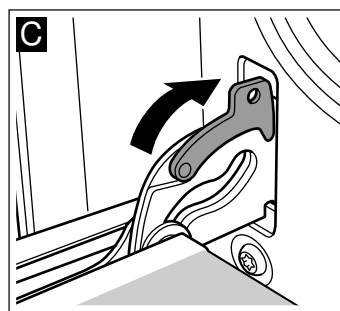
#### Riaggancio della porta

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

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



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



#### ⚠ Pericolo di lesioni!

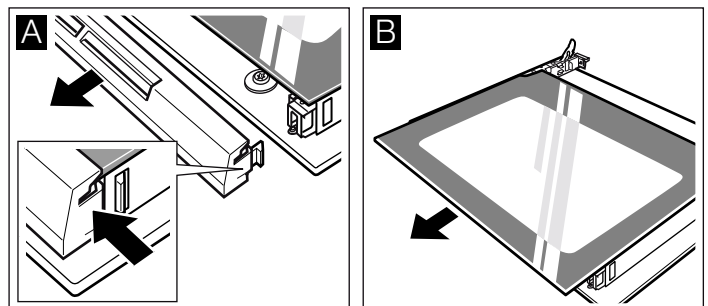
Se la porta del forno cade inavvertitamente o se scatta una cerniera, non toccarla. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

### Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

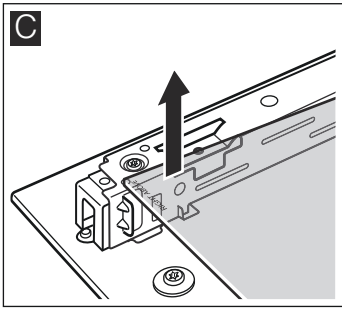
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

#### Smontaggio

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



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



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

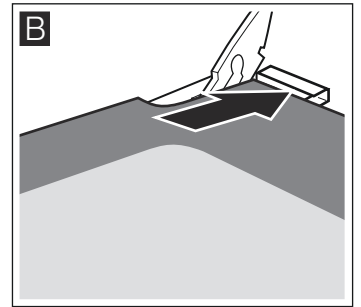
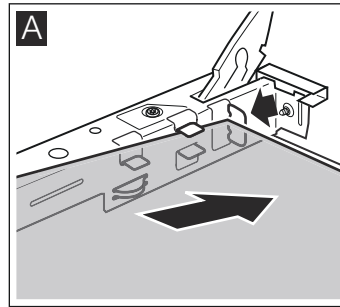
**⚠ Pericolo di lesioni!**

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

**Montaggio**

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

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



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

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

## Che cosa fare in caso di guasto?

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

### Tabella guasti

Se la cottura di una pietanza non riesce bene, consultare la sezione . *Abbiamo provato per voi le pietanze nel nostro laboratorio.* Qui potete trovare consigli e informazioni utili per la cottura al forno di diversi tipi di pietanze.

Guasto	Causa possibile	Soluzione/Informazioni
Il forno non funziona.	L'interruttore di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se l'interruttore di sicurezza è difettoso.
	Interruzione di corrente.	Verificare il funzionamento della lampada della cucina o degli altri elettrodomestici.
Il forno non è caldo.	Polvere sui contatti.	Ruotare qualche volta verso destra o verso sinistra le manopole.

**⚠ Pericolo di folgorazione!**

Le riparazioni non eseguite correttamente possono risultare pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite esclusivamente da un tecnico del nostro servizio di assistenza clienti.

**Attenzione!**

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

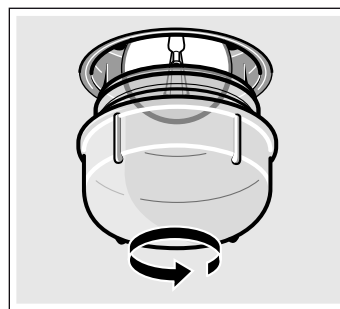
### Sostituzione della lampadina superiore del forno

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

**⚠ Pericolo di scariche elettriche!**

Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.

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



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

### Copertura in vetro

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

## Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

**Codice prodotto (E)**

**Codice di produzione (FD)**

### Servizio di assistenza tecnica ☎

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

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

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-018346  
Linea verde

**CH** 0848 840 040

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

## Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

### Risparmio energetico

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

### Smaltimento ecocompatibile

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



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

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

### Misure da osservare durante il trasporto

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

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

### Se non è più disponibile l'imballaggio originale

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

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

# Testati nel nostro laboratorio


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


## Avvertenze

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

## Dolci e biscotti

### Cottura al forno su un livello

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

Per la cottura con aria calda 2D  inserire l'accessorio ai seguenti livelli:

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

### Cottura al forno e arrosto su più livelli

Utilizzare Aria calda .

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

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

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

Le tabelle contengono una scelta di pietanze.

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

### Stampi per dolci

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

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









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

### Tabelle

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

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

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

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

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



Dolci su teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Impasti o pasta lievitata con copertura secca	Leccarda:	3	☐	160-180	25-35
Impasti o pasta lievitata con copertura succosa	Leccarda:	3	☐	140-160	40-50
Rotolo di pan di Spagna (preriscaldare)	Leccarda:	2	☐	170-190	15-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Leccarda:	3	☒	150-170	25-35
Stollen, 500 g di farina	Leccarda:	3	☐	160-180	50-60
Stollen, 1 kg di farina	Leccarda:	3	☐	150-170	90-100
Strudel, dolce	Leccarda:	2	☐	180-200	55-65
Pizza	Leccarda:	3	☐	180-200	20-30

### Pane e panini

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

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

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


Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Biscottini	Leccarda:	3	☐	150-170	10-20
	Teglia in alluminio* + leccarda**	1+3	☒	130-150	25-35
Meringa	Leccarda:	3	☒	70-90	125-135
Bignè	Leccarda:	2	☐	200-220	30-40
Amaretti	Leccarda:	3	☐	110-130	30-40
	Teglia in alluminio* + leccarda**	1+3	☒	100-120	35-45
Pasta sfoglia	Leccarda:	3	☒	180-200	20-30
	Teglia in alluminio* + leccarda**	1+3	☒	180-200	30-40

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

\*\* In caso di cottura su due livelli, introdurre la leccarda sempre sopra la teglia.

## Consigli per la cottura in forno

Se si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Come capire se il dolce è ben cotto:	Dieci minuti prima della fine della cottura consigliata nella ricetta, bucherellare con uno stecchino la superficie del dolce. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi. Rispettare il tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Non ungere i bordi dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
La parte superiore del dolce diventa troppo scura.	Inserire il dolce più in basso, selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente il tempo di cottura.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. In futuro aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. Cheesecake) 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. Nel caso di dolci con molti liquidi, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato e poi guarnire. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
Il dolce è dorato in modo irregolare.	Scegliere una temperatura più bassa, la cottura risulterà più uniforme. Cuocere i dolci delicati con il Riscaldamento sup./inf. ☐ su un livello. Anche la carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura della teglia.

La parte inferiore della torta di frutta è troppo chiara.	In futuro inserire la torta a un livello più basso.
Il succo della frutta trabocca.	La prossima volta utilizzare la leccarda più profonda (se disponibile).
Durante la cottura le pagnotte lievitate si attaccano l'una all'altra.	Mantenere una distanza di almeno 2 cm circa tra le pagnotte. In questo modo vi è spazio sufficiente per la lievitazione e la cottura uniforme delle pagnotte.
Se si desidera cuocere su due livelli.	Per la cottura su più livelli, utilizzare sempre la modalità Aria calda  . Non sempre pietanze inserite in forno nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.
Durante la cottura di dolci contenenti liquidi si produce acqua di condensa.	Durante la cottura può svilupparsi del vapore acqueo che fuoriesce dalla porta e va a depositarsi sul cruscotto dei comandi oppure sul lato frontale dei mobili vicini, formando gocce di condensa. Si tratta di un fenomeno fisico.

## Carne, pollame, pesce

### Stoviglie

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

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

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

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

Valori nelle tabelle:

Stoviglia senza coperchio =aperta

Stoviglia con coperchio =chiusa

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia.

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

### Cottura arrosto

Se la carne è magra, aggiungere un po' di liquido. Il fondo della pentola deve essere ricoperto fino a un'altezza di circa ½ cm.

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

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

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

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

### Indicazioni per cuocere alla griglia

Grigliare sempre con il forno chiuso.

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

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

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

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

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

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


### Carne

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

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

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

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

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata, minuti
<b>Carne di manzo</b>						
Arrosto di manzo	1,0 kg	con coperchio	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filetto di manzo, rosa	1,0 kg	senza coperchio	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
Roastbeef, rosa	1,0 kg	senza coperchio	1		230-250	50
Bistecche, 3 cm, al sangue		Griglia + leccarda	4+1		3	15
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosto di vitello	1,0 kg	senza coperchio	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	120
	2,0 kg		1		180-200	140

Carne	Peso	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Durata, minuti
<b>Carne di maiale</b>						
Senza cotenna (ad es. collo)	1,0 kg	senza coperchio	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Con cotenna (ad es. spalla)	1,0 kg	senza coperchio	1		180-200	130
	1,5 kg		1		190-210	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Cotoletta di maiale con osso	1,0 kg	con coperchio	1		210-230	80

### Carne d'agnello

Cosciotto d'agnello disossato, media cottura	1,5 kg	senza coperchio	1		170-190	120
----------------------------------------------	--------	-----------------	---	--	---------	-----

### Carne tritata

Polpettone	ca. 750 g	senza coperchio	1		180-200	70
------------	-----------	-----------------	---	--	---------	----

### Salsicciotti

Salsicciotti		Griglia + leccarda	4+1		3	15
--------------	--	--------------------	-----	--	---	----

### Pollame

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

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

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

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

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

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

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

### Pesce

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

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

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

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

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

## Consigli per la cottura in forno e al grill

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

### Sformati, gratin, toast

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

Collocare sempre le stoviglie sulla griglia.

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

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C°	Durata, minuti
<b>Soufflé</b>					
Soufflé, dolce	Stampo per soufflé	2		170-190	50-60
Sformato di pasta	Stampo per soufflé	2		210-230	25-35
<b>Gratin</b>					
Gratin di patate, ingredienti crudi, altezza max. 2 cm	Stampo per soufflé	2		150-170	50-60
<b>Toast</b>					
Dorare i toast, 4 pezzi	Griglia	4		3	6-7
Dorare i toast, 12 pezzi	Griglia	4		3	4-5
Gratinare i toast, 4 pezzi	Griglia	3		3	7-10
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia	3		3	5-8

### Cibi pronti

Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

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

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

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C°	Durata, minuti
Strudel con farcitura di frutta	Leccarda:	3		180-200	40-50
Patate fritte	Leccarda:	3		210-230	25-30
Pizza	Griglia	2		200-220	15-20
Pizza-baguette	Griglia	2		190-210	15-20

### Avvertenza

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

## Pietanze speciali

Gli impasti lievitati e lo yogurt fatto in casa si possono preparare molto bene a basse temperature.

Rimuovere gli accessori dal forno.

### Preparazione dello yogurt

1. Portare a ebollizione 1 litro di latte (3,5 % di grasso), farlo raffreddare a 40 °C.
2. Aggiungere al latte 150 g di yogurt (dal frigorifero) e amalgamare bene.

3. Versare in vasetti per yogurt richiudibili e coprire con pellicola trasparente.
4. Mettere i vasetti sulla griglia all'altezza 1.
5. Impostare la temperatura su 50 °C e cuocere come indicato.

### Fare lievitare l'impasto

1. Preparare l'impasto come d'abitudine, metterlo in un contenitore di ceramica refrattario e coprirlo.
2. Preriscaldare il forno come indicato.
3. Chiudere la porta del forno e fare lievitare l'impasto nel forno.

Pietanza	Stoviglie/pentole		Tipo di riscaldamento	Temperatura	Durata
Yogurt	Vasetti per yogurt richiudibili	1		50 °C	6-8 ore
Lievitazione	Mettere il contenitore refrattario	sul fondo del forno		preriscaldare a 50 °C Spegnere l'apparecchio e introdurre l'impasto nel forno	5-10 minuti 20-30 minuti

## Scongelamento

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

Rispettare sempre le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

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

Posizionare il pollame con il petto sul piatto.

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

## Essicare per la conservazione

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

Lasciarla sgocciolare bene e asciugarla.

La leccarda deve essere inserita al livello 3, la griglia al livello 1.

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

Mescolare più volte la frutta o la verdura molto succosa. Terminato il procedimento, staccare dalla carta i prodotti essiccati.

Frutta e verdura	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in C°	Durata, ore
600 g di fette di mela	1+3		80	ca. 5
800 g di fette 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, ben lavate	1+3		80	ca. 1½

## Sterilizzazione per conserve

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

### Attenzione!

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

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

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

### Preparazione

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

### Impostazione

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

## Sterilizzazione per conserve

### Frutta

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

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

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

### Verdure

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

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

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

### Estrarre i barattoli

Dopo la sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura.

### Attenzione!

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

## Acrilamide negli alimenti

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

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

### Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

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

# Pietanze sperimentate

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

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

## Cottura al forno

Cottura su 2 livelli:

Inserire sempre la leccarda sopra la teglia.

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

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


Torta di mele coperta, livello 1:

Cambiare la posizione dello stampo a cerniera, inserirlo diagonalmente.




Torta di mele coperta, livello 2:

Cambiare la posizione dello stampo a cerniera.

Dolci in stampi a cerniera in metallo:

Cuocere all'altezza 1 con Riscaldamento superiore/inferiore .

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

Pietanza	Accessori e stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Biscotti	Leccarda:	3		150-170	20-30
	Teglia in alluminio* + leccarda**	1+3		140-160	30-40
Pasticcini	Leccarda:	3		150-170	25-35
Small cakes, preriscaldare	Teglia in alluminio* + leccarda**	1+3		140-160	25-35
Fondo di torta biscottata	Stampo con cerniera	2		160-180	30-40
Torta di mele coperta	Leccarda + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm***	1		190-210	70-80
	2 griglie* + 2 stampi a cerniera Ø 20 cm***	1+3		180-200	70-80

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

\*\* In caso di cottura su due livelli, introdurre la leccarda sempre sopra la teglia.

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

## Cottura al grill

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

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

\* Girare dopo 2/3 del tempo

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG  
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG  
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG



9001026538 03 151295