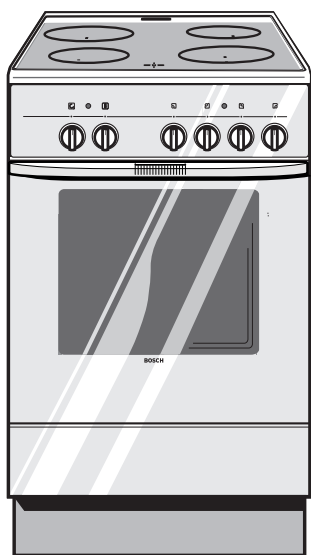


BOSCH

fr Notice d'utilisation
it Istruzioni per l'uso



BOSCH

9000051210

HSS352A
HSS352ACC

Vous venez d'acheter un appareil de haute qualité qui vous rendra d'excellents services pendant de nombreuses années.

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent tous les conseils de sécurité importants.

Ensuite, vous apprendrez à connaître votre nouvelle cuisinière en détails. Nous vous montrons tout ce qu'elle est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

Les tableaux sont conçus de sorte que vous puissiez régler l'appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate, la hauteur d'enfournement et les valeurs optimales de réglage, tout cela bien sûr testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que la cuisinière reste longtemps en bon état, nous vous donnons de nombreux conseils sur l'entretien et le nettoyage. Et si une anomalie de fonctionnement devait se produire, consultez les dernières pages de cette notice. Vous y trouverez des informations pour remédier vous-même aux petites pannes.

Si certaines questions surgissent, consultez toujours la table des matières détaillée. Vous vous y retrouverez très facilement.

Table des matières

	Page
Table des matières	
Avant le branchement	6
Mise au rebut de l'emballage et de l'ancien appareil	6
Installation et branchement	
Réservé à l'installateur	7
Installer la cuisinière à l'horizontale	8
Remarques importantes	
Consignes de sécurité	9
Prenez soin de votre appareil	10
Présentation de votre nouvelle cuisinière	
Présentation	11
Le bandeau de commande	12
Les modes de cuisson	14
Le four et ses accessoires	15
Cuisson	
Pour ne pas endommager la table de cuisson	16
La table de cuisson	18
Indicateur de chaleur résiduelle	18
Réglages	18
Tableaux	19
Économies d'énergie	20
Pâtisserie, rôtis et grillades	
Réglages	22

Table des matières

	Page
Gâteaux et pâtisseries	22
Conseils pour la pâtisserie	26
Viande, volaille, poisson	29
Conseils pour les rôtis et grillades	33
Soufflés, gratins, pain grillé	34
Produits cuisinés surgelés	35
Décongélation	36
Déshydratation	37
Stérilisation	38
Entretien	
Extérieur de l'appareil	40
La table de cuisson	40
Le four	42
Nettoyage des bandeaux en verre	44
Le tiroir du socle	45
Accessoires	45
Dérangements, réparations	
Que faire en cas de panne ?	45
Pièces de rechange	45
Changer l'ampoule du four	46
Changer le joint de porte	46
Service après-vente	
Numéros E et FD	47

Avant le branchement

Avant d'utiliser l'appareil neuf pour la première fois, lisez attentivement sa notice. Elle contient des informations importantes non seulement pour votre sécurité mais aussi sur l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

- Conservez la notice d'instructions.
Elle pourra servir ultérieurement à un autre utilisateur.
- Vérifiez si la table de cuisson est endommagée (présence par ex. de rayures sur la vitrocéramique ou sur le cadre de la table).
- Ne mettez pas l'appareil en service s'il est endommagé.

Attention !

Avant de faire marcher l'appareil pour la première fois, retirez-en tous les matériaux d'emballage (cartons, polystyrène, etc.)

Mise au rebut de l'emballage et de votre ancien appareil

- Lorsque vous vous débarrassez de l'emballage de votre appareil, ayez soin de respecter l'environnement. Nos produits sont emballés soigneusement et efficacement pour les protéger pendant le transport. Nous nous limitons cependant au strict minimum. Tous les matériaux d'emballages utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Les pièces en bois n'ont reçu aucun traitement chimique. Les cartons se composent entre 80 et 100 % de papier recyclé. Les feuilles plastiques sont en polyéthylène (PE), les cerclages en polypropylène (PP) et les rembourrages sont en polystyrène expansé (PS) exempt de CFC.

Ces matériaux sont des composés hydrocarbonés purs et recyclables.

Le retraitement et la réutilisation de l'emballage permettent d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

En Allemagne, il est possible de rendre l'emballage au revendeur chez qui vous avez acheté l'appareil ; il se charge ensuite de son recyclage.

- Avant de vous débarrasser de l'ancien appareil, rendez-le inutilisable. Rapportez-le à un centre de recyclage des matériaux. Pour connaître l'adresse du centre de recyclage le plus proche, veuillez s'il-vous-plaît contacter l'administration municipale de votre localité.

Installation et branchement

Le branchement électrique devra être réalisé par un installateur agréé. Il faut respecter les prescriptions publiées par la compagnie locale/nationale de distribution d'électricité compétente dans votre localité.

Si la cuisinière n'a pas été correctement branchée, vous perdez vos droits de garantie en cas de dégâts.

Réservé à l'installateur :

Pour satisfaire aux prescriptions de sécurité en vigueur, il faut que soit installé côté secteur un dispositif de coupure tous pôles présentant une ouverture d'au moins 3 mm entre contacts. Cette précaution n'est pas nécessaire si l'appareil est raccordé par une fiche mâle à une prise de courant et si toutes deux sont librement accessibles à l'utilisateur.

Les appareils équipés de fiches mâles devront être raccordés à une prise de courant réglementairement équipée de contacts de liaison à la terre.

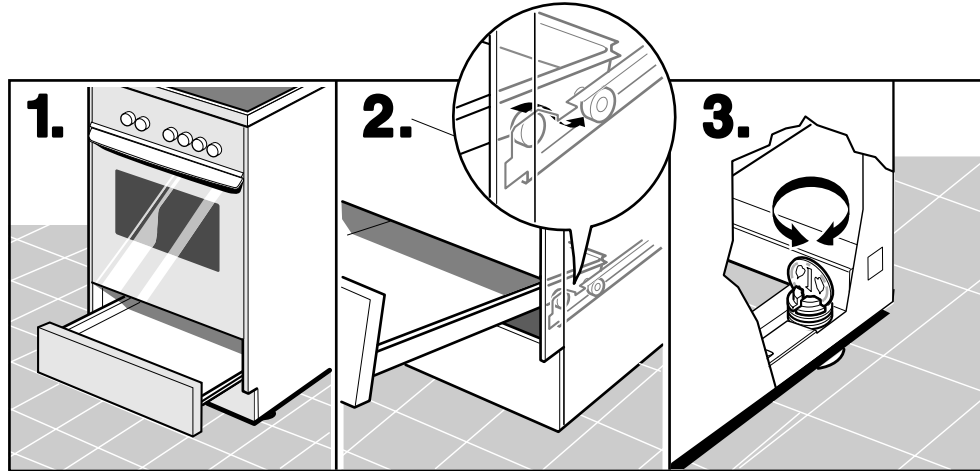
L'appareil correspond à la classe de protection «Y» conformément aux prescriptions d'essai d'échauffement. Il ne doit appliquer que par un seul bord contre le mur de la cuisine ou la paroi d'un meuble élevé.

Concernant sa sécurité électrique, cet appareil appartient à la classe de protection I et ne pourra être utilisé que si un fil de terre y a été raccordé.

Le câble d'alimentation servant à relier l'appareil au secteur devra être du type H 05 W-F ou de spécification équivalente.

Installer la cuisinière à l'horizontale :

La cuisinière présente des pieds réglables en hauteur permettant de compenser les petites irrégularités du sol. Pour pouvoir modifier la hauteur des pieds, vous devrez retirer le tiroir du socle.



1. Tirez le tiroir lentement à vous.
2. De chaque côté du tiroir figurent deux roulettes. Elles guident le tiroir sur ses rails. Une fois la seconde roulette dégagée de chaque côté, vous pouvez retirer le tiroir en le soulevant.
3. Avec une pièce de monnaie si nécessaire, faites tourner les pieds pour les hausser ou les abaisser, jusqu'à ce que l'appareil se retrouve bien à l'horizontale. Les pieds seront particulièrement faciles à régler si préalablement vous faites légèrement basculer le four.

Réintroduisez le tiroir dans le socle.

Remarques importantes

Consignes de sécurité

- Nos appareils sont conformes aux dispositions de sécurité régissant les appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à intervenir. Des réparations inexpertes vous exposent à des risques considérables.
- Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Les parois intérieures du four, les résistances et l'orifice de sortie de vapeur le deviennent également. Éloignez systématiquement les enfants.
- Restez à proximité lorsque vous préparez des mets avec de la graisse ou de l'huile car elles risquent de s'enflammer si elles surchauffent. Ne versez jamais d'eau sur de la graisse ou de l'huile enflammées. Risques de brûlures ! Appliquez au contraire un couvercle sur le récipient pour étouffer le feu. Ensuite, éteignez le foyer concerné.
- Les cordons d'alimentation des appareils électriques ne doivent jamais toucher les foyers très chauds ni se coincer dans la porte du four très chaude. La gaine isolante du cordon s'endommagerait.
- Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four. Ces matières risqueraient de s'enflammer si vous allumiez le four sans les retirer auparavant. Ne rangez aucun objet inflammable sur la table de cuisson.
- En cas de panne, ramenez en position éteinte, dans le boîtier à disjoncteurs, celui affecté à la cuisinière.
- N'utilisez l'appareil que pour préparer les repas.
- Si la table de cuisson est fêlée, fissurée ou cassée, mettez l'appareil immédiatement hors service. Dans ce cas, éteignez le disjoncteur qui lui est affecté dans le boîtier à disjoncteurs.
- Tenez compte de l'indicateur de chaleur résiduelle. Il indique quels foyers sont encore chauds.
- Cet appareil est conforme aux dispositions applicables aux appareils générateurs de chaleur. Rappelez-vous que les manettes et la poignée du four deviennent très chauds si vous faites marcher l'appareil longtemps à une température élevée.

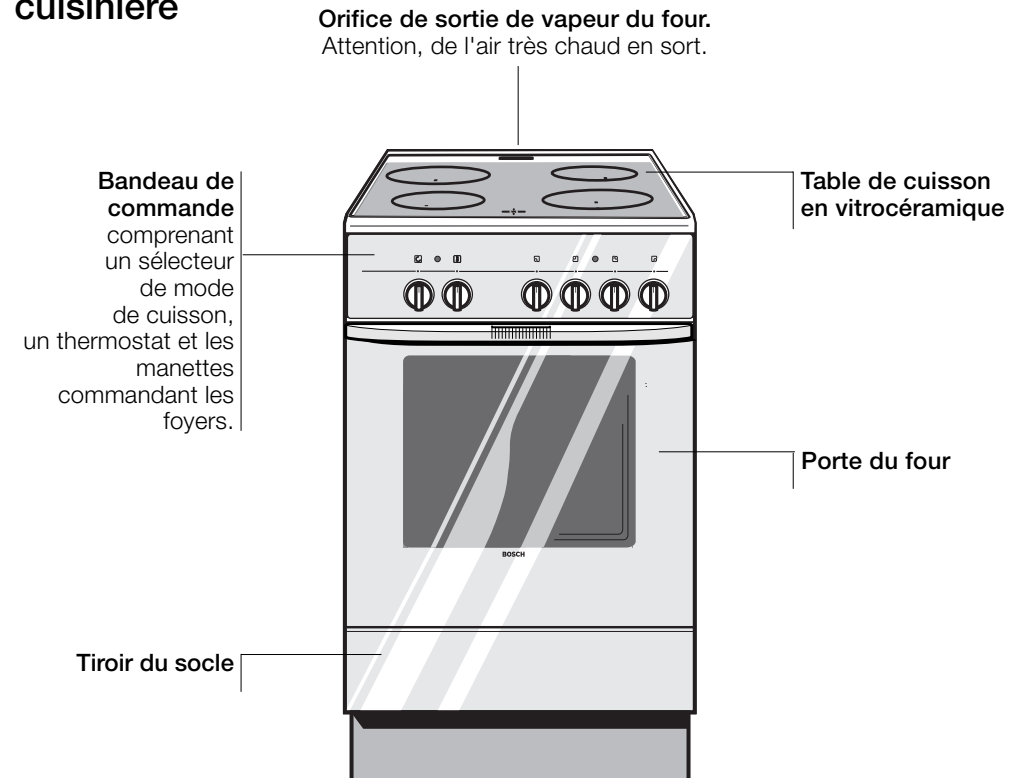
Remarques importantes

Prenez soin de votre appareil

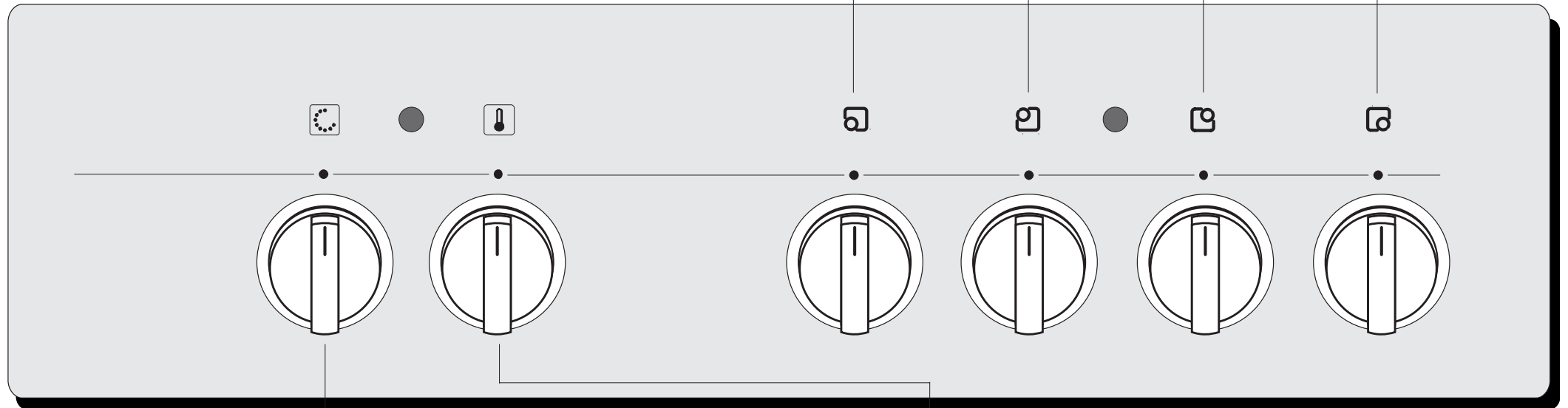
- ❑ Ne posez pas de plaque à pâtisserie sur la sole du four. Ne revêtez pas non plus cette dernière d'une feuille d'aluminium. Il en résulterait une accumulation de chaleur qui modifierait les temps de cuisson des pâtisseries et rôtis et endommagerait l'émail.
- ❑ Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud. Vous risqueriez d'endommager l'émail.
- ❑ Les jus de fruits qui gouttent de la plaque laissent des taches indélébiles dans le four. Si vous faites cuire des gâteaux aux fruits très juteux, utilisez la lèche-frite car elle est plus profonde.
- ❑ Ne vous asseyez pas sur la porte du four ouverte. Ne vous en servez jamais de marchepied.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement. Veillez à ce que les joints de porte soient propres.
- ❑ Ne posez aucun objet chaud (plaque à pâtisserie par exemple) dans le tiroir du socle car le tiroir pourrait s'endommager.
- ❑ Retirez les salissures les plus importantes avant d'entamer l'autonettoyage car elles risqueraient de l'enflammer.

Présentation de votre nouvelle cuisinière

Présentation de votre nouvelle cuisinière



Le bandeau de commande



Sélecteur de mode de cuisson pour le four.

Il comporte les positions :

- Convection naturelle
- Chaleur tournante
- Chaleur de sole
- Chaleur de voûte
- Grillade classique
- Gril air pulsé

Lorsque vous positionnez le sélecteur sur un mode de cuisson précis, la lampe du four s'allume. Ramenez toujours le sélecteur de mode de cuisson en position éteinte après utilisation du four.

Manettes des foyers avec voyant correspondant

Positions 1 à 6

1 = Position de chauffe minimum

6 = Position de chauffe maximum

Thermostat du four, avec voyant lumineux.

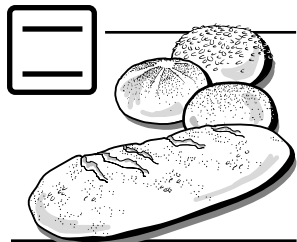
Il comporte les positions : 50-300, température en °C

Lorsque vous enclenchez le thermostat, le voyant s'allume. Il s'éteint une fois que le four atteint la température réglée et se rallume chaque fois que le four se remet à chauffer.

Présentation de votre nouvelle cuisinière

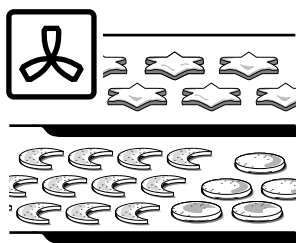
Les modes de cuisson

Plusieurs modes de cuisson au four sont à votre disposition. Vous pouvez, pour chaque plat, choisir le mode de cuisson optimal.



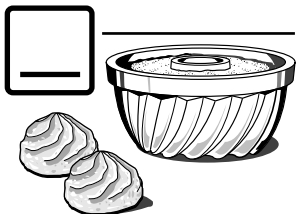
Convection naturelle

La chaleur est diffusée uniformément sur les gâteaux ou les rôtis par la voûte et la sole du four. Elle convient tout à fait au pain, aux tartes en pâte à biscuit et celles au fromage à cuire sur **un seul niveau**. La convection naturelle convient aussi aux rôtis de viande maigre (bœuf, veau et gibier) en plat découvert ou couvert.



Chaleur tournante

Un ventilateur intégré dans la paroi arrière du four répartit la chaleur de voûte et de sole uniformément dans le four. Avec la chaleur tournante, vous pouvez faire cuire des plats simultanément sur deux niveaux. De même, les gâteaux à pâte levée cuits au moule et ceux en pâte à choux réussiront le mieux avec ce mode de cuisson. Réglez la température du four env. 20 à 30 °C en dessous d'une cuisson avec la convection naturelle. Pour décongeler, stériliser et déshydrater, la chaleur tournante convient également bien.



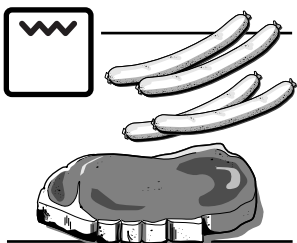
Chauffage par la sole

La chaleur arrive uniquement par le bas du four. Ce mode de cuisson convient particulièrement bien pour les terrines et puddings cuits au bain-marie, ainsi que pour obtenir des fonds de tarte particulièrement croustillants.



Chauffage par la voûte

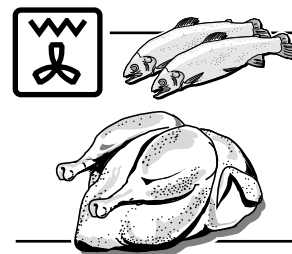
La chaleur arrive uniquement par le haut du four. Ce mode de cuisson convient bien pour gratiner en douceur les soufflés, pour faire cuire et dorer les meringues ainsi que les coulis à la crème pâtissière.



Grillades

Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez griller des steaks, des saucisses, du poisson ou des toasts.

Présentation de votre nouvelle cuisinière

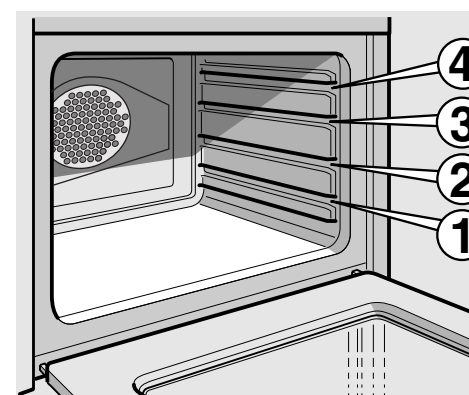


Gril air pulsé

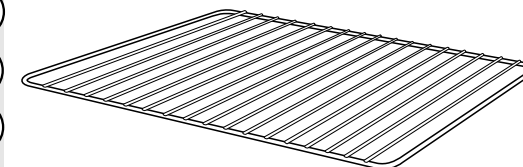
La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant de la résistance éteinte. La viande dore bien, devient particulièrement croustillante et le four se salit moins qu'avec la convection naturelle.

Sans tournebroche et sans préchauffage, le gril air pulsé convient aussi remarquablement bien aux grosses pièces de viande, à la volaille et au poisson.

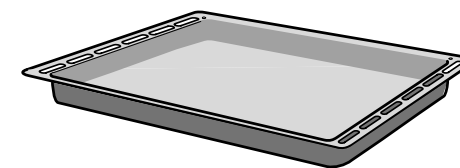
Le four et ses accessoires



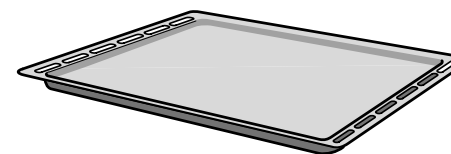
Vous pouvez enfourner les **accessoires** à quatre hauteurs différentes.



Grille pour récipients, moules à gâteaux, rôtis, grillades et plats cuisinés surgelés. Enfourez la grille avec son cadre tourné vers le haut.



Lèche-frite pour les gros rôtis et plats cuisinés surgelés. La lèche-frite peut servir à récupérer la graisse si vous déposez les grillades directement sur la grille.



Plaque à pâtisserie émaillée, pour cuire les gâteaux et les petits-fours.

Vous pouvez vous procurer ces **accessoires** auprès de votre revendeur spécialisé.

Cuisson

Prenez soin de votre table de cuisson

Vaisselle

Pour que votre table de cuisson reste longtemps en bon état et pour éviter de l'endommager, veuillez respecter les conseils ci-dessous:

- Les fonds des casseroles et des poêles ne doivent pas être rugueux au risque sinon de rayer la table de cuisson.
- Ne préparez jamais de mets dans une feuille d'aluminium ou un récipient en plastique car ces matériaux fondraient.
- Avant de poser une casserole ou une poêle, veillez à ce que leur fond soit propre.
- Évitez de faire chauffer à vide les casseroles en émail car leur fond et la vitrocéramique de la plaque risqueraient d'être abîmés.
- Si vous utilisez une vaisselle spéciale, conformez-vous aux instructions du fabricant.

Table de cuisson

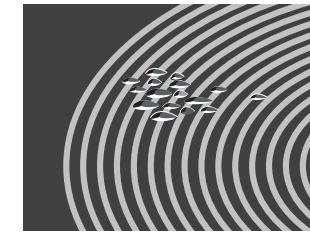
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de rangement ou de travail. Des rayures peuvent sinon être occasionnées par le sel, le sucre ou par les grains de sable issus du lavage des légumes.
- Veillez à ce qu'aucun objet dur ou pointu ne tombe sur la table de cuisson car cela pourrait l'endommager.
- A l'aide du racloir pour verre, retirez tant qu'ils sont encore chauds les restes d'aliments qui ont débordé.
- Attention : vous devrez retirer immédiatement de la zone de cuisson, à l'aide du racloir pour verre, le sucre ou les aliments à forte teneur en sucre qui ont débordé.
- N'utilisez aucune feuille pour protéger le four.

Cadre de la table de cuisson

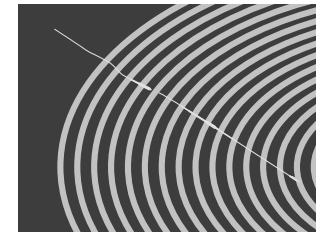
- Ne posez jamais de poêles ou de casseroles chaudes sur le cadre de la table de cuisson.

Modifications de couleur de la table de cuisson

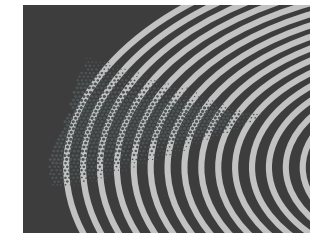
- Les miroitements métalliques sont dus soit au frottement du fond des casseroles sur la table, soit à l'utilisation d'un produit de nettoyage non approprié. Ces taches partent difficilement avec «Stahlfix». Notre service après-vente n'enlève ces taches que contre facturation. Le décor de la plaque s'altère si vous employez des produits de nettoyage agressifs ou récurants. Des taches sombres apparaissent. Les restes calcinés qui n'ont pas été enlevés provoquent également des variations de couleur de la table.



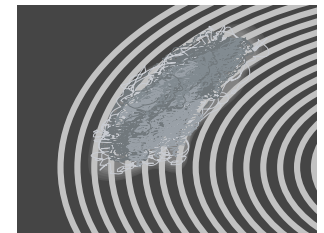
Égratignure due à du sucre fondu ou à des aliments contenant une forte quantité de sucre.



Rayures dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou à des fonds de casserole trop rugueux.

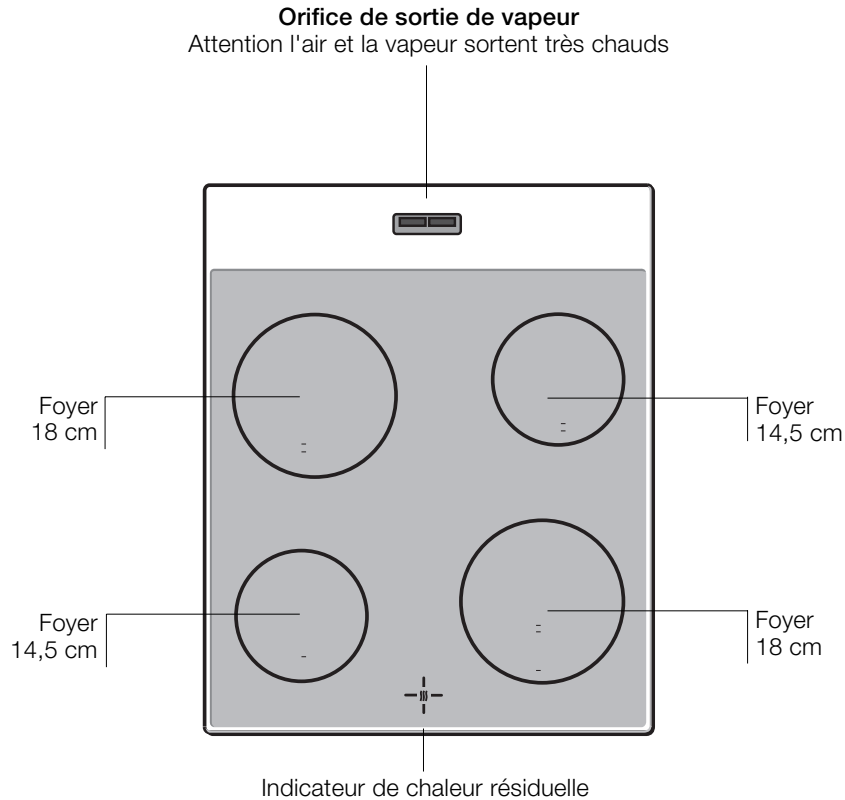


Miroitements métalliques dus à l'abrasion des fonds de casserole ou à des détergents inadéquats.



Décor de la plaque altéré par des détergents inadéquats.

La table de cuisson



Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle par foyer. Il indique quels foyers sont encore chauds.

Profitez de cette chaleur résiduelle pour économiser de l'énergie, par exemple pour maintenir un petit plat au chaud ou pour faire fondre une sauce.

Réglages :

Toutes les manettes sont escamotables en position «Arrêt». Pour les faire rentrer et sortir, appuyez dessus.

Les manettes vous permettent de régler la puissance de chauffage de chaque foyer.

1 = Puissance minimum
9 = Puissance maximum

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tentez pas de tourner la manette au-delà. Lorsqu'un foyer est enclenché, le voyant de contrôle est allumé.

Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau ci-dessous. Rappelez-vous que les temps de cuisson dépendent de la nature, du poids et de la qualité des mets. Ils peuvent donc varier par rapport aux données du tableau.

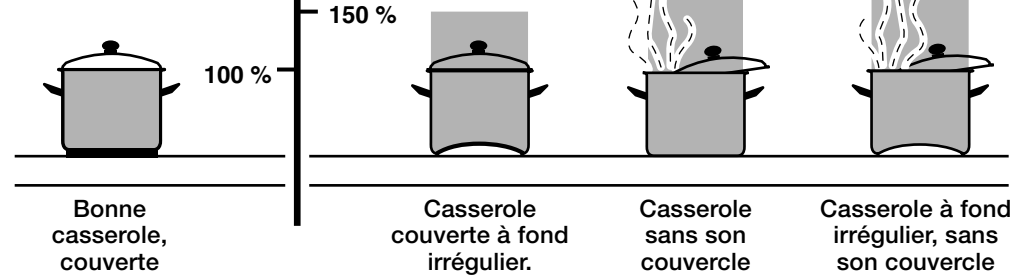
Pour donner le «coup de feu» au rôti et pour démarrer la cuisson des autres plats, réglez la manette du foyer correspondant sur la position 9. Ensuite, ramenez-le sur un niveau de maintien de cuisson approprié.

	Exemples	Puissance
Faire fondre	Chocolat, sauce d'enrobage	1
	Gélatine	1
	Beurre	1-2
Chauffer	Légumes (en conserve)	4-5
	Bouillon	7-8
Chauffer et maintenir au chaud	Ragoût, de lentilles par ex.	2-3
Cuire à l'étuvée	Poisson	5-6
Cuire	Riz	2-3
	Pommes de terre en robe de chambre*	4-5
	Pommes de terre gros sel*	4-5
	Légumes frais*	3-5
	Légumes surgelés	4-5
	Bouillon de viande	3-5
Pâtes	4-5	
Rôtir	Crêpes épaisses	6-7
	Poisson pané	6-7
	Escalopes	7-8
Braisier	Rôti à braiser	4-5
	Roulés	4-5

* Les sels minéraux et les vitamines tendent à passer dans le bouillon.
Pour cette raison: ajoutez peu d'eau pour protéger les vitamines et les sels minéraux.
Temps de cuisson courts = légumes fermes sous la dent.

Comment économiser de l'électricité

Puissance requise pour porter 1,5 litres d'eau à ébullition : 190 watts avec une bonne casserole équipée de son couvercle



- Nous vous recommandons d'utiliser des casseroles et poêles à fonds épais et plats. Les fonds irréguliers rallongent inutilement les temps de cuisson.
- Choisissez toujours une casserole ayant la taille appropriée à la quantité du mets que vous voulez préparer. Une grande casserole presque vide consomme beaucoup d'énergie.
- Coiffez toujours les casseroles et les poêles avec un couvercle ayant un diamètre identique.
- Le meilleur transfert de chaleur a lieu lorsque le fond de la casserole et le foyer font la même surface. Lors de l'achat de casseroles, rappelez-vous que le fabricant indique souvent le diamètre du haut des casseroles, lequel dépasse généralement le diamètre du bas.
- Ramenez le chauffage suffisamment tôt sur une moindre puissance.
- Profitez de la chaleur résiduelle. Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le foyer 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- Tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé, vous pouvez en profiter pour réchauffer ou faire fondre des mets sur le foyer récemment éteint.

Remarques

- Lors de l'échauffement, les foyers émettent un léger bourdonnement. Chaque foyer a un degré de luminosité différent. Il s'agit là de phénomènes techniques normaux qui n'influent en rien sur la qualité et le fonctionnement de l'appareil.
- La chaleur incandescente émise par les foyers peut, selon l'angle de vision, rayonner au-delà du repère.
- La résistance du foyer module sa puissance en alternant les périodes de chauffe et de coupure. Si vous avez choisi une faible puissance de chauffage, ce dernier s'éteint assez souvent. Si vous avez choisi une forte puissance, il s'éteint rarement.
- Comme toute céramique, la vitrocéramique est un produit naturel qui peut présenter des irrégularités superficielles issues de sa fabrication. Le côté de la table recevant les casseroles est, lui, lisse comme du verre, ce qui permet de voir plus ou moins clairement d'éventuelles petites bulles d'air d'un diamètre inférieur au millimètre. Ces bulles n'agissent aucunement sur le bon fonctionnement et la durée de vie de votre table de cuisson vitrocéramique.

Pâtisseries, rôtis, grillades

Réglages

1. A l'aide du sélecteur de mode de cuisson, réglez le four sur le mode de cuisson voulu.
2. A l'aide du thermostat, ajustez la température du four ou la position gril.

Une fois que le plat est cuit, ramenez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat en position éteinte.

Gâteaux et biscuits

Moules à pâtisserie :

Utilisez de préférence des moules en métal de couleur foncée. La cuisson en chaleur tournante est le mode de cuisson le mieux approprié si vous utilisez des moules de couleur claire aux parois minces, comme les moules en verre. Néanmoins, avec ce genre de moules, les temps de cuisson s'allongent et votre gâteau ne sera pas uniformément doré.

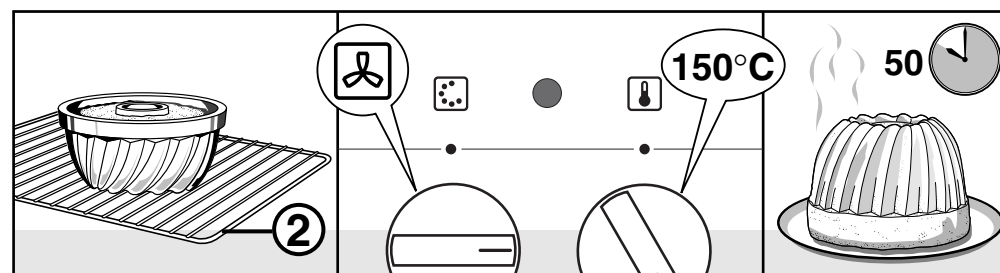
Enfournez toujours le moule sur la grille.

Tableaux :

Les tableaux s'entendent four froid. Vous économisez ainsi de l'énergie. Si vous désirez préchauffer le four, diminuez les temps de cuisson de 5 à 10 minutes.

La température et la durée sont fonction de la consistance et de la quantité de la pâte à gâteaux. C'est pour cette raison que les tableaux indiquent des fourchettes de température. Commencez par la valeur minimale puis, la fois suivante, augmentez si nécessaire la température. Pour obtenir un gâteau uniformément doré, utilisez une température assez basse.

Exemple : gâteau à pâte levée



Gâteaux cuits dans des moules	Moule sur grille	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson minutes
Gâteau à pâte levée, simple,	Moule à kouglof, à savarin, à cake	2	☑	150-170	50-60
Gâteau à pâte levée fine, par ex. gâteau de Savoie		2	☑	160-180	60-70
Fond de tarte en pâte brisée	Moule démontable	1	☑	170-190	25-35
Fond de tarte en pâte levée	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	☑	140-160	25-35
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	1	☐	170-190	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, tarte en pâte brisée*	Moule démontable sombre	2	☐	170-200	70-90
Gâteau aux fruits, pâte levée fine	Moule démontable / Moule à kouglof	2	☑	150-170	50-60
Tartes épicées* par ex. quiche / tarte à l'oignon	Moule démontable	1	☐	180-210	60-90

* Laissez le gâteau refroidir 20 minutes au four.

Gâteaux et pâtisseries

Gâteaux sur la plaque à pâtisserie		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson minutes
Garniture sèche (pâte évée)	Plaque	2		150–170	25–35
	Plaque et lèchefrite*	2+4		140–160	35–45
Avec garniture fondante (par ex. pâte levée et morceaux de pomme sablés)	Lèchefrite	3		180–200	40–55
	Plaque et lèchefrite*	2+4		160–180	50–60
	Plaque	1		170–190	25–45
Biscuit roulé (préchauffer le four)	Lèchefrite	3		190–210	10–20
Brioche tressée (500 g de farine)	Plaque	2		160–180	30–40
Gâteau de Noël (500 g de farine)	Plaque	1		170–190	70–80
Pizza	Lèchefrite	3		210–230	20–40
	Plaque et lèchefrite*	2+4		170–190	25–45
	Plaque	1		170–190	40–60
Tarte à l'oignon	Plaque	1		150–170	30–45
Pain à la levure de boulanger avec 1,2 kg de farine** (préchauffer dans la lèchefrite (accessoire en option))	Lèchefrite	3		210–230	50–60
Pain au levain avec 1,2 kg de farine** (préchauffer dans la lèchefrite (accessoire en option))	Lèchefrite	3		250 +200–220	10 50–80

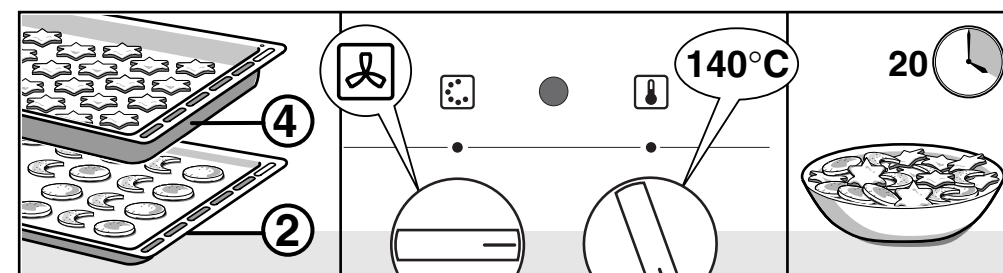
* Enfourez la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

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

Si, à la place de la plaque à pâtisserie indiquée pour la cuisson sur un niveau vous préférez utiliser la lèchefrite, il faudra l'enfourner un niveau plus haut.

Gâteaux et pâtisseries

Exemple : petits-fours cuits sur deux niveaux



Petites pâtisseries		Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson minutes
Petits-fours	1 plaque	2		170–190	10– 25
	2 plaques*	2+4		140–160	20– 30
Gâteaux secs	1 plaque	2		160–180	25– 35
	1 plaque	2		130–150	25– 35
	2 plaques*	2+4		130–150	30– 40
Meringues	1 plaque	2		80– 90	120–150
Choux	1 plaque	1		160–180	35– 45
Macarons	1 plaque	2		130–150	30– 40
	2 plaques*	2+4		110–130	35– 45
Pâte feuilletée	1 plaque	2		180–200	15– 20
	2 plaques*	2+4		180–200	20– 25
Petits-pains par ex. petits-pains de seigle	1 plaque	1		200–220	25– 35

* Si vous utilisez la lèchefrite comme seconde plaque à pâtisserie, enfourez-la toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Que faire si...**Vous avez votre propre recette.**

Orientez-vous sur les tableaux des gâteaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

Vous voulez vérifier la cuisson complète du gâteau en pâte battue.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette.
Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

Le gâteau s'affaisse au sortir du four.

La fois suivante, utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans votre recette.

Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.

Ne beurrez pas les bords de votre moule.
Après la cuisson, détachez la pâte des bords avec précaution à l'aide d'un couteau.

Le dessus du gâteau est trop cuit.

Réduisez la hauteur d'enfournement, baissez la température et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le dessous du gâteau est brûlé.

La fois suivante, enfournez le gâteau plus haut et réduisez la température.

Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.

Réduisez un peu la température pour que sa cuisson soit plus uniforme. Faites cuire les gâteaux délicats sur un seul niveau avec le chauffage voûte et sole.

Le papier sulfurisé dépassant du moule peut gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier exactement aux dimensions du moule

Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair. Le jus des fruits a coulé.

La fois suivante, utilisez la lèchefrite la plus profonde.

Le gâteau est trop sec.

A l'aide d'un bâtonnet en bois, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit puis versez dedans du jus de fruit ou un liquide alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) ont un bel aspect mais l'intérieur est semi-liquide (filets d'eau à l'intérieur).

Au gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture fondante, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Vous avez fait cuire des gâteaux sur deux niveaux. Ceux du haut sont plus cuits que ceux du bas.

Diminuez la température pour que les pâtisseries cuisent de façon plus uniforme. Les plaques introduites en même temps ne doivent pas forcément être prêtes au même moment. Laissez la plaque du bas 5 à 10 minutes de plus que celle du haut ou bien enfournez-la avant l'autre.

Les petits-fours ou les sablés ne se détachent pas de la plaque.

Remettez la plaque quelques secondes dans le four puis retirez immédiatement les petits-fours. La fois suivante, tapissez la plaque de papier sulfurisé.

Le gâteau ne se démoule pas.

Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler.

S'il refuse toujours de se démouler, décollez la pâte avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez le gâteau et recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Au gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

Avec votre propre thermomètre, vous avez mesuré la température du four et constaté une déviation.

Le fabricant fixe la température du four au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de four. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une déviation.

La cuisson de gâteaux aux fruits gorgés de jus produit de la condensation.

La cuisson provoque un dégagement de vapeur d'eau. Une grande partie disparaît par l'orifice de sortie de vapeur. La vapeur peut se déposer sur le carrelage de la cuisine ou sur les façades des meubles adjacents, se condenser en gouttes d'eau qui coulent. Il s'agit là d'un phénomène physique normal.

Conseils pour économiser de l'énergie

- ❑ Utilisez des moules sombres, laqués noirs, revêtus de silicone ou émaillés car ces types de moules absorbent bien la chaleur émanant du four.
- ❑ Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou les tableaux de la notice d'utilisation le demandent.
- ❑ Lorsque les temps de cuisson sont très longs, éteignez votre four 10 minutes avant la fin de cuisson et profitez de la chaleur résiduelle pour poursuivre la cuisson.
- ❑ 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 en conséquence. Vous pouvez également enfourner deux gâteaux côte à côte, par ex. deux gâteaux dans des moules à cake.



Viande, volaille, poisson

Vaisselle

D'une manière fondamentale, vous pouvez utiliser la vaisselle résistant aux températures élevées. Vous pouvez également utiliser la lèchefrite pour faire rôtir de grosses pièces.

Posez toujours le plat au centre de la grille.

Au sortir du four, placez le récipient en verre sur une serviette sèche. Ne le posez jamais sur une surface froide et humide car le verre pourrait se casser.

Conseils pour les rôtis

Le résultat du rôtissage dépend de la nature et de la qualité de la viande.

Versez 2 à 3 cuillères à soupe de liquide sur la viande maigre et de 8 à 10 cuillères à soupe sur les rôtis à braiser, suivant leur taille.

A mi-cuisson, retournez les morceaux de viande de plus de 1,5 kg.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes dans le four éteint et fermé pour que le jus se répartisse mieux.

Conseils pour les grillades

Utilisez toujours le gril four fermé.

Les pièces à griller doivent être de taille égale et faire 2-3 cm d'épaisseur minimum. Elles doivent uniformément de la sorte et restent bien juteuses. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Posez la viande directement sur la grille.

Placez la lèchefrite dessous au niveau 1 pour récupérer le jus de viande. Le four reste propre plus longtemps.

Retournez les morceaux de viande aux deux tiers des temps de cuisson indiqués dans les tableaux.

Remarque : la résistance du gril s'allume et s'éteint automatiquement pendant la durée de cuisson. C'est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend de la puissance sélectionnée.

Viande, volaille, poisson

Viande

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Les tableaux fournissent des valeurs indicatives.
Le temps de cuisson dépend de la qualité et de la nature de la viande.

Viande	Poids	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Rôti de bœuf (par ex. haut de côte)	1 kg	fermé	2		210-230	80
	1,5 kg		2		210-230	100
	2 kg		2		210-230	120
Aloyau de bœuf	1 kg	ouvert	2		190-210	70
	1,5 kg		2		180-200	80
	2 kg		2		170-190	90
Rosbif saignant*	1 kg	ouvert	2		200-220	90
Steaks bien cuits		Grille	4			20
Steaks saignants		Grille	4			15
Viande de porc, sans couenne (par ex. le collier)	1 kg	ouvert	2		200-220	110
	1,5 kg		2		190-210	130
	2 kg		2		180-200	150
Viande porc, avec la couenne**	1 kg	ouvert	2		210-230	100
	1,5 kg		2		200-220	120
	2 kg		2		190-210	140
Carré de porc avec l'os	1 kg	fermé	2		210-230	60
Rôti de viande hachée	750 g	ouvert	2		170-190	70
Saucisse	ca. 750 g	Grille	4			15
Rôti de veau	1 kg	ouvert	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Gigot d'agneau désossé	1,5 kg	ouvert	2		180-200	120

* Tournez le rosibif à mi-cuisson. Une fois le rosibif cuit, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

** Entaillez la couenne de la viande de porc puis posez la couenne au contact du plat si vous avez prévu de retourner la viande par la suite.

Viande, volaille, poisson

Volaille

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

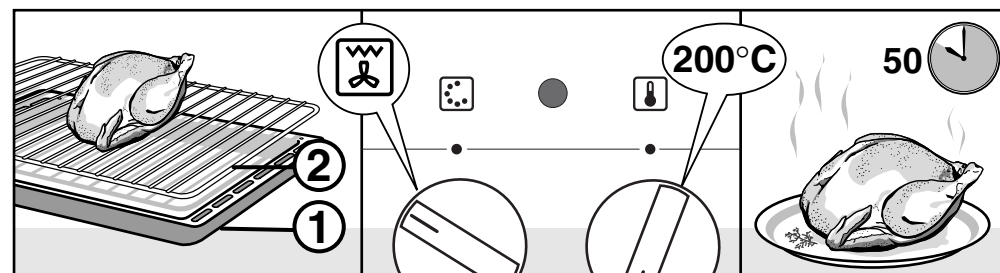
Les volailles seront particulièrement croustillantes et dorées si vous les badigeonnez en fin de cuisson avec du beurre, de l'eau salée, de la graisse ou du jus d'orange.

Retournez les volailles aux deux tiers du temps de cuisson.

Coupez la peau sous les ailes des canards ou des oies pour que la graisse s'écoule.

Si vous grillez directement sur la grille, placez la lèchefrite au niveau d'enfournement 1.

Exemple : 1 poulet entier

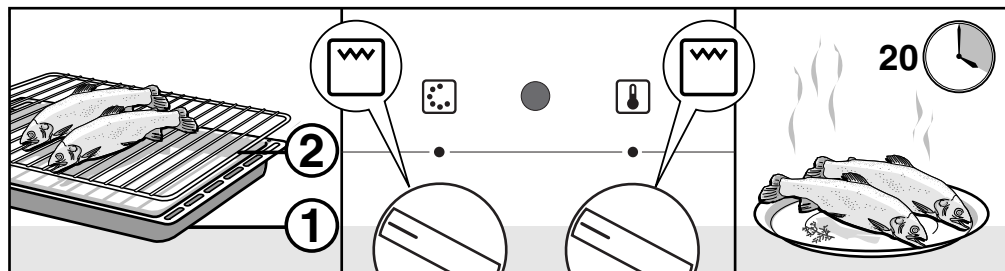


Volaille	Poids	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
1 à 4 moitiés de poulet	400 g chacune	Grille	2		200-220	40- 50
Morceaux de poulet	500 g	Grille	2		200-220	30- 40
1 à 4 poulets entiers	1 kg chacun	Grille	2		200-220	50- 70
Canard	1,7 kg	Grille	2		200-220	90-100
Oie	3 kg	Grille	2		180-200	90-100
2 cuisses de dinde	800 g chacune	Grille	2		180-200	90-100

Poisson

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Exemple : truite grillée



Poisson	Poids	Récipient	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, gril	Durée, minutes
Poisson grillé	à 300 g	Grille*	2			20–25
	1 kg		2		190–200	45–50
	1,5 kg		2		170–190	50–60
Poisson en tranches, en côtelettes par ex.	à 300 g	Grille*	4			20–25

* Enfourez la lèchefrite au niveau 1.

Que faire si...

Vous ne trouvez pas de valeur dans les tableaux correspondant au poids de votre rôti.

Choisissez les valeurs correspondant au plus faible poids de la viande et augmentez le temps de cuisson.

Comment savoir si le rôti est prêt.

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites un «essai à la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, il est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti est trop bruni et le dessus brûlé par endroits.

Vérifiez le niveau d'enfournement et la température.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

Au rôti suivant, prenez un plat plus petit et mettez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est claire et trop liquide.

Au rôti suivant, prenez un plat plus grand et mettez moins de liquide.

De la vapeur d'eau se dégage lorsque vous arrosez le rôti.

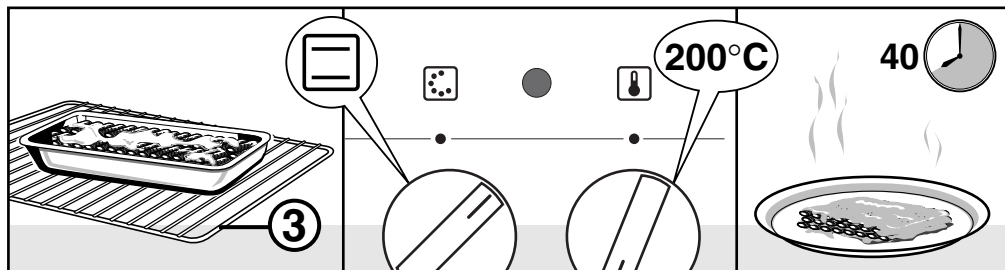
Utilisez le gril air pulsé à la place de convection naturelle. De cette façon, le fond du rôti ne chauffe pas autant et il se dégage moins de vapeur.

Soufflés, gratins, pain grillé

Soufflés, gratins, pain grillé

Le tableau s'entend pour enfournement dans le four froid.

Exemple : soufflé aux pâtes



Plat	Récepteur	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Soufflés sucrés (par ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits)	Plat à soufflé	2		180–200	45–60
Soufflés salés réalisés à partir d'ingrédients précuits (par ex. soufflé aux pâtes)	Plat à soufflé	3		200–220	40–50
	Lèche-frite	3		200–220	30–40
Soufflés salés réalisés à partir d'ingrédients crus (par ex. gratin de pommes de terre)	Plat à soufflé peu profond	2		150–170	55–70
	Lèche-frite	2		150–170	60–75
Strouzel sucré	Moule à soufflé Lèche-frite	2		170–190	50–60
Pain grillé doré, 4 à 9 tranches	Grille	4			4–5 env.
Pain grillé gratiné, 4 à 9 tranches	Grille	4			6–8 env.

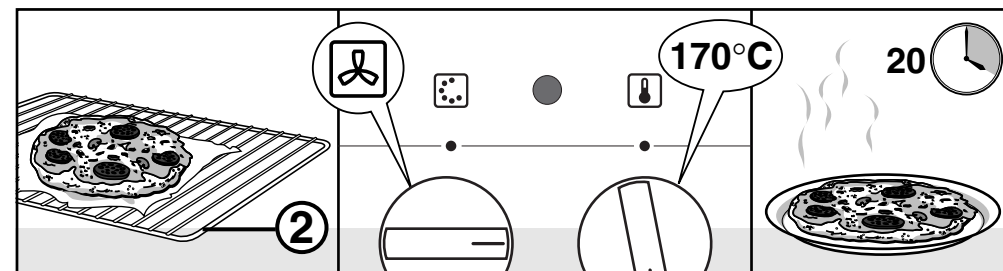
Plats cuisinés surgelés

Plats cuisinés surgelés

Lisez les conseils de cuisson figurant sur le paquet.

Les tableaux s'entendent pour enfournement dans le four froid.

Exemple : pizza surgelée sur grille



Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température °C, grill	Durée, minutes
Strouzel fourré aux fruits*	Lèche-frite	2		170–190	50–60
Frites	Lèche-frite	3		240–250	20–30
Pizza*	Grille	2		170–190	20–30
		1		180–200	30–40
Pizza baguette *	Grille	3		190–210	15–25

* Recouvrez la lèche-frite ou la grille de papier sulfurisé. Veillez à ce que le papier sulfurisé résiste aux températures indiquées.

Remarque : la lèche-frite peut se déformer pendant la cuisson de plats surgelés. Ceci est dû aux importantes différences de température qui agissent sur cet accessoire. Cette déformation disparaît d'elle-même pendant la cuisson.

Décongélation

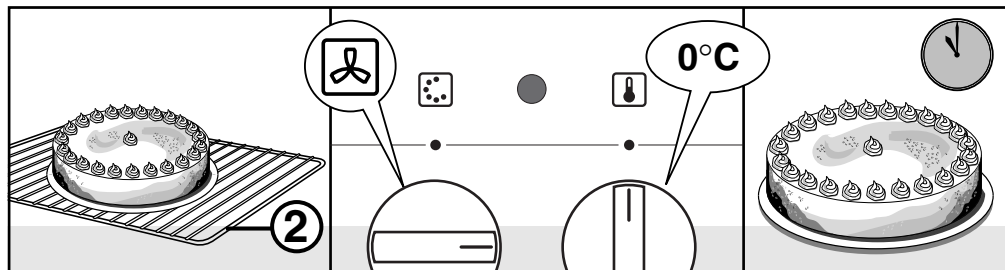
Décongélation

Sortez les produits de leur emballage, placez-les dans un plat approprié puis enfournez-les sur la grille.

Respectez les indications imprimées par le fabricant sur l'emballage du produit.

Les temps de décongélation dépendent de la nature du produit et de sa quantité.

Exemple : Tarte à la crème fraîche



	Niveau	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C
Aliments surgelés délicats par ex. tartes à la crème fraîche, à la crème au beurre, tartes recouvertes d'un glaçage au chocolat ou au sucre, fruits	2	Grille		Le thermostat reste éteint
Produits surgelés divers* Poulets, saucisses et viande, pain, petit pains, gâteaux et autres pâtisseries	2	Grille		80 °C

* Recouvrez les produits congelés avec une feuille résistant à la chaleur. Déposez la volaille sur l'assiette en appui sur le blanc.

Déshydratation

Déshydratation

- Prenez des fruits et des légumes de bonne qualité. Lavez-les soigneusement.
- Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.
- Recouvrez la plaque à pâtisserie et la grille de papier sulfurisé.

Aliments, quantité	Niveau	Mode de cuisson	Température °C	Durée, heures
600 g de pommes en tranches	1 + 3		80	5 env.
800 g de poires en quartiers	1 + 3		80	8 env.
1,5 kg de quetsches ou prunes	1 + 3		80	8–10 env.
200 d'herbes aromatiques nettoyées	1 + 3		80	1 1/2 env.

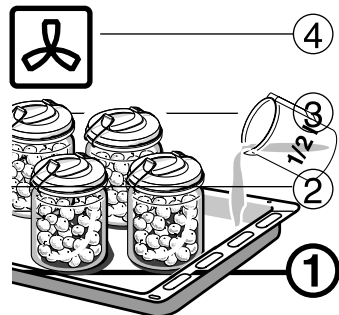
Remarque : Retournez plusieurs fois les fruits et légumes humides. Une fois les aliments déshydratés, retirez-les immédiatement du papier.


Stérilisation

Préparation :

- ❑ Prenez des fruits et légumes de bonne qualité. Lavez les soigneusement.
- ❑ Les bocaux et les joints doivent être propres et en bon état. Utilisez de préférence des bocaux de même taille. Les quantités indiquées dans le tableau s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre. Ne placez pas plus de six bocaux dans le four à la fois.
- ❑ Remplissez les bocaux avec les fruits ou les légumes. Si nécessaire, essuyez de nouveau les rebords des bocaux car ils doivent être propres. Posez sur chaque bocal un joint en caoutchouc humide et un couvercle. Fermez les bocaux avec des pinces.
- ❑ Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. La température de la pièce, le nombre de bocaux, la quantité par bocal et sa température sont des paramètres variables. Avant d'éteindre ou de commuter le four, vérifiez bien que des gouttes perlent contre les parois intérieures des bocaux.

Réglages :



1. Enfouissez la lèchefrite au niveau 1. Placez les bocaux sur la lèchefrite de telle sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Versez 1/2 litre d'eau chaude (à 80 °C env.) dans la lèchefrite
3. Fermez la porte du four.
4. Positionnez le sélecteur de mode cuisson sur .
5. Positionnez le sélecteur de température sur 170–180 °C.

Stérilisation des fruits

Coupez le sélecteur de mode de cuisson et le thermostat dès l'apparition de gouttelettes et que de petites bulles se forment à intervalles rapprochés dans les bocaux, soit 40 à 50 minutes après l'enclenchement,

Nous recommandons de retirer les bocaux du four au bout de 25 à 35 minutes de maintien en chaleur. Un refroidissement plus lent dans le four favorise la prolifération de moisissures sur l'aliment en bocal ainsi que son acidification.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès que les gouttelettes perlent	Maintien en chaleur
Pommes, groseilles, fraises	Éteindre le four	25 minutes env.
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	Éteindre le four	30 minutes env.
Compote de pommes, poires, prunes	Éteindre le four	35 minutes env.

Stérilisation des légumes

Ramenez le thermostat sur env. 120–140 °C dès l'apparition de bulles.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour savoir à quel moment éteindre le four.

Légumes dans leur bouillon froid, en bocaux d'un litre	Dès que les gouttelettes perlent	Maintien en chaleur
Cornichons	Éteindre le four	35 minutes env.
Betteraves rouges	35 minutes env.	30 minutes env.
Choux de Bruxelles	45 minutes env.	30 minutes env.
Haricots, choux rave, choux rouge	60 minutes env.	30 minutes env.
Petits pois	70 minutes env.	30 minutes env.

Au sortir du four

Ne posez pas les bocaux sur une surface froide ou humide car ils risqueraient de se fêler.

Entretien de votre four

Extérieur de l'appareil :

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur.

Essuyer l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de liquide pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un essuie sec.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou de produits à récurer car des zones mates risqueraient d'apparaître. Si par inadvertance vous appliquez un tel détergent sur l'appareil, essuyez-le immédiatement avec une éponge/un essuie imbibé(e) d'eau.

Table de cuisson Entretien

Un produit de protection et d'entretien a été appliqué sur la surface en vitrocéramique, il forme une pellicule brillante empêchant la poussière d'adhérer. Votre table de cuisson conservera longtemps son esthétique et vous facilitera le nettoyage.

Nous vous conseillons d'employer «cerafix» ou «hakasil» que vous trouverez dans les drogueries, les quincailleries/magasins d'appareils électroménagers, dans les supermarchés/hypermarchés.

Nettoyage

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les restes de cuisson ne cuisent pas sur la table.

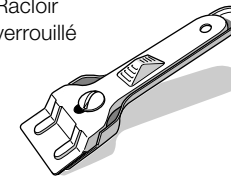
Pour nettoyer la table de cuisson, le mieux est d'utiliser un racloir pour verre.

Prudence : la lame est très tranchante !

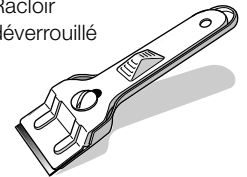
Commencez par détacher de la table de cuisson tous les résidus de cuisson et projections de graisse. Passez seulement la lame sur la surface de chauffe en vitrocéramique car le boîtier du racloir pourrait la rayer. Changez les lames endommagées sans attendre.

Après utilisation, veuillez toujours rentrer la lame du racloir dans le boîtier. Votre table de cuisson est livrée accompagnée de l'un des racloirs pour verre illustrés ci-dessous.

Racloir verrouillé



Racloir déverrouillé



Pour rentrer la lame : avec le pouce, faites glisser le boîtier vers l'avant.

Nettoyez ensuite la surface de chauffe encore tiède à l'eau additionnée d'un produit nettoyant approprié et séchez avec du papier à cuisine. Puis lavez la table de cuisson et séchez-la à l'aide d'un essuie-tout propre.

Les traces d'eau s'enlèvent au citron ou au vinaigre. Si du liquide acide goutte sur le cadre de la table de cuisson, il risque de laisser des taches mates. Nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

Entretien

Produits nettoyants appropriés aux surfaces de chauffe en vitrocéramique

Produits nettoyants	Fournisseurs
Racloir pour verre	Magasins de bricolage, de fournitures électriques, cuisinistes, SAV.
Lames de rechange	Magasins de bricolage, drogueries, marchands de peinture, SAV
Cillit, COLLO luneta, produit d'entretien Dr. Beckmann, ENABLITZ, Frisch Aktiv, Sidol (entretien de l'acier), Stahl-fix, WECO, WK TOP, détergents ZEKOL et Dr. Becher pour vitrocéramique.	Drogueries, quincailleries / magasins d'équipement ménager, de fournitures électriques, marchés, supermarchés, magasin d'alimentation, grands magasins.

Produits nettoyants inadéquats :

N'utilisez jamais de tampon en paille métallique ni d'éponge à dos récurant. Sont également proscrits les détergents chimiques agressifs comme les aérosols pour four ou les détachants.

Une certaine décoloration et les effets de miroitements métalliques sont dus à la friction des fonds de récipients sur la table de cuisson ou à l'utilisation de détergents inappropriés. Les enlever s'avère difficile et n'est possible qu'avec «Sidol» ou «Stahlfix».

Nettoyez le cadre de préférence à l'eau tiède additionnée de produit pour la vaisselle. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou de produits récurants.

Votre four conservera longtemps un aspect esthétique si vous respectez les instructions suivantes :

N'utilisez pas de tampon métallique ni d'éponge à dos récurant. N'appliquez les produits détachants pour four que sur les surfaces émaillées du four.

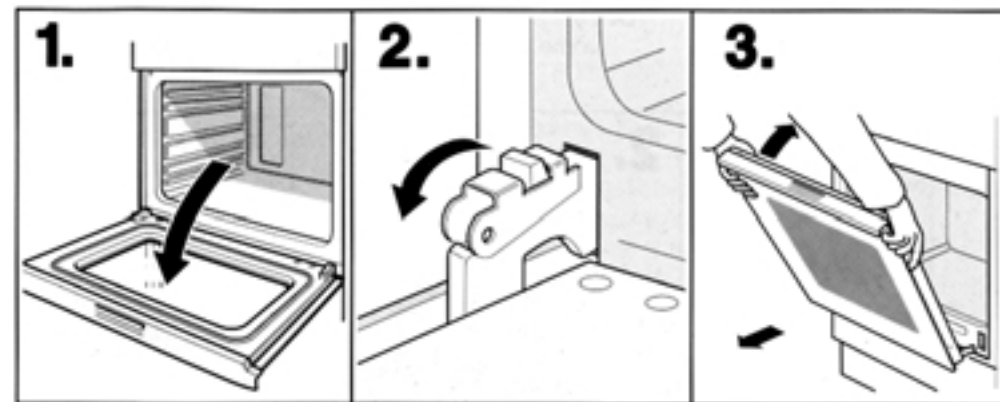
Cadre de la table de cuisson

Four

Entretien

Pour faciliter le nettoyage

- Vous pouvez enclencher l'éclairage du four. Pour ce faire, réglez le sélecteur de mode de cuisson sur
- Vous pouvez retirer la porte du four.
 1. Ouvrez la porte du four en grand.
 2. Faites pivoter les deux leviers de verrouillage vers le haut, jusqu'à la butée.
 3. Fermez la porte ce qu'il faut pour pouvoir l'extraire par le haut.



Nettoyage des surfaces émaillées

Essuyez le four légèrement sale avec de l'eau de vaisselle très chaude ou de l'eau additionnée de vinaigre.

Si le four est très sale, utilisez de préférence un détergent pour four.

- Ne l'utilisez que dans le four froid.
- Laissez au produit le temps d'agir. En présence de taches particulièrement tenaces, chauffez le four 2 minutes maximum à 50 °C, pas plus longtemps, car l'émail risque de se tacher définitivement.
- Ensuite essuyez soigneusement le four.

Remarques

Le four est émaillé. Cet émail doit être cuit sur le métal à de très hautes températures, raison pour laquelle de légères différences de nuance peuvent apparaître.

Les arêtes des plaques minces sont impossibles à enrober complètement d'émail et peuvent donc être rugueuses. Elles sont néanmoins protégées de la corrosion.

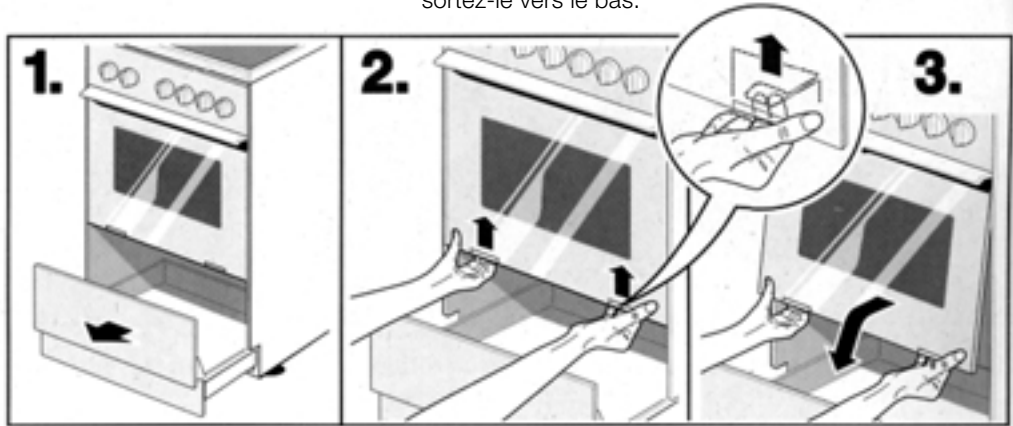
Coiffe de l'ampoule du four

Nettoyez la coiffe en verre de la même manière que le four.

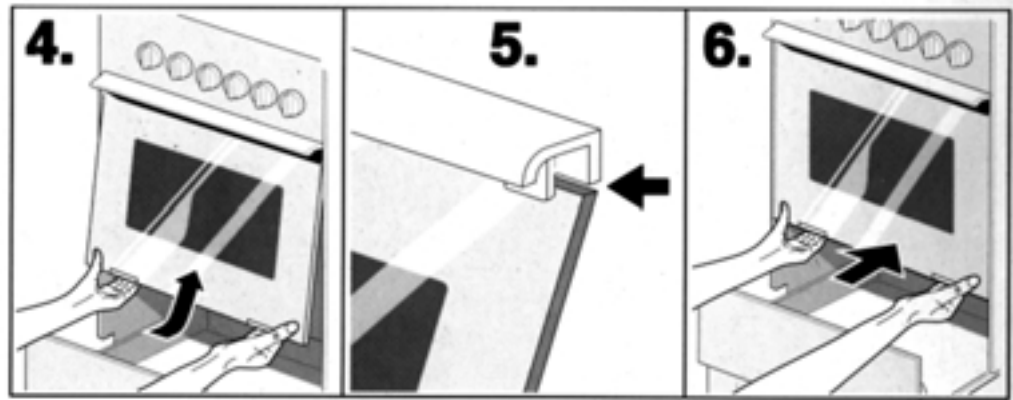
Nettoyage des bandeaux en verre

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer le bandeau en verre extérieur équipant la porte du four.

1. Ouvrez le tiroir du socle.
2. Poussez vers le haut les deux ressorts situés au bas de la porte du four.
3. Maintenez les ressorts en position appuyée, tirez le bas du bandeau en verre en avant puis sortez-le vers le bas.



Nettoyez les bandeaux en verre avec un produit lave-vitres.



4. Présentez le bandeau en le tenant par le bas.
5. Introduisez le bandeau entre la poignée de porte et les pattes. Le haut du bandeau doit appliquer contre la poignée de porte et ne pas déborder de la poignée sur le côté gauche ou droit.
6. Poussez le bas du bandeau en verre jusqu'à ce qu'il encoche de façon audible.

Ne remettez l'appareil en service qu'une fois que le bandeau a été remis en place correctement.

Le tiroir du socle

Essayez le tiroir avec un chiffon humide. Si le tiroir est très sale, ajoutez quelques gouttes de liquide pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage.

N'utilisez jamais d'instrument tranchant ni de produit récurant.

Les accessoires

Mettez les accessoires à tremper de préférence immédiatement après utilisation, dans de l'eau additionnée d'un détergent courant.

Les salissures n'en seront que plus faciles à retirer avec une brosse ou une éponge.

Incidents et dépannage

Si un dérangement se produit, il s'agit bien souvent d'un problème mineur. Avant d'appeler le service après-vente, nous vous conseillons de lire attentivement les conseils suivants :

La cuisinière refuse de s'allumer :

- Vérifiez si une coupure de courant s'est produite.
- Vérifiez si, dans le boîtier à disjoncteurs, ceux protégeant la cuisinière sont en ordre.

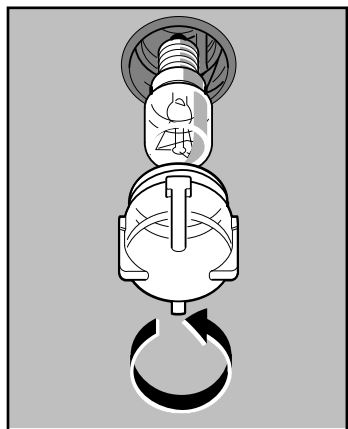
Changer soi-même certaines pièces

Vous pourrez remplacer par vous-même les pièces de la cuisinière indiquées ci-après. Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine.

Indiquez les numéros E et FD de votre appareil. Ceci garantit que vous recevrez la pièce correcte. Vous trouverez ces numéros sur la plaque signalétique située dans le tiroir du socle.

Toutes les autres réparations ne pourront être confiées qu'à des techniciens du service après-vente formés en conséquence. Si votre appareil est réparé de façon inexperte, vous encourez des risques considérables.

Changer l'ampoule du four



Si l'ampoule du four a grillé, il faudra la remplacer.

Procédez comme suit :

1. Dans le boîtier à disjoncteurs, ramenez en position éteinte ceux qui protègent la cuisinière.
2. Posez une serviette dans le four froid pour empêcher tous dégâts.
3. A l'intérieur du four, dévissez le cache-lampe en le tournant vers la gauche.
4. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule du même type (24 W / 230 V / E14).
5. Revissez le cache-lampe.
6. Retirez la serviette.
7. Réarmez les disjoncteurs.

Vous pouvez aussi remplacer le cache-lampe vous-même.

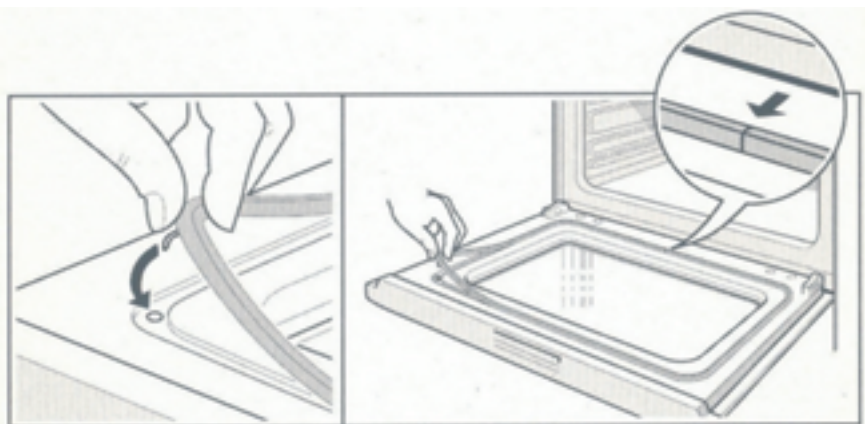
Changer le bandeau en verre de la porte du four

Pour remplacer le bandeau en verre, suivez la procédure décrite au chapitre «Nettoyage des bandeaux en verre».

Changer le joint de porte

Si le joint de porte est défectueux, il faudra le remplacer.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Retirez le joint de porte usagé.
3. Le joint de porte comporte 4 crochets.
A l'aide de ces crochets, accrochez le joint de porte neuf contre la porte du four puis enfoncez-le.



Service après-vente

Si ces conseils ne vous ont pas permis de remédier à la panne, notre service après-vente (SAV) se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres du service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le SAV le plus proche de votre domicile.

Numéros E et FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro du produit) et FD (numéro de fabrication) de l'appareil. La plaquette signalétique avec les numéros de référence se trouve dans le tiroir du socle. Pour éviter d'avoir à rechercher ces numéros au moment de la panne, nous vous conseillons de reporter de suite les références dans l'encadré ci-dessous

N° E	FD
------	----

Service après-vente ☎

Avete scelto questo apparecchio di alta qualità, che vi servirà in modo eccellente per molti anni nella vostra cucina.
Per sfruttare tutti i suoi vantaggi tecnici, leggete le istruzioni per l'uso.

All'inizio di questo libretto trovate tutte le importanti istruzioni di sicurezza.

Conoscerete quindi nei dettagli le singole parti della nuova cucina. Vi mostriamo tutto ciò che può fare e come potete usarla.

Le tabelle sono strutturate in modo da eseguire ogni regolazione passo per passo. Trovate le pietanze comuni, le stoviglie adatte, l'altezza d'inserimento nel forno ed i valori di regolazione ottimali, naturalmente tutto collaudato nella nostra cucina sperimentale.

Affinché la vostra cucina possa conservare a lungo la sua bellezza, vi diamo molti consigli per la cura e la pulizia. E se una volta dovesse presentarsi un guasto, nelle ultime pagine trovate informazioni sul modo di eliminare da soli piccoli guasti.

Avete domande? Innanzi tutto consultate sempre l'indice dettagliato. Vi orienterete rapidamente.

Indice	Pagina
Prima di collegare il nuovo apparecchio	
Prima del collegamento	52
Smaltimento di materiale d'imballaggio e rottamazione di apparecchi fuori uso	52
Installazione e collegamento	
Per l'installatore	53
Installazione orizzontale della cucina	54
Prestare attenzione	
Istruzioni di sicurezza	55
Evitare danni all'apparecchio	56
Ecco la vostra nuova cucina	
La vostra nuova cucina	57
Il pannello comandi	58
Tipi di riscaldamento	60
Forno ed accessori	61
Cucinare	
Come evitare danni al piano di cottura	62
Il piano di cottura	64
Indicazione di calore residuo	64
Come regolare	64
Tabella	65
Risparmiare così energia	66
Cottura al forno, arrosti, cottura al grill	
Come regolare	68

Indice	Pagina
Focacce e dolci	68
Che fare se...	72
Carne, pollame, pesce	75
Che fare se...	79
Sfornati, gratin, toast	80
Prodotti pronti surgelati	81
Scongelare	82
Essiccare per conservare	83
Sterilizzare per conservare sotto vuoto	84
Cura	
Esterno dell'apparecchio	86
Piano di cottura	86
Forno	88
Pulizia dei vetri	90
Cassetto dello zoccolo	91
Accessori	91
Guasti, riparazione	
Un guasto, che fare?	91
Sostituire personalmente le parti	91
Sostituire la lampadina del forno	92
Sostituire la guarnizione della porta	92
Servizio assistenza clienti	
Sigla del prodotto e numero di fabbricazione	93

Prima del collegamento

Prima di usare il nuovo apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni per l'uso. Esse contengono informazioni importanti per la vostra sicurezza nonché per l'uso e la cura dell'apparecchio.

- Conservare il libretto d'istruzioni per l'uso per un eventuale successivo proprietario.
- Controllare se la cucina ha subito danni, per es. graffi sul piano di cottura smaltato oppure sulla cornice.
- Se l'apparecchio è danneggiato, è vietato metterlo in funzione.

Attenzione!

Prima di mettere l'apparecchio in funzione, rimuovere tutti i materiali d'imballaggio (cartoni, polistirolo ecc.).

Smaltimento di materiale d'imballaggio e rottamazione di apparecchi fuori uso

- Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente. I nostri prodotti richiedono per il trasporto un efficace imballaggio protettivo. A tal fine ci limitiamo al minimo indispensabile. Tutti i materiali d'imballaggio impiegati sono compatibili con l'ambiente e riciclabili. Le parti in legno non sono trattate chimicamente. I cartoni sono costituiti dall'80 al 100 % di carta riciclata. I fogli sono di polietilene (PE), i nastri di fasciatura sono di polipropilene (PP) e le imbottiture di polistirolo (PS) espanso privo di CFC.

I materiali di plastica sono composti puri di idrocarburi e riciclabili.

Attraverso il trattamento ed il riciclaggio è possibile risparmiare materie prime e ridurre il volume di rifiuti solidi.

In Germania l'imballaggio può essere restituito per il riciclaggio al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

- Prima di smaltire l'apparecchio fuori uso, renderlo inservibile. Consegnarlo poi ad un centro di recupero materiali. Chiedere alla propria amministrazione comunale l'indirizzo del più vicino centro di recupero.

Installazione e collegamento

Il collegamento elettrico deve essere eseguito da un tecnico specializzato. È necessario osservare le norme della competente azienda di distribuzione dell'energia elettrica.

In caso di danni derivanti da errato collegamento dell'apparecchio cessa il diritto di garanzia.

Per l'installatore:

Per soddisfare le pertinenti norme di sicurezza, nell'impianto elettrico domestico deve essere previsto un dispositivo di separazione su tutti i poli, con una apertura tra i contatti di almeno 3 mm. Questo non è necessario in caso di collegamento mediante spina, se la spina è accessibile all'utilizzatore.

Gli apparecchi muniti di spina devono essere collegati solo a prese con contatto di terra installate a norma.

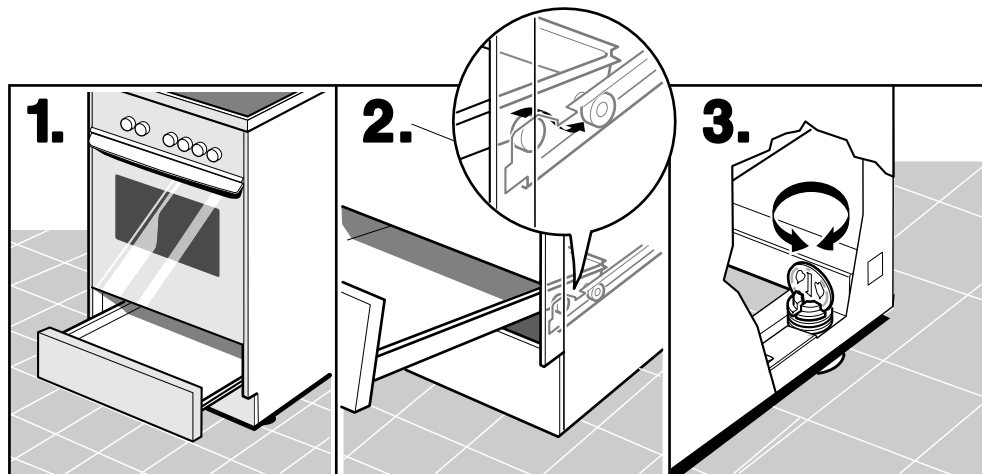
Secondo la norma di controllo per il riscaldamento, l'apparecchio è conforme alla classe di protezione «Y». Tenere presente che questo apparecchio può essere montato con una sola parete laterale accanto a un muro alto o ad una fiancata alta di mobile.

Con riferimento alla sicurezza elettrica, la cucina è un apparecchio della classe di protezione I e può essere usata solo in collegamento con un cavo di terra.

Per il collegamento dell'apparecchio alla rete, utilizzare un cavo di collegamento del tipo H 05 W-F o equivalente.

Installazione orizzontale della cucina:

La cucina è dotata di piedini regolabili, con i quali è possibile compensare piccole disuguaglianze del pavimento. Per regolare i piedini, sganciare il cassetto dello zoccolo.



- 1.** Estrarre lentamente il cassetto verso avanti.
- 2.** Su ogni lato vi sono due rotelle. Esse guidano il cassetto nelle guide. Quando la seconda rotella si è liberata, il cassetto può essere rimosso verso l'alto.
- 3.** Ruotare i piedini regolabili con una moneta, secondo la necessità, verso l'alto o verso il basso, finché la cucina non è orizzontale. I piedini regolabili possono essere girati molto facilmente inclinando un poco la cucina.

Introdurre di nuovo il cassetto dello zoccolo.

Prestare attenzione Istruzioni di sicurezza

- I nostri apparecchi sono conformi alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici del servizio assistenza clienti addestrati dal produttore. Da riparazioni eseguite senza la dovuta competenza possono derivare per voi pericoli considerevoli.
- Durante il funzionamento le superfici degli apparecchi di riscaldamento e cottura si riscaldano. Le superfici interne del forno, gli elementi di riscaldamento e lo sfiato vapori si surriscaldano. Tenere sempre lontano i bambini.
- Non allontanarsi dall'apparecchio quando si preparano alimenti con grassi o con olio. In caso di surriscaldamento questi possono incendiarsi. Non versare mai acqua nei grassi o nell'olio in fiamme. Pericolo di ustioni! Coprire il contenitore con un coperchio per soffocare le fiamme e spegnere il fornello.
- I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono toccare i fornelli caldi, né essere schiacciati nella porta del forno calda. L'isolamento dei cavi può subire danni.
- Non conservare nel forno oggetti infiammabili. In caso di accensione accidentale essi possono incendiarsi. Non deporre sul piano di cottura oggetti infiammabili.
- In caso di guasto disinserire il dispositivo di sicurezza nell'impianto domestico.
- Usare l'apparecchio solo per la preparazione di cibi.
- Se nel piano di cottura si manifestano incrinature, fessure o rotture, l'apparecchio deve essere messo subito fuori servizio. Disinserire il dispositivo di sicurezza nell'impianto domestico.
- Attenzione all'indicatore del calore residuo. Segnala se vi sono fornelli caldi.
- Questo apparecchio è conforme alle norme per gli apparecchi di riscaldamento. Considerare che gli interruttori e la maniglia della porta si riscaldano quando si usa l'apparecchio per lungo tempo ad alta temperatura.

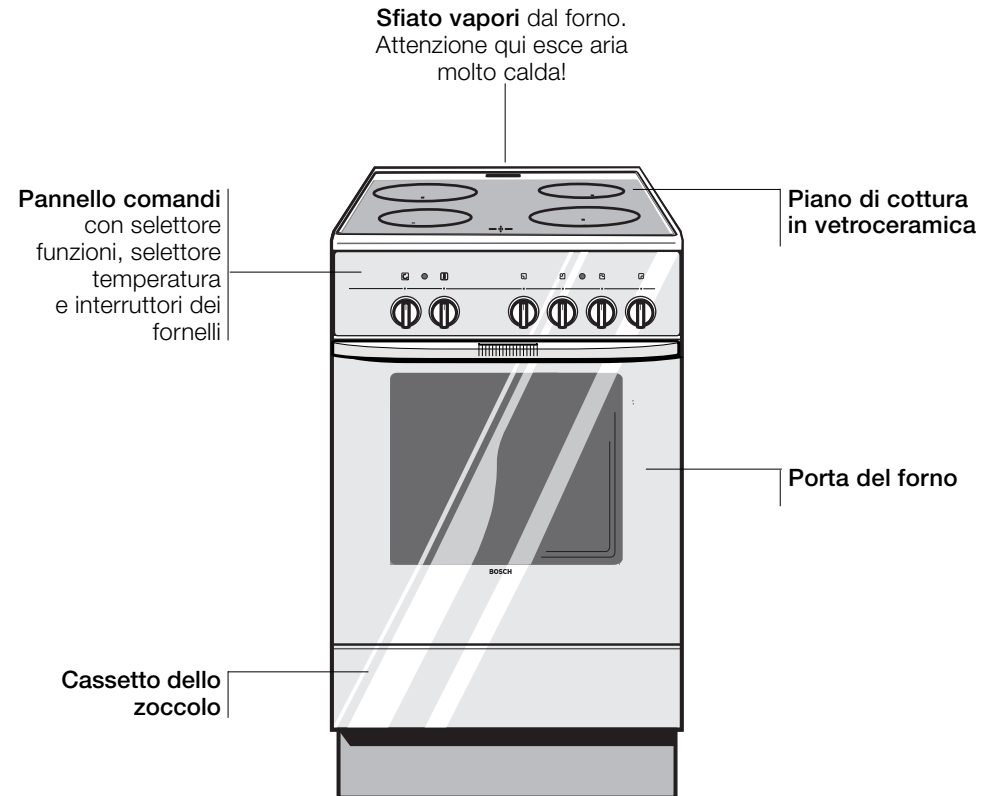
Prestare attenzione

Evitare danni all'apparecchio

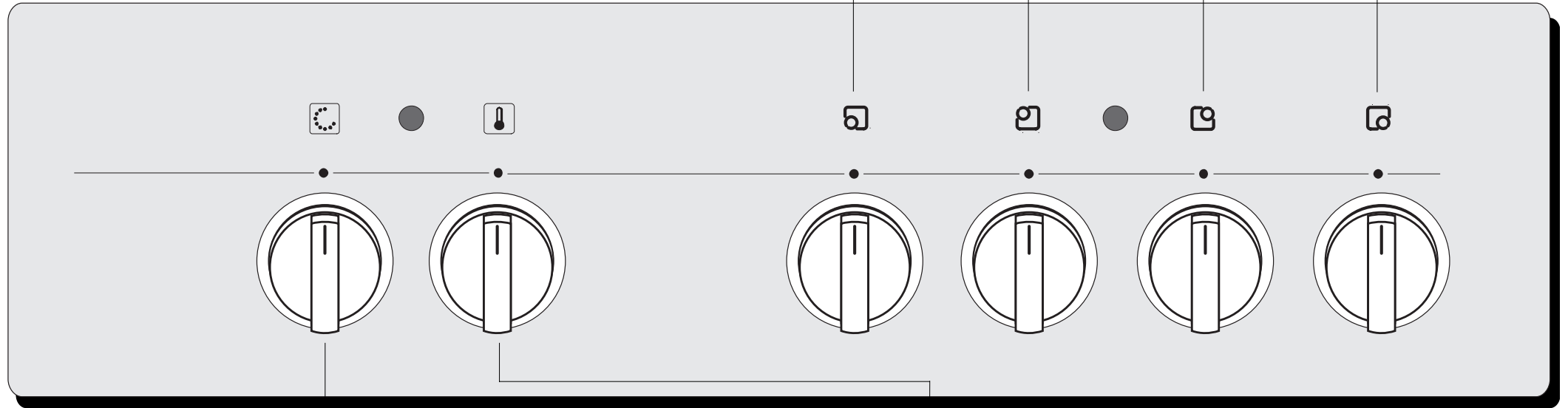
- ❑ Non inserire teglie da forno direttamente sul fondo del forno, né coprire questo con foglio di alluminio, altrimenti si forma un accumulo di calore. I tempi di cottura cambiano e lo smalto subisce danni.
- ❑ Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Ciò potrebbe provocare danni allo smalto.
- ❑ I succhi di frutta, che gocciolano dalla teglia da forno, lasciano macchie indelebili. Per cuocere dolci alla frutta molto ricchi di sugo usare preferibilmente la leccarda, che è più profonda.
- ❑ Non usare la porta del forno aperta come sedile o scalino.
- ❑ La porta del forno deve chiudere bene. Mantenere pulite le superfici della guarnizione della porta.
- ❑ Non deporre oggetti molto caldi (per es. teglie da forno) nel cassetto dello zoccolo. Potrebbe subire danni.
- ❑ Prima di ogni pulizia automatica, rimuovere dal forno lo sporco più grossolano. Esso rappresenta un pericolo d'incendio.

Ecco la vostra nuova cucina

Ecco la vostra nuova cucina



Il pannello comandi



Selettore funzioni per il forno

Le sue posizioni sono:

- Riscaldamento superiore ed inferiore
- Aria calda
- Riscaldamento inferiore
- Riscaldamento superiore
- Grill
- Grill con ricircolo aria

Quando si regola il selettore funzioni, la lampada nel forno si accende. Dopo avere usato il forno, disinserire sempre il selettore funzioni.

Interruttori dei fornelli con spia

Posizioni da 1 a 6.

1 = grado di cottura minimo

6 = grado di cottura massimo

Selettore temperatura

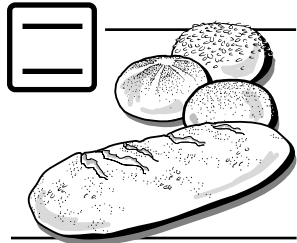
per il forno con spia

Le sue funzioni sono:
temperatura 50–300 in °C

Quando s'inserisce il selettore temperatura, la spia si accende. Essa si spegne quando la temperatura regolata è stata raggiunta e si riaccende ad ogni riscaldamento di mantenimento.

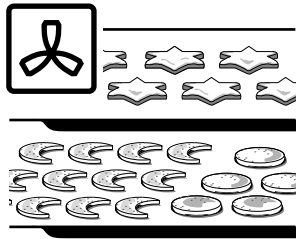
Tipi di riscaldamento

Il forno dispone di diversi tipi di riscaldamento. Per ogni pietanza è così possibile scegliere il modo di preparazione più adatto.



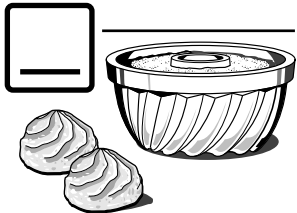
Riscaldamento superiore e inferiore

Con esso il calore raggiunge uniformemente dall'alto e dal basso il dolce o l'arrosto. Riescono così benissimo pane, torta biscottata o dolce di ricotta, nonché i succosi dolci di frutta su **un livello**. Il riscaldamento superiore e inferiore è molto indicato anche per arrosti magri di manzo, vitello e selvaggina in casseruola aperta o chiusa.



Aria calda

Una ventola nella parete posteriore del forno distribuisce uniformemente nel forno il calore del riscaldamento superiore ed inferiore. Con l'aria calda si può cuocere contemporaneamente su due altezze. Anche dolci in stampo e bigné riescono molto bene con questo tipo di riscaldamento. Scegliere una temperatura del forno di 20-30 °C inferiore rispetto al riscaldamento superiore ed inferiore. L'aria calda è idonea anche per scongelare, sterilizzare per conservare sotto vuoto ed essiccare per conservare.



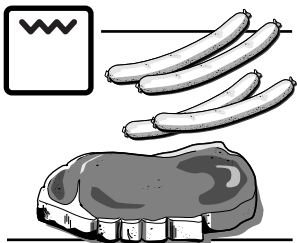
Riscaldamento inferiore

Il calore viene solo dal basso. Il riscaldamento inferiore è particolarmente idoneo per terrine e budini a bagnomaria, nonché per fondi di torta particolarmente croccanti.



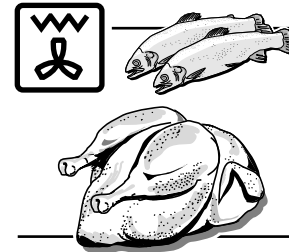
Riscaldamento superiore

Il calore viene solo dall'alto. Il riscaldamento superiore è idoneo per gratinare delicatamente sformati, per la successiva doratura e per la cottura di calotte di meringhe e glassa alla panna su dolci.



Grill

Si riscalda tutta la superficie sotto l'elemento grill. Si possono cuocere al grill, bistecche, salsicciotti, pesci o toast.

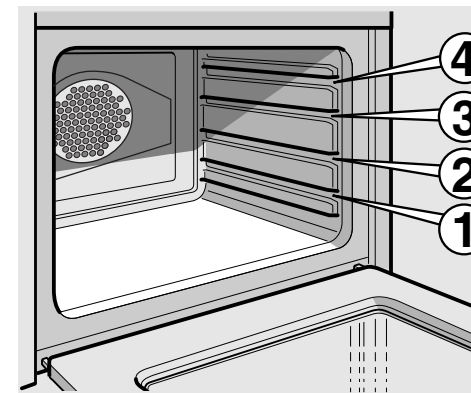


Grill con ricircolo aria

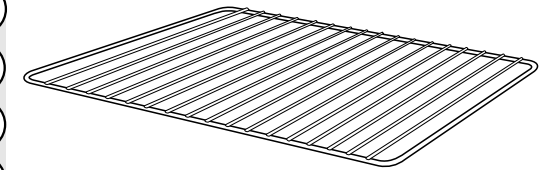
L'elemento grill e la ventola si accendono e si spengono alternativamente. Nella pausa di riscaldamento, il ventilatore fa circolare intorno alla pietanza il calore emesso dal grill. Così le carni diventano rosolate e croccanti su ogni lato, e il forno resta più pulito che nel riscaldamento superiore e inferiore.

Senza girarrosto e senza preriscaldamento, si possono preparare in modo eccellente anche arrosti di grandi dimensioni, pollame e pesce.

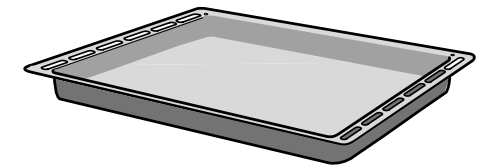
Forno ed accessori



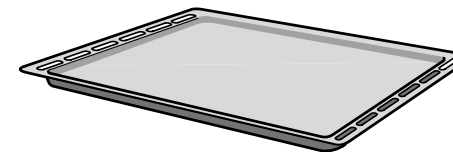
Gli **accessori** possono essere introdotti nel forno in 4 diverse altezze.



Griglia per stoviglie e stampi per dolci, arrosti, cottura al grill e cibi pronti surgelati. Inserire la griglia nel forno sempre con la cornice rivolta verso l'alto.



Leccarda per grandi arrosti ed alimenti surgelati. Può essere usata anche come recipiente di raccolta del grasso, quando si cuoce al grill direttamente sulla griglia.



Teglia da forno smaltata per dolci e pasticcini.

Gli **accessori** possono essere acquistati successivamente presso il rivenditore specializzato.

Cuocere

Come evitare danni al piano di cottura

Stoviglie

Affinché il vostro piano di cottura possa conservare a lungo la sua bellezza e per evitare danni, osservare le istruzioni seguenti:

- Il fondo di pentole e tegami non deve essere ruvido. Esso graffia il piano di cottura.
- Non cuocere pietanze in foglio di alluminio o in recipienti di plastica. Il materiale fondendosi si attacca.
- Prima di poggiare pentole e tegami sul piano di cottura accertarsi che il loro fondo sia pulito e asciutto.
- Evitare la cottura a vuoto di pentole smaltate. Il fondo della pentola e la vetroceramica possono subire danni.
- Se si usano stoviglie speciali, osservare le istruzioni del produttore.

Superficie di cottura

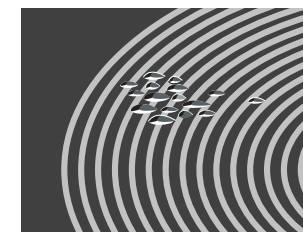
- Non usare il piano di cottura come piano di appoggio o di lavoro. Sale, zucchero e granelli di sabbia, p. es. dalla pulizia di verdura, possono graffiare il piano di cottura.
- Evitare la caduta di oggetti duri o acuminati sul piano di cottura. Può subire danni.
- Rimuovere immediatamente con il raschietto per vetro i liquidi traboccati quando sono ancora caldi.
- Attenzione: spingere subito, con il raschietto per vetro, fuori dalla zona di cottura calda cibi fusi attaccaticci, zucchero o pietanze ad alto contenuto di zucchero traboccate durante la cottura.
- Non usare fogli per proteggere la cucina.

Cornice del piano di cottura

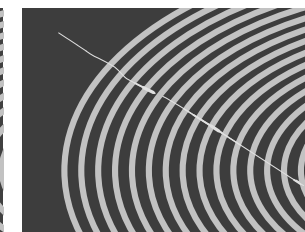
- Non deporre pentole o tegami molto caldi sulla cornice del piano di cottura.

Alterazioni cromatiche del piano di cottura

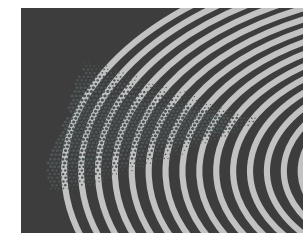
- Alterazioni di colore iridescenti metalliche sono conseguenza dello sfregamento della base della pentola, oppure di detersivi non adatti. Possono essere rimosse solo a fatica con «Stahl-Fix». Il nostro servizio assistenza clienti rimuove queste macchie con rimborso spese. Le abrasioni nella decorazione derivano dall'uso di detersivi corrosivi o abrasivi. Questi formano zone oscure. Anche i residui di alimenti non rimossi e bruciati provocano alterazioni cromatiche del piano di cottura.



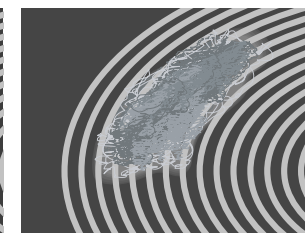
Formazioni concoidali causate adesioni di zucchero o pietanze ad alto contenuto di zucchero.



Graffi causati da granelli sale, zucchero o sabbia oppure da fondi di pentola ruvidi.

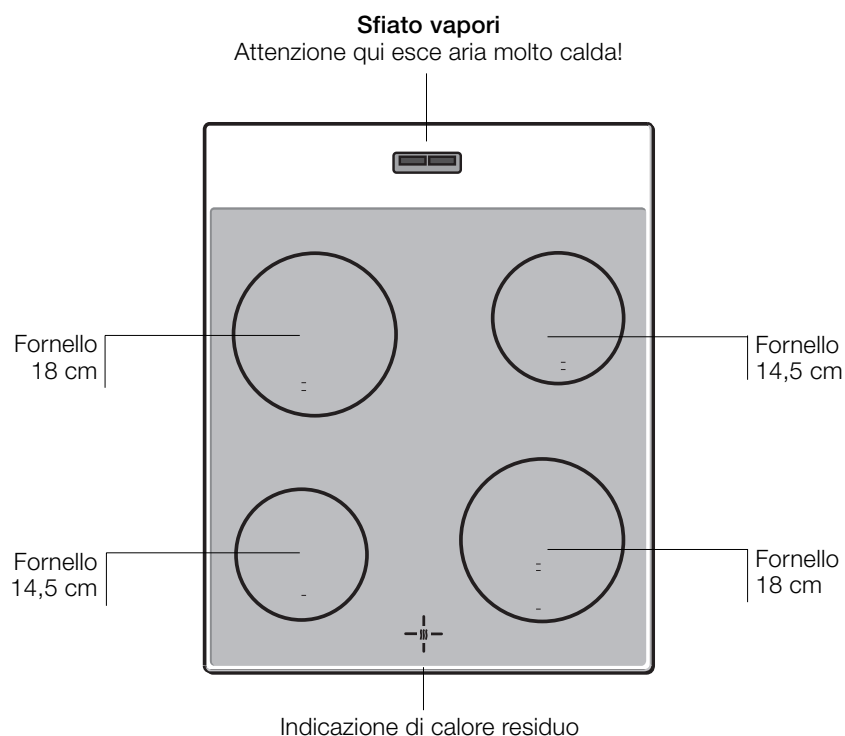


Alterazioni cromatiche con iridescenza metallica causate da sfregamento di pentole o detersivi inadatti.



Decorazione abrasa da prodotti detersivi inadatti.

Il piano di cottura



Indicazione di calore residuo

Per ogni zona di cottura, il piano di cottura dispone di un'indicazione di calore residuo. Essa indica le zone di cottura calde.

Si può utilizzare il calore residuo per risparmiare energia, per es. per tenere in caldo una pietanza piccola o per fondere glassa di cioccolato.

Regolare così:

Nella posizione di spegnimento tutte le manopole degli interruttori sono a scomparsa. Premere sulla manopola per abbassarla e sollevarla.

Con gli interruttori delle zone di cottura si regola la potenza di riscaldamento delle singole zone di cottura.

1 = grado di cottura minimo
9 = grado di cottura massimo

Alla fine del campo di regolazione vi è un arresto. Non ruotare la manopola oltre l'arresto. Quando una zona di cottura è inserita, la spia è accesa.

Tabella

Nella tabella seguente si riportano alcuni esempi. Considerare che i tempi di cottura dipendono da tipo, peso e qualità degli alimenti e perciò sono possibili differenze.

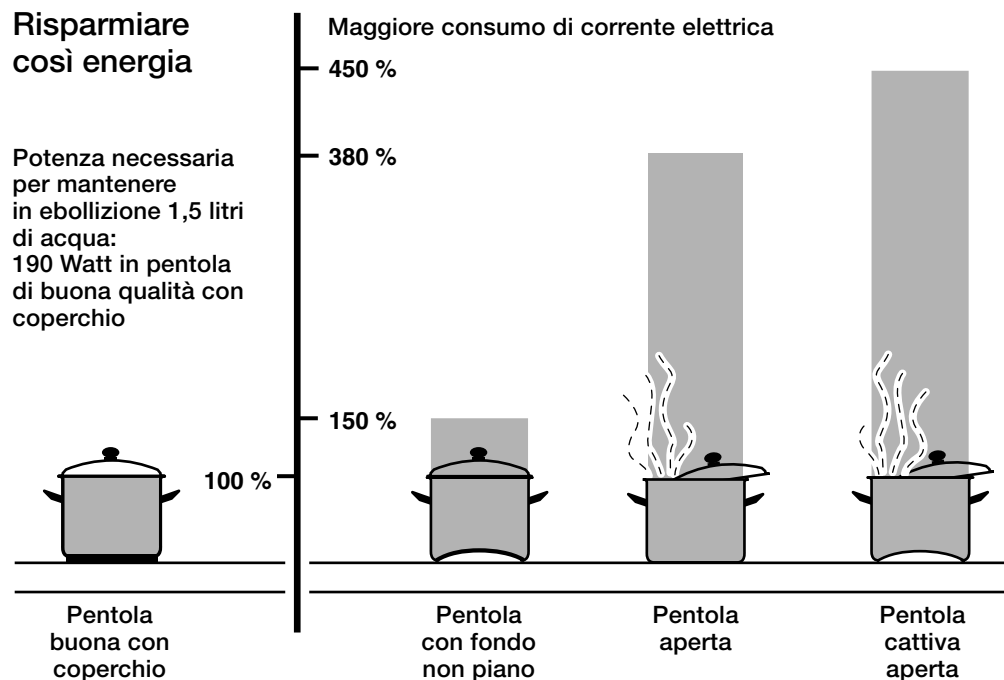
Per il riscaldamento rapido di cottura e arrosto, regolare l'interruttore della zona di cottura sul grado 9, ruotarlo dopo indietro al giusto grado di prosecuzione cottura.

	Esempi	Grado di cottura
Fondere	cioccolata, glassa	1
	gelatina	1
	burro	1-2
Riscaldare	verdura (barattolo)	4-5
	minestra	7-8
Riscaldare e tenere in caldo	piatto unico (per es. di lenticchie)	2-3
Stufare	pesce	5-6
Cuocere	riso	2-3
	patate con buccia*	4-5
	patate lesse*	4-5
	verdura, fresca*	3-5
	verdura, surgelata	4-5
	brodo di carne	3-5
pasta	4-5	
Arrostire	omelette (Flädle svevo)	6-7
	bastoncini di pesce	6-7
	scaloppine	7-8
Brasare	stufato	4-5
	involtino	4-5

* I minerali e le vitamine si sciolgono facilmente nell'acqua, perciò: poca acqua – vitamine e minerali si conservano. Tempi di cottura brevi – verdura croccante.

Risparmiare così energia

Potenza necessaria per mantenere in ebollizione 1,5 litri di acqua:
190 Watt in pentola di buona qualità con coperchio



- Consigliamo pentole e tegami con fondo spesso, piano. Il fondo non piano prolunga i tempi di cottura.
- Scegliere sempre una pentola della grandezza proporzionata alla quantità di cibo. Una pentola grande, poco piena, richiede molta energia.
- Chiudere sempre pentole e tegami con un coperchio adatto.
- La migliore trasmissione del calore è garantita quando il fondo della pentola ed il fornello hanno la stessa grandezza. Nell'acquisto delle pentole tenere presente che il produttore spesso indica il diametro superiore della pentola, che di regola è maggiore del diametro del fondo della pentola.
- Ridurre tempestivamente il calore ad un grado di cottura inferiore.
- Utilizzare il calore residuo. In caso di lunghi tempi di cottura, spegnere il fornello già 5-10 minuti prima della fine della cottura.
- Finché l'indicazione di calore residuo è accesa, si può usare la zona di cottura spenta anche per riscaldare o fondere.

Avvertenze:

- Durante il riscaldamento delle zone di cottura, si sente un leggero ronzio. Le singole zone di cottura possono illuminarsi con diversa luminosità. Queste sono caratteristiche tecniche. Non hanno alcuna influenza su qualità e funzionamento.
- Secondo l'angolo d'osservazione delle zone di cottura, il riscaldamento incandescente può superare, ma solo in apparenza, il margine della zona di cottura.
- Il riscaldamento sotto la zona di cottura si regola accendendosi e spegnendosi. Se si regola un grado di cottura basso il riscaldamento si spegne più spesso, al massimo grado solo raramente.
- La vetroceramica è, come ogni altro materiale ceramico, un prodotto naturale. Tali prodotti, a causa del processo di fabbricazione, possono presentare irregolarità nella superficie. Può accadere che attraverso la superficie del piano di cottura, liscia come uno specchio, si notino più o meno anche piccolissime bollicine con meno di 1 mm di diametro. Esse non influenzano né l'efficienza, né la durata del piano di cottura.

Cottura al forno, arrostiti, cottura al grill

Come regolare

1. Regolare con il selettore funzioni il tipo di riscaldamento desiderato.
 2. Regolare con il selettore temperatura la temperatura o la potenza del grill.
- Se la pietanza è pronta**, disinserire il selettore funzioni ed il selettore temperatura.

Focacce e dolci

Stampi da forno:

I più indicati sono gli stampi da forno oscuri di metallo. Se si utilizzano stampi da forno chiari di materiale sottile o stampi di vetro è preferibile usare l'aria calda. Tuttavia i tempi di cottura si prolungano ed il dolce s'indora meno uniformemente.

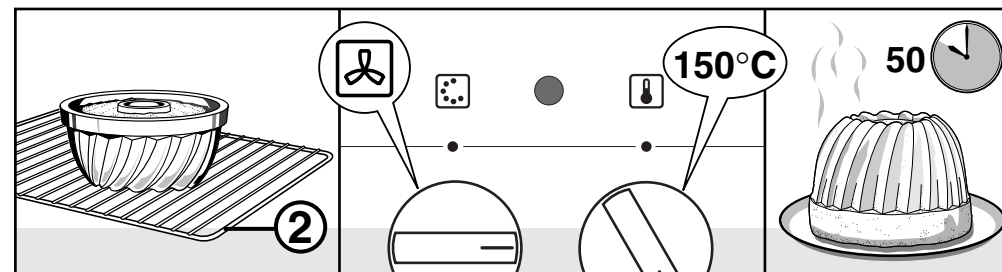
Disporre lo stampo per dolci sempre sulla griglia.

Le tabelle:

I valori delle tabelle sono validi per l'introduzione nel forno freddo. Si risparmia così energia. Ma se si vuole preriscaldare, i tempi di cottura si abbreviano da 5 a 10 minuti.

Temperatura e durata di cottura dipendono dalla composizione e dalla quantità della pasta. Perciò nelle tabelle sono indicati campi di temperatura. Iniziare con il valore inferiore e, se necessario, la volta seguente regolare una temperatura superiore. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Esempio: dolci in stampo



Dolci in stampo	Stampo sulla griglia	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata cottura Minuti
Dolce in stampo semplice,	stampo a scodella/ a corona/rettangolare	2	☑	150-170	50-60
dolce in stampo fine, per es. pan di Spagna		2	☑	160-180	60-70
Fondo torta con bordo di pasta frolla	stampo a cerniera	1	☑	170-190	25-35
Fondo torta di pasta fluida miscelata	stampo per fondo di dolce alla frutta	2	☑	140-160	25-35
Torta biscottata (pasta biscotto con acqua)	stampo a cerniera	1	☐	170-190	30-40
Torta alla frutta o alla ricotta, pasta frolla*	stampo a cerniera oscuro	2	☐	170-200	70-90
Dolce alla frutta, fine pasta fluida miscelata	stampo a cerniera/ stampo a scodella	2	☑	150-170	50-60
Torta salata* per es. quiche/calzone di cipolla	stampo a cerniera	1	☐	180-210	60-90

* Fare raffreddare il dolce nel forno per ca. 20 minuti.

Focacce e dolci

Dolci su teglia da forno		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata cottura Minuti
con copertura asciutta (pasta fluida miscelata)	teglia da forno	2	☒	150–170	25–35
	teglia da forno e leccarda*	2+4	☒	140–160	35–45
con copertura succosa per es. pasta lievitata con pezzetti di mela*	leccarda	3	☐	180–200	40–55
	teglia da forno e leccarda*	2+4	☒	160–180	50–60
	teglia da forno	1	☒	170–190	25–45
Strudel biscotto (preriscaldare)	leccarda	3	☒	190–210	10–20
Treccia di pasta lievitata 500 g di farina	teglia da forno	2	☒	160–180	30–40
Dolce natalizio tedesco con 500 g di farina	teglia da forno	1	☒	170–190	70–80
Pizza	leccarda	3	☒	210–230	20–40
	teglia da forno e leccarda*	2+4	☒	170–190	25–45
Calzone di cipolle	teglia da forno	1	☒	170–190	40–60
	leccarda	3	☒	210–230	50–60
Pane con lievito, 1,2 kg di farina** (preriscaldare) nella leccarda (accessorio speciale)	leccarda	3	☒	210–230	50–60
Pane lievitato con 1,2 kg di farina** (preriscaldare) nella leccarda (accessorio speciale)	leccarda	3	☒	250	10
				+200–220	50–80

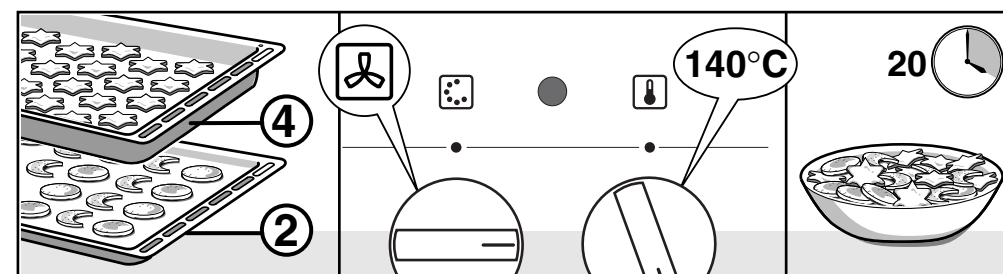
* Introdurre la leccarda sopra la teglia da forno.

** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Se invece della teglia da forno indicata per la cottura su una sola altezza si utilizza preferibilmente la leccarda, questa deve essere introdotta nell'altezza superiore.

Focacce e dolci

Esempio: pasticcini su due altezze



Biscotteria		Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata cottura Minuti
Pasticcini	1 teglia da forno	2	☐	170–190	10– 25
	2 teglie da forno*	2+4	☒	140–160	20– 30
Pasticcini di pasta miscelata iniettata	1 teglia da forno	2	☐	160–180	25– 35
	1 teglia da forno	2	☒	130–150	25– 35
	2 teglie da forno*	2+4	☒	130–150	30– 40
Meringhe	1 teglia da forno	2	☒	80– 90	120–150
Bignè	1 teglia da forno	1	☒	160–180	35– 45
Amaretti	1 teglia da forno	2	☐	130–150	30– 40
	2 teglie da forno*	2+4	☒	110–130	35– 45
Pasta sfoglia	1 teglia da forno	2	☒	180–200	15– 20
	2 teglie da forno*	2+4	☒	180–200	20– 25
Panini per es. panini di segala	1 teglia da forno	1	☐	200–220	25– 35

* Se si utilizza la leccarda come seconda teglia da forno, inserirla sempre sopra la teglia da forno.

Che fare se...

Si vuole cucinare secondo una propria ricetta.	Orientarsi secondo dolci simili nelle tabelle di cottura al forno.
Accertare se il dolce di pasta miscelata è cotto anche nell'interno.	10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta, infilare uno stuzzicadenti nel punto più alto del dolce. Il dolce è cotto se la pasta non si attacca allo stecchino.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido, oppure regolare una temperatura del forno 10 gradi più bassa. Rispettare i tempi di miscelazione indicati nella ricetta.
Il dolce si è alzato più al centro e meno sui margini.	Non ungere il bordo dello stampo a cerniera. Dopo la cottura staccare il dolce delicatamente con un coltello.
Il dolce diventa sopra troppo oscuro.	Introdurlo nel forno ad un'altezza inferiore, regolare una temperatura inferiore e cuocerlo un poco più a lungo.
Il dolce diventa sotto troppo oscuro.	La prossima volta introdurlo nel forno ad un'altezza superiore ed impostare una temperatura inferiore.
Il dolce è dorato in modo difforme!	Regolare una temperatura un poco più bassa, così il dolce diventa più uniforme. Cuocere i dolci delicati su una sola altezza con riscaldamento superiore e inferiore. Anche la carta da forno sporgente può influenzare la circolazione dell'aria. Tagliare la carta da forno sempre lungo l'orlo della teglia da forno.
Il dolce di frutta è troppo chiaro nella parte inferiore. Il succo della frutta trabocca.	La prossima volta usare la leccarda, che è più profonda.
Il dolce è troppo secco	Con uno stuzzicadenti praticare dei forellini nel dolce già pronto. Poi versarvi sopra gocce di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta impostare una temperatura 10 gradi più alta e abbreviare i tempi di cottura.

Il pane o il dolce (p. es. torta di ricotta) hanno un bell'aspetto, ma nell'interno sono collosi (mollicci, attraversati da strisce umide)

La prossima volta usare meno liquido e cuocere ad una temperatura inferiore per un tempo un poco più lungo. Per i dolci con copertura succosa, cuocere prima il fondo, cospargerlo poi con mandorle o pangrattato e poi sovrapporre la copertura. Rispettare le ricette ed i tempi di cottura.

Avete cotto su due altezze. Sulla teglia superiore i dolci sono più oscuri che su quella inferiore.

Impostare una temperatura un poco più bassa. I dolci saranno allora più uniformi. Le lamiere da forno introdotte contemporaneamente non devono essere necessariamente pronte nello stesso tempo. Lasciare a cuocere la lamiera da forno inferiore per altri 5-10 minuti, oppure introdurla prima.

I pasticcini o la focaccia non si staccano dalla teglia.

Introdurre di nuovo la teglia per breve tempo nel forno. Poi staccare subito i pasticcini. La prossima volta coprire la teglia da forno con carta da forno.

Il dolce rovesciato non si stacca.

Dopo la cottura fare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti, ora si stacca più facilmente dallo stampo.

Se non dovesse ancora staccarsi, ripassare delicatamente un coltello lungo il bordo. Rovesciare di nuovo il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno freddo, umido. La prossima volta ungere bene lo stampo e cospargerlo inoltre con pangrattato.

Avete controllato la temperatura del forno con un vostro termometro e constatato una differenza di temperatura.

La temperatura del forno viene stabilita dal produttore del forno con una griglia di prova, dopo un tempo determinato, al centro del forno. Ogni stoviglia ed accessorio influenza il valore misurato, perciò in caso di propria misurazione si constaterà sempre una differenza.

Durante la cottura di dolci succosi si forma condensa.

Durante la cottura si può sviluppare vapore acqueo. La maggior parte di esso esce dallo sfiato vapore. Il vapore acqueo può depositarsi sul frontalino degli interruttori o sui pannelli frontali dei mobili attigui e gocciolare come acqua di condensazione. Questo è un fenomeno fisico naturale.

Consigli risparmiare energia:

- ❑ Usare stampi da forno oscuri, laccati in nero, con rivestimento silconico o smaltati, perché assorbono molto bene il calore del forno.
- ❑ Preriscaldare solo se ciò è prescritto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.
- ❑ Nel caso di lunghi tempi di cottura, si può spegnere il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e sfruttare il calore residuo per terminare la cottura.
- ❑ Se si vogliono cuocere più dolci, è meglio cuocerli di seguito. Il forno è ancora caldo, il tempo di cottura si abbrevia. Si possono introdurre anche due dolci affiancati, p. es. due dolci in stampi rettangolari.

**Carne, pollame, pesce**
Stoviglie

In via di principio possono essere usate tutte le stoviglie resistenti al calore. Per arrostiti grandi è indicata anche la leccarda.

Disporre la stoviglia sempre al centro della griglia.

Deporre le stoviglie di vetro appena estratte dal forno su uno strofinaccio asciutto. Su una superficie fredda o bagnata il vetro può rompersi.

Avvertenze per la cottura di arrostiti

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

Per carni magre aggiungere da 2 a 3 cucchiaini di liquido; per lo stufato aggiungere da 8 a 10 cucchiaini, secondo la grandezza.

A metà del tempo di cottura, si consiglia di voltare i pezzi di carne con peso superiore a 1,5 kg.

Quando l'arrostito è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio.

Avvertenze per la cottura al grill

Cuocere al grill sempre nel forno chiuso.

Per la cottura al grill, scegliere possibilmente pezzi di uguale spessore, almeno di 2-3 cm.

Essi si rosolano uniformemente e restano molto succosi. Salare gli alimenti solo dopo la cottura.

Mettere i cibi a cuocere direttamente sulla griglia.

Introdurre inoltre la leccarda nell'altezza 1.

In essa si raccoglierà il sugo della carne.

Il forno resterà pulito.

Voltare i cibi da cuocere al grill dopo due terzi del tempo indicato nelle tabelle.

Avvertenza: l'elemento riscaldante grill si spegne e riaccende automaticamente. Ciò è normale.

La frequenza di ripetizione dipende dal grado grill regolato.

Carne, pollame, pesce

Carne

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

I tempi indicati nelle tabelle sono valori orientativi. Essi dipendono dalla qualità e dal tipo di carne.

Carne	Peso	Stoviglia	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata minuti
Stufato di manzo (per es. costola alta)	1 kg	chiusa	2		210-230	80
	1,5 kg		2		210-230	100
	2 kg		2		210-230	120
Lombo di manzo	1 kg	aperta	2		190-210	70
	1,5 kg		2		180-200	80
	2 kg		2		170-190	90
Roastbeef, al sangue*	1 kg	aperta	2		240-250	40
Bistecche ben cotte bistecche, al sangue		griglia	4			20
			4			15
Carne di maiale senza cotenna (per es. arista)	1 kg	aperta	2		180-200	100
	1,5 kg		2		170-190	140
	2 kg		2		160-180	160
Carne di maiale con cotenna ** (per es. spalla, piedino)	1 kg	aperta	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2 kg		2		180-200	140
Kasseler con osso	1 kg	chiusa	2		210-230	60
Polpettone	ca. 750 g	aperta	2		160-180	70
Salsicciotti	ca. 750 g	griglia	4			15
Arrostto di vitello	1 kg	aperta	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Cosciotto d'agnello disossato	1,5 kg	aperta	2		160-180	120

* Voltare il roastbeef dopo metà cottura. Al termine della cottura avvolgerlo in foglio di alluminio e lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno.

** Incidere la cotenna della carne di maiale e, se deve essere voltata, deporla nella stoviglia prima con la cotenna rivolta verso il basso.

Carne, pollame, pesce

Pollame

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

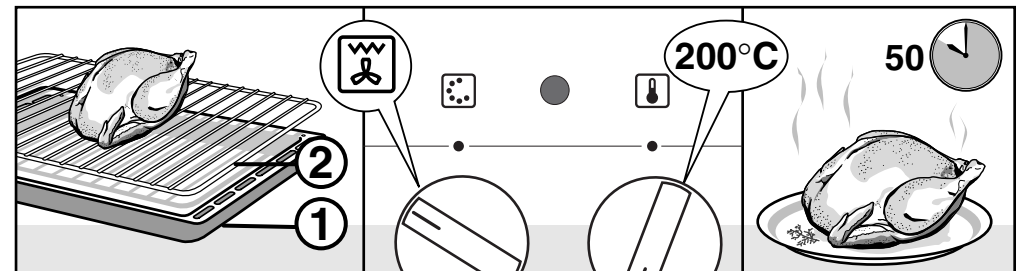
Il pollo diventa molto croccante e rosolato se verso la fine del tempo di cottura lo si strofina con burro, acqua salata, grasso gocciolato olio o succo d'arancia.

Voltare i polli interi dopo circa due terzi del tempo di cottura al grill.

Per l'anatra e l'oca, forare la pelle sotto le ali, così il grasso può colare bene.

Se si cuoce al grill direttamente sulla griglia, introdurre la leccarda nell'altezza 1.

Esempio: 1 pollo intero

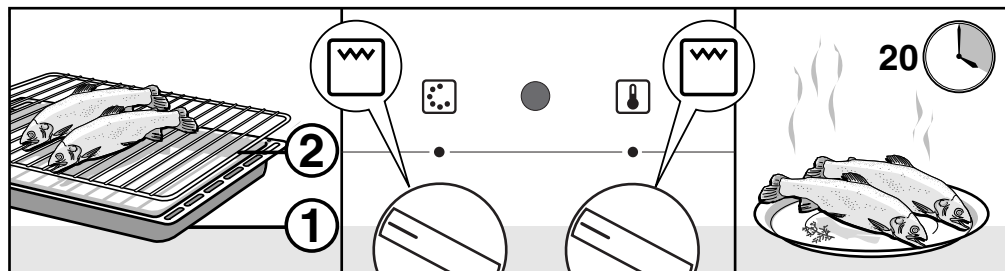


Pollame	Peso	Stoviglia	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata minuti
Mezzi polli da 1 a 4 pezzi	da 400 g cad.	griglia	2		200-220	40- 50
Pezzi di pollo	500 g	griglia	2		200-220	30- 40
Polli interi da 1 a 4 pezzi	da 1 kg cad.	griglia	2		200-220	50- 70
Anatra	1,7 kg	griglia	2		200-220	90-100
Oca	3 kg	griglia	2		180-200	90-100
2 cosce di tacchino	da 800 g cad.	griglia	2		180-200	90-110

Pesce

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

Esempio: trota al grill



Pesce	Peso	Stoviglia	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata minuti
Pesce al grill	da 300 g	griglia*	2			20-25
	1 kg		2		190-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	45-50
Pesce a fette per es. tranci	da 300 g	griglia*	4			20-25

* Introdurre la leccarda nell'altezza 1.

Che fare se...

Per il peso dell'arrosto nella tabella non vi sono indicazioni.

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

Come accertare se l'arrosto è pronto.

Usare un termometro per la carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaino». Premere con il cucchiaino sull'arrosto. Se è sodo, è pronto. Se cede deve cuocere ancora un poco.

L'arrosto è troppo oscuro e la crosta qua e là è bruciata.

Controllare l'altezza d'inserimento nel forno e la temperatura.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.

La prossima volta scegliere una stoviglia per arrosto 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 stoviglia per arrosto più grande e utilizzare meno liquido.

Bagnando l'arrosto si sviluppa vapore acqueo.

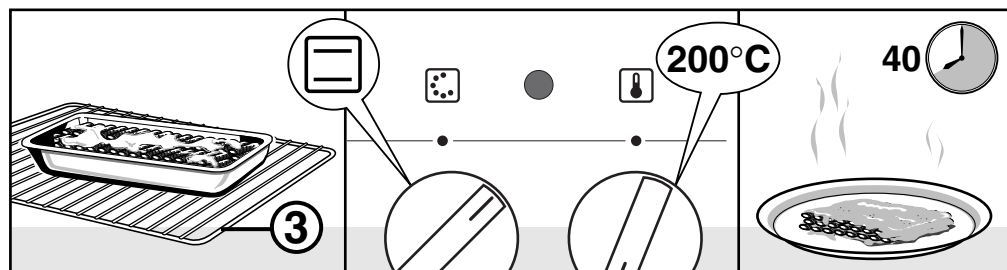
Usare la funzione di cottura al grill con ricircolo dell'aria, invece del riscaldamento superiore e inferiore. Con essa il sugo dell'arrosto non si riscalda eccessivamente e si sviluppa meno vapore.

Sformati, gratin, toast

Sformati, gratin, toast

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

Esempio: sformato di pasta



Pietanza	Stoviglia	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata minuti
Sformati dolci (per es. sformato di ricotta con frutta)	stampo per sformati	2	☐	180–200	45–60
Sformati salati di ingredienti già cotti (per es. sformato di pasta)	stampo per sformati, leccarda	3	☐	200–220	40–50
		3	☐	200–220	30–40
Sformati salati di ingredienti crudi (per es. gratin di patate)	stampo basso per sformati, leccarda	2	☐	170–190	40–50
		3	☐	170–190	40–50
Strudel dolci	stampo per sformati o leccarda	2	☐	170–190	50–60
Dorare toast 4–9 pezzi	griglia	4	☐	☐	ca. 4–5
Gratinare toast 4–9 pezzi	griglia	4	☐	☐	ca. 6–8

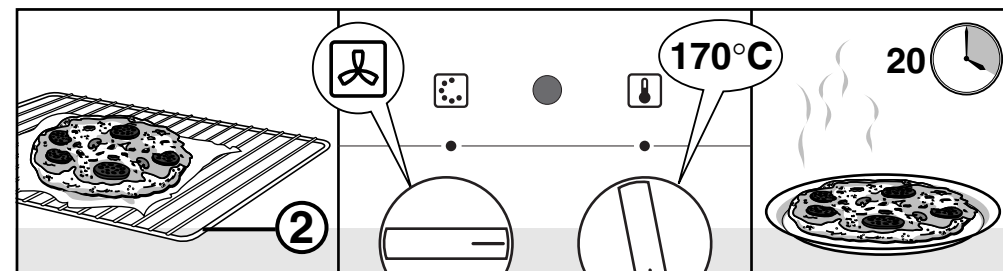
Prodotti pronti surgelati

Prodotti pronti surgelati

Osservare le indicazioni della casa produttrice sulla confezione.

I valori della tabella sono validi per l'introduzione nel forno freddo.

Esempio: pizza surgelata sulla griglia



Pietanza	Accessorio	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, grill	Durata minuti
Strudel farcito con frutta*	leccarda	2	☐	200–220	50–60
Patatine fritte	leccarda	3	☐	240–250	20–30
Pizza*	griglia	2	☐	170–190	20–30
		1	☐	190–210	30–40
Pizza-baguette*	griglia	3	☐	220–240	15–25

* Coprire la leccarda o la griglia con carta da forno. Controllare che la carta da forno sia idonea per queste temperature.

Avvertenza: durante la cottura di surgelati la leccarda può deformarsi. Causa di ciò sono le grandi differenze di temperatura sull'accessorio. La leccarda riprende la sua forma già durante la cottura.

Scongelare

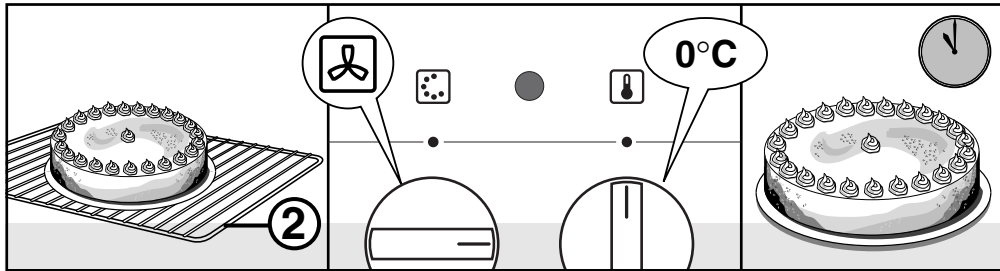
Scongelare

Estrarre gli alimenti dalla confezione e deporli sulla griglia in un idoneo contenitore.

Osservare le istruzioni del produttore sulla confezione.

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

Esempio: torta alla panna



	Altezza	Accessorio	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C
Alimento congelato delicato per es.: torte alla panna, torte alla crema di burro, torte con glassa di cioccolato o zucchero, frutta	2	griglia		Il selettore temperatura resta disinserito
Altri alimenti surgelati* pollame, salsiccia e carne, pane, panini, dolci ed altri prodotti da forno	2	griglia		80 °C

* Coprire il prodotto congelato con un foglio resistente al calore. Disporre il pollame con il petto sul piatto.

Essiccare per conservare

Essiccare per conservare

- Utilizzare solo frutta e verdura in perfetto stato e lavarle accuratamente.
- Lasciare sgocciolare bene ed asciugare.
- Coprire la teglia da forno e la griglia con carta da forno o pergamena.

Alimento, quantità	Altezza	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata, ore
600 g fette di mela	1 + 3		80	ca. 5
800 g fette di pera	1 + 3		80	ca. 8
1,5 kg susine o prugne	1 + 3		80	ca. 8-10
200 kg erbe aromatiche pulite	1 + 3		80	ca. 1 1/2

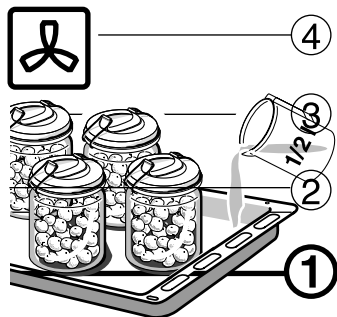
Avvertenza: girare più volte la frutta o verdura contenente molto succo. Dopo l'essiccazione staccare subito i prodotti essiccati dalla carta.


Sterilizzare per conservare sotto vuoto

Preparazione:

- ❑ Utilizzare solo frutta e verdura integre, e lavarle accuratamente.
- ❑ I vasetti e le guarnizioni di gomma devono essere puliti e in perfetto stato. Usare possibilmente vasetti di uguale grandezza. Le indicazioni nella tabella si riferiscono a vasetti tondi da 1 litro. Non mettere nel forno più di sei vasetti per volta.
- ❑ Introdurre la frutta o la verdura nei vasetti. Eventualmente tergere ancora una volta gli orli dei vasetti. Essi devono essere puliti. Disporre su ogni vasetto una guarnizione di gomma bagnata e il coperchio. Chiudere i vasetti con le molle.
- ❑ I tempi indicati nelle tabelle sono valori orientativi. Essi possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero di vasetti, dalla quantità e dal calore del contenuto dei vasetti. Prima di commutare o di spegnere, accertarsi che nei vasetti vi sia abbondante formazione di bollicine.

Regolazione:



1. Introdurre la leccarda nell'altezza 1. Mettere i vasetti nella leccarda in modo che non si tocchino fra loro.
2. Versare nella leccarda 1/2 litro d'acqua bollente (ca. 80 °C).
3. Chiudere la porta del forno.
4. Disporre il selettore funzioni su .
5. Disporre il selettore temperatura su 170–180 °C.

Sterilizzare per conservare frutta

Quando nei vasetti si formano bollicine, cioè in breve successione si vedono salire bollicine, fare trascorrere ancora da 40 a 50 minuti e disinserire il selettore funzioni ed il selettore temperatura.

Dopo 25–35 minuti di permanenza nel calore residuo, estrarre i vasetti dal forno. Un raffreddamento più lungo nel forno potrebbe favorire lo sviluppo di germi e l'acidificazione della frutta cotta.

Frutta in vasetti da 1 litro

Mele, ribes, fragole

Dalla formazione di bollicine

spegnere

Permanenza nel calore residuo

ca. 25 minuti

Ciliegie, albicocche, pesche, uva spina

spegnere

ca. 30 minuti

Purè di mele, pere, prugne

spegnere

ca. 35 minuti

Sterilizzare per conservare ortaggi

Non appena nei vasetti cominciano a salire bollicine, ridurre la temperatura a 120–140 °C.

Leggere nella tabella quando si può spegnere il forno.

Ortaggi con acqua di cottura fredda in vasetti da 1 litro

Cetrioli

spegnere

ca. 35 minuti

Rape rosse

ca. 35 minuti

ca. 30 minuti

Cavoletti 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

Togliere i vasetti dal forno

Non poggiare i vasetti su una superficie fredda o bagnata. Potrebbero rompersi.

Cura

Curate così la vostra cucina

Non usare mai idropultrici ad alta pressione o pulitrici a vapore.

Esterno dell'apparecchio:

È sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua di lavaggio qualche goccia di detersivo per piatti. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto.

Non usare mai prodotti per la pulizia corrosivi o abrasivi, altrimenti si formano zone opache. Se per errore uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, lavarlo subito con acqua.

Piano di cottura Cura

Un prodotto protettivo e conservante ricopre il piano di cottura in vetroceramica con una pellicola brillante antimacchia. Così il piano di cottura si conserva a lungo bello e la pulizia diventa più facile. Noi consigliamo «cera-fix», in vendita in drogherie, negozi di ferramenta/casalinghi, in grandi magazzini e supermercati, oppure «Hakasil».

Cura/Pulizia

Pulizia

Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, per evitare che residui di cibo bruciando si attacchino.

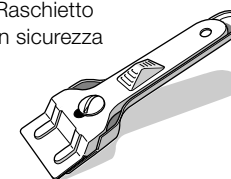
Per la pulizia del piano di cottura usare preferibilmente il raschietto per vetro.

Attenzione, la lama è molto tagliente!

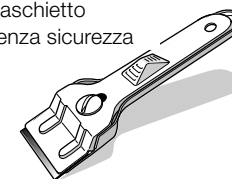
Rimuovere prima, con il raschietto per vetro, tutti i residui di cibo e gli spruzzi di grasso. Toccare la superficie di vetroceramica solo con la lama. Il portalama potrebbe graffiare la vetroceramica. Sostituire immediatamente la lama danneggiata.

Dopo l'uso del raschietto, mettere sempre la lama in sicurezza. A corredo del piano di cottura si fornisce il raschietto per vetro seguente.

Raschietto
in sicurezza



Raschietto
senza sicurezza



Per mettere in sicurezza: spingere in avanti con il pollice la protezione.

Infine pulire la superficie di cottura tiepida con un detergente idoneo e con carta da cucina. Poi strofinare il piano di cottura a umido ed asciugarlo con un panno pulito.

Le macchie d'acqua si possono rimuovere anche con limone o aceto. Se un liquido contenente acido è venuto a contatto con la cornice, rimuoverlo immediatamente con un panno umido. Possono formarsi zone opache.

Cura

Prodotti per pulizia idonei per piani di cottura in vetroceramica:

Prodotto	Fonti di acquisto
Raschietto per vetro	Negozi per il fai da te e per l'hobby, commercio specializzato di prodotti elettrici, negozi specializzati in prodotti per la cucina, servizio assistenza clienti
Lame di ricambio	Negozi per il fai da te e per l'hobby, drogherie, commercio di colori e vernici, servizio assistenza clienti
Cillit, COLLO luneta, pulitore Dr. Beckmann, ENABLITZ, Frisch Aktiv Sidol per la cura dell'acciaio, Stahl-Fix, WECO, WK TOP ZEKOL, pulitore per vetro-ceramica, pulitore per vetroceramica (Dr. Becher)	Drogherie, commercio di ferramenta e casalinghi commercio specializzato di prodotti elettrici, ipermercati/supermercati, commercio di prodotti alimentari, grandi magazzini

Prodotti per pulizia non idonei:

Non usare mai spugne dure che graffiano o prodotti abrasivi. Non usare nemmeno prodotti per la pulizia chimicamente corrosivi, come spray per forni o smacchiatori.

I prodotti per pulizia non idonei oppure l'abrasione del fondo della pentola provoca alterazioni cromatiche con iridescenza metallica. Queste possono essere asportate a fatica con «Sidol» oppure «Stahl-Fix».

Cornice del piano di cottura

Pulire la cornice preferibilmente solo con una soluzione tiepida di acqua e detersivo. Non usare mai prodotti corrosivi o abrasivi.


Forno

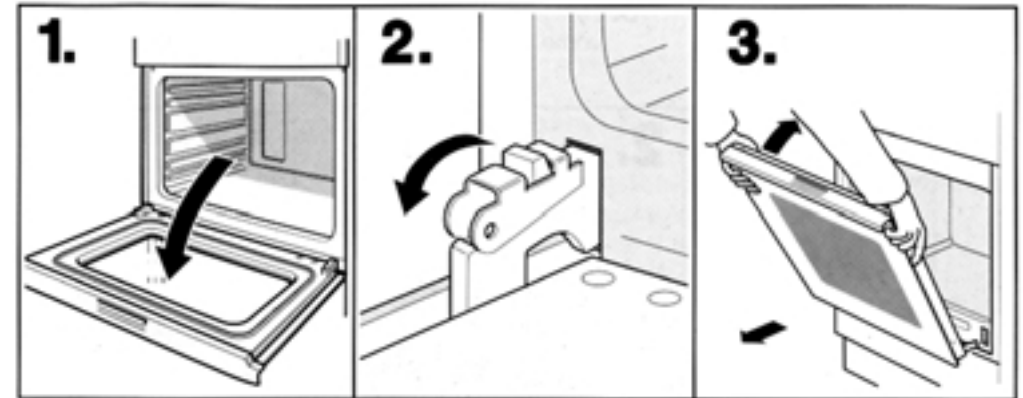
Il forno si conserva a lungo in buone condizioni osservando i consigli seguenti:

Non usare cuscinetti abrasivi duri e spugnette abrasive. È consentito usare detersivi per forno solo per le superfici smaltate del forno.

Cura

Per la pulizia più facile

- È possibile accendere l'illuminazione del forno. A tal fine disporre il selettore delle funzioni su .
- La porta del forno può essere smontata.
 1. Aprire completamente la porta del forno.
 2. Ruotare verso l'alto, fino al fermo le due leve di arresto.
 3. Chiudere la porta solo quanto basta per estrarla verso l'alto.



Pulizia delle superfici smaltate

Strofinare il forno leggermente sporco con soluzione calda di acqua e detersivo oppure con acqua e aceto.

Se il forno è molto sporco, utilizzare preferibilmente pulitori per forno.

- Usare solo nel forno freddo.
- Lasciare reagire il prodotto. In caso di macchie particolarmente resistenti, riscaldare il forno al massimo per 2 minuti a 50 °C, non più a lungo, altrimenti lo smalto si macchia.
- Pulire poi il forno accuratamente.

Avvertenze

Il forno è smaltato. Lo smalto deve essere cotto a temperature molto alte. Ciò può provocare limitate differenze di colore.

È difficile smaltare completamente i bordi di lamiere sottili, che perciò possono essere ruvidi. La protezione anticorrosiva è assicurata.

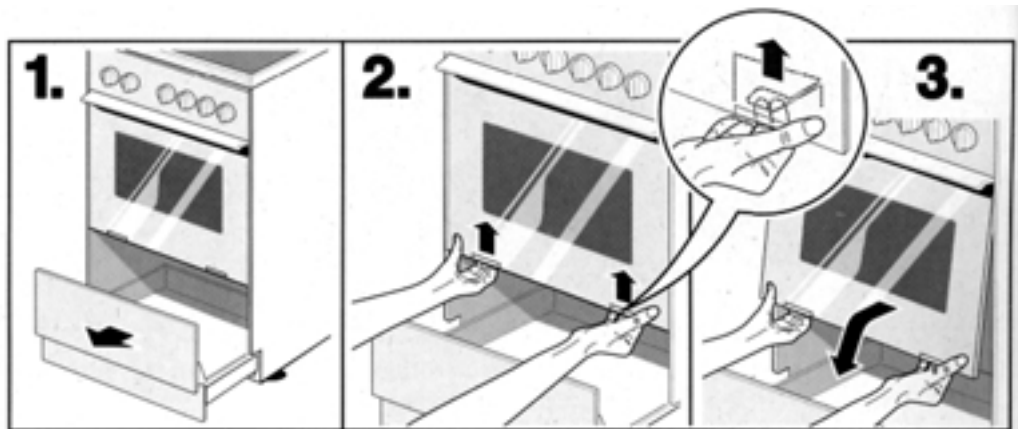
Coperchio di vetro della lampada del forno

Pulire il coperchio di vetro come il forno.

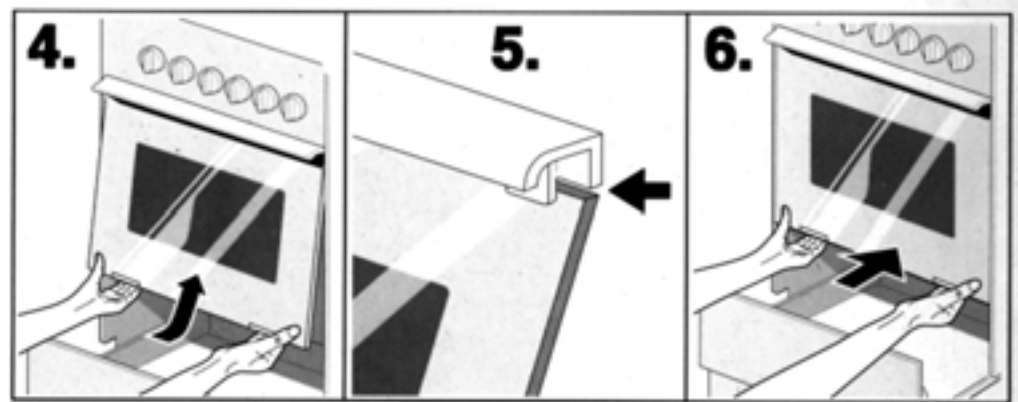
Pulizia dei vetri

Per una pulizia più accurata, è possibile estrarre il vetro esterno della porta del forno.

1. Aprire il cassetto dello zoccolo.
2. Spingere da sotto verso l'alto fino all'arresto le due molle della porta del forno
3. Mantenere le molle premute, tirare il vetro in basso verso avanti ed estrarlo verso il basso.



Pulire i vetri con detergente per vetro.



4. Sostenere il vetro sotto.
5. Inserirlo in alto fra maniglia della porta e linguette.
Il vetro in alto deve poggiare sulla maniglia della porta ed a sinistra e a destra deve essere a paro con la maniglia della porta.
6. Premere il vetro in basso finché non si sente lo scatto d'arresto.

È consentito mettere l'apparecchio di nuovo in funzione solo dopo avere montato correttamente il vetro.

Cassetto dello zoccolo

Pulire il cassetto dello zoccolo con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua un poco di detersivo per stoviglie. Non usare detersivi corrosivi o abrasivi.

Accessori

È preferibile mettere gli accessori in ammollo in acqua con il detergente consueto, subito dopo l'uso. Così facendo i residui di sporco possono essere rimossi molto facilmente con una spazzola o con una spugna per stoviglie.

Un guasto, che fare?

In caso di guasto, spesso la causa è cosa da poco. Prima di rivolgersi al servizio assistenza clienti, tenere presenti le avvertenze seguenti:

La cucina non si accende:

- Controllare se manca corrente.
- Guardare se è scattato il dispositivo di sicurezza elettrico automatico.

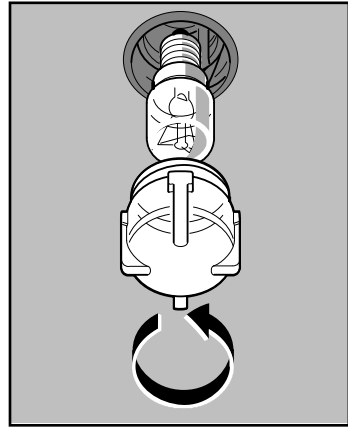
Sostituire personalmente le parti

Potete sostituire personalmente le parti in seguito elencate del vostro forno. Usate esclusivamente ricambi originali.

Indicate la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) del vostro apparecchio. Così è certo che riceverete il ricambio giusto. Trovate i due numeri sulla targhetta d'identificazione nel cassetto dello zoccolo.

Fare eseguire tutte le altre riparazioni solo da tecnici addestrati del servizio assistenza. Da un'errata riparazione del vostro apparecchio possono derivare per voi pericoli considerevoli.

Sostituire la lampadina del forno



- Sostituire la lampadina del forno, se è fulminata.
 Procedere come segue:
1. Disinserire l'interruttore di sicurezza.
 2. Per evitare danni, stendere un canovaccio nel forno freddo.
 3. Svitare verso sinistra il coperchio della lampada nell'interno del forno.
 4. Sostituire la lampadina con una lampadina dello stesso tipo (24W / 230 V / E 14).
 5. Riavvitare il coperchio della lampada.
 6. Rimuovere il canovaccio.
 7. Inserire di nuovo l'alimentazione elettrica.

Potete cambiare personalmente anche il coperchio della lampada.

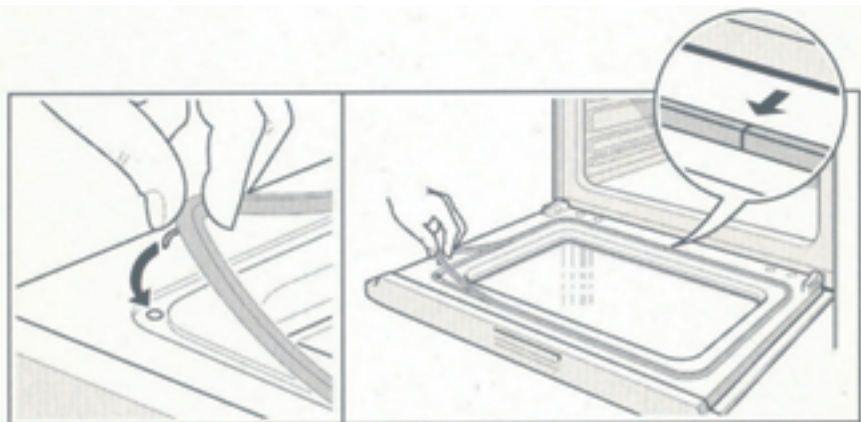
Sostituire il vetro della porta del forno

Sostituire il vetro come descritto nel capitolo Cura «Pulizia dei vetri».

Sostituire la guarnizione della porta

Se la guarnizione della porta è difettosa deve essere sostituita.

1. Aprire la porta del forno.
2. Staccare la guarnizione vecchia.
3. Alla guarnizione della porta sono fissati 4 ganci. Con questi stessi ganci, agganciare la guarnizione nuova alla porta del forno e premere.



Servizio assistenza clienti

Se i consigli per riparare i guasti non hanno avuto successo, il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione. Nell'elenco telefonico trovate l'indirizzo ed il numero di telefono del più vicino centro di assistenza. Anche i centri di assistenza riportati nell'elenco indicano volentieri un centro di assistenza clienti vicino a voi.

Numero E e numero FD

Indicate sempre al servizio assistenza clienti la sigla del prodotto (E-Nr.) e il numero di fabbricazione (FD-Nr.) del vostro apparecchio. Trovate la targhetta d'identificazione con i due numeri nel cassetto dello zoccolo. Per non perdere tempo in ricerche nel caso di malfunzionamento, riportate subito qui sotto i dati del Vostro apparecchio.

E-Nr.

FD

Servizio assistenza clienti ☎

9000051210