

HBC86K7.3 HBC86K7B3



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso2



9000615174

Norme di sicurezza	2	Impostazione Sabbat	15
Prima del montaggio.....	3	Avviare l'impostazione Sabbat	15
Avvertenze per la sicurezza.....	3	La durata è trascorsa.....	15
Avvertenze per il forno a microonde.....	3	Rinvio dell'ora di fine.....	15
Cause dei danni.....	4	Interruzione dell'impostazione Sabbat.....	15
Il nuovo apparecchio	5	Sicurezza bambino	15
Pannello di comando.....	5	Impostazioni di base	15
Pulsanti	5	Modifica delle impostazioni di base.....	16
Selettore.....	5	Spegnimento automatico	17
Display	5	Cura e manutenzione	17
Controllo della temperatura	5	Detergente	17
Vano di cottura.....	6	Pulizia della protezione in vetro.....	18
Accessori.....	6	Pulizia dei pannelli in vetro	18
Primo utilizzo del forno	7	Tabella guasti	19
Regolazioni iniziali	7	Tabella guasti	19
Riscaldamento del vano di cottura.....	7	Sostituzione della lampadina del forno	20
Pulizia degli accessori	7	Sostituzione della guarnizione della porta.....	20
Attivare e disattivare il forno	7	Servizio di assistenza tecnica	21
Attivazione	8	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	21
Spegnimento.....	8	Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	21
Regolazione del forno	8	Risparmio energetico.....	21
Tipi di riscaldamento.....	8	Smaltimento ecocompatibile	21
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura....	8	Programmazione automatica	21
Consigli.....	9	Selezione del programma.....	22
Impostazione del riscaldamento rapido	9	Impostazione separata del risultato di cottura.....	22
Il forno a microonde	10	Scongelare e cuocere con la programmazione automatica... 22	
Avvertenze per stoviglie/pentole	10	Testati nel nostro laboratorio	27
Potenze microonde	10	Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde	27
Impostazione del microonde.....	10	Consigli per la cottura al microonde	30
MicroCombi	11	Dolci e biscotti.....	30
MicroCombi delicato	11	Consigli per la cottura al forno	32
MicroCombi intensivo	11	Cottura arrosto e al grill.....	32
Impostazione della funzione MicroCombi	11	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	36
Combinazione	11	Sformati, gratin, toast.....	36
Potenze microonde adatte.....	11	Cibi pronti.....	37
Impostazione della combinazione	11	Cottura delicata	37
Serie d'impostazioni	12	Impostare la cottura delicata.....	37
Stoviglie	12	Consigli per la cottura delicata.....	38
Definizione di una serie d'impostazioni	12	Pietanze sperimentate	39
Funzioni durata	13	Cottura al forno	39
Impostazione del contaminuti.....	13	Cottura al grill	40
Impostazione della durata.....	13	Acrilamide negli alimenti	40
Rinvio dell'ora di fine cottura.....	13		
Impostazione dell'ora	14		
Memory	14		
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory....	14		
Avvio della funzione memory.....	14		

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

Norme di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

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

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

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

Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di alimenti.

Adulti e bambini non devono assolutamente mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza qualora,

- non siano nelle condizioni fisiche e mentali adatte o
- non possiedano esperienza e conoscenze adeguate.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

- Non toccare mai le superfici calde degli elementi per il riscaldamento e la cottura. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta del vano cottura. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontano i bambini.
- Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura potrebbero prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta del vano di cottura.

Pericolo di incendio!

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

Pericolo di corto circuito!

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di bruciature!

Non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo bollente.

Accessori e stoviglie caldi

Pericolo di scottature!

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie caldi dal vano di cottura servendosi delle apposite presine.

Porta del vano cottura o guarnizione della porta danneggiate

Rischio di gravi danni alla salute!

Se la porta del vano cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Riutilizzare l'apparecchio solo una volta riparato.

Superfici arrugginite

Rischio di gravi danni alla salute!

In caso di pulizia insufficiente, con il tempo, le superfici interne del vano di cottura possono arrugginarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire l'apparecchio a intervalli regolari.

Rivestimento esterno aperto

Pericolo di scariche elettriche!

Non rimuovere mai il rivestimento esterno L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Rischio di gravi danni alla salute!

Non rimuovere mai il rivestimento esterno in quanto ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

Ambiente molto caldo o umido

Pericolo di corto circuito!

Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica.
- Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Avvertenze per il forno a microonde

Preparazione degli alimenti

Pericolo di incendio!

Utilizzare la funzione microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

Stoviglie

Pericolo di lesioni!

- Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.
- Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Pericolo di scottature!

Il calore dei cibi può riscaldare la stoviglia. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

Potenza microonde e durata

Pericolo di incendio!

Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono prendere fuoco e danneggiare l'apparecchio. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Confezioni

Pericolo di incendio!

- Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
- Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

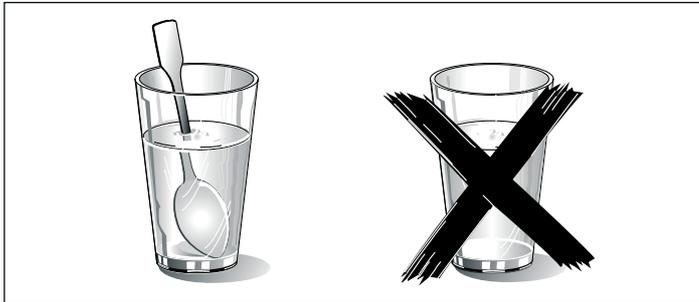
Pericolo di scottature!

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

Bevande

Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



Pericolo di esplosione!!

- Non far mai riscaldare le bevande in contenitori con coperchio.
- Non fare mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche.

Alimenti per neonati

Pericolo di scottature!

Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura in modo che il calore si distribuisca omogeneamente. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Alimenti con pelle o buccia

Pericolo di scottature!

- Non far mai cuocere le uova con guscio. Non far mai scaldare le uova sode. Potrebbero esplodere. Questo vale anche per molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.
- In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

Essiccazione degli alimenti

Pericolo di incendio!

Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.

Alimenti a basso contenuto d'acqua

Pericolo di incendio!

Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per es. il pane.

Olio

Pericolo di incendio!

Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Cause dei danni

Attenzione!

- Formazione di scintille: I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Teglia, carta da forno, pellicola in alluminio o stoviglie sul fondo del vano di cottura. Non appoggiare teglie o stoviglie sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con pellicola in alluminio. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Vaschette in alluminio. Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- Acqua nel vano di cottura caldo. Non versare mai acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Alimenti umidi. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
Non conservare gli alimenti all'interno dell'apparecchio per evitare che si corrodano.
- Fuoriuscita del succo della frutta. Nella preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la leccarda. Il succo della frutta che trabocca causa la formazione di macchie indelebili.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta. Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione molto sporca. Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio. Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posarvi stoviglie o accessori.
- Trasporto dell'apparecchio. Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Uso della funzione microonde senza alimenti all'interno del forno. Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo aver inserito gli alimenti nel vano cottura. Senza alimenti, si può causare il sovraccarico dell'apparecchio stesso. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (si vedano a questo proposito le avvertenze relative alle pentole).
- Popcorn al microonde. Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.

Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello

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

Pannello di comando

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. Sono possibili lievi variazioni in funzione del modello.



Tasti

Sotto ciascun tasto è presente un sensore. Non premere con troppa forza. Toccare solo il simbolo corrispondente.

Eccezione: il tasto Serie d'impostazioni e i tasti per le potenze microonde sono normali pulsanti a pressione.

Pulsanti

Simbolo	Funzione dei tasti
123	Selezionare una serie d'impostazioni
90	Impostare la potenza microonde a 90 watt
180	Impostare la potenza microonde a 180 watt
360	Impostare la potenza microonde a 360 watt
600	Impostare la potenza microonde a 600 watt
900	Impostare la potenza microonde a 900 Watt
...	Selezionare il tipo di riscaldamento
🔧	Selezionare la programmazione automatica
📄	Selezionare il MicroCombi
⏴	Scendere di una riga sul display
⏵	Salire di una riga sul display
M	Selezionare Memory
⏮	Attivare il riscaldamento rapido
🕒	Aprire e chiudere il menu Funzioni durata
💡	Attivare e disattivare la lampadina del forno
i	Premendo brevemente si accede alle informazioni. Tenendo premuto a lungo si apre e si chiude il menu Impostaz. di base
🔒	Attivare/disattivare la sicurezza bambino
🔥	Attivare e disattivare il forno
▶	Premendo brevemente si avvia/sospende il funzionamento Tenendo premuto a lungo si interrompe il funzionamento

Selettore

Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione.

Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

Display

Il display è suddiviso in diverse zone:

- Dicitura, compare solo prima dell'avvio
- Campo di regolazione
- Barra di stato, compare dopo l'avvio

Dicitura

Nella riga superiore viene indicata la funzione scelta, ad es. tipi di riscaldamento, programmi, funzioni durata, ecc. A destra, le frecce indicano in quali direzioni si può navigare con i tasti ⏴ e ⏵. Dopo l'avvio, la dicitura scompare.

Campo di regolazione

Nel campo di regolazione compaiono valori predefiniti che è possibile modificare. Con i tasti di navigazione ⏴ e ⏵ è possibile passare da una riga all'altra. La riga nella quale si trovano già i valori è contrassegnata da parentesi a sinistra e a destra. Il valore tra parentesi può essere modificato con il selettore.

Barra di stato

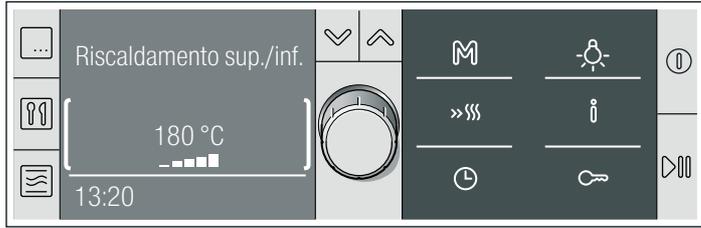
La barra di stato si trova nella parte inferiore del display. Compare dopo l'avvio e in essa sono visualizzate l'ora attuale, le funzioni durata in corso oppure la sicurezza bambino impostata. Prima dell'avvio vengono forniti, se necessario, brevi testi di avvertenza sull'impostazione.

Controllo della temperatura

Le cinque barre del controllo della temperatura indicano le fasi di riscaldamento o il calore residuo nel vano di cottura.

Fasi di riscaldamento

Dopo l'avvio, vicino alla temperatura impostata compaiono cinque barre. Quando l'ultima barra si è riempita, la temperatura impostata è stata raggiunta.



Se sono impostati un livello grill oppure il microonde, le barre non vengono visualizzate.

Durante la fase di riscaldamento è possibile visualizzare la temperatura di riscaldamento corrente mediante il tasto M . Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

Calore residuo

Dopo lo spegnimento, il controllo della temperatura indica il calore residuo all'interno del vano di cottura. Quando le cinque barre sono visibili sul display, nel vano di cottura è stata raggiunta una temperatura di circa 300 °C. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60 °C.

Vano di cottura

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento.

Ventola di raffreddamento

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

Attenzione!

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

Avvertenze

- Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo.
- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Lampadina del forno

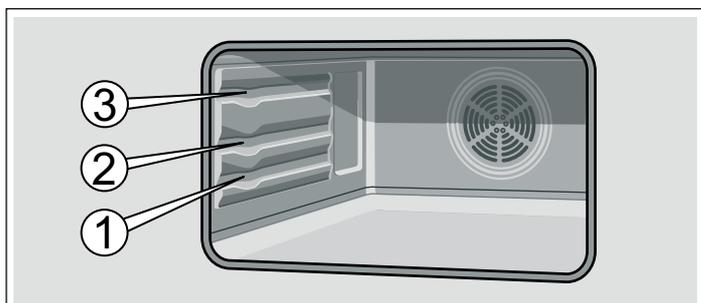
Durante il funzionamento, la lampadina del forno si accende nel vano di cottura.

Quando si apre la porta del forno, la lampadina si accende.

Con il tasto L è possibile accendere o spegnere la lampadina.

Accessori

L'accessorio può essere inserito nel forno a 3 livelli differenti.



Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi, ma riacquistano la forma originale non appena si raffreddano, senza alcuna conseguenza sul funzionamento.

Gli accessori sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati. Inserire il numero HEZ/HMZ.



Griglia

per stoviglie, stampi per dolci, arrostiti, carne alla griglia.

La griglia con la curvatura può essere utilizzata sia verso l'alto \curvearrowright che verso il basso \curvearrowleft .



Leccarda HEZ862000

per arrostiti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema, dolci secchi, sformati e gratin. Quando la carne viene cucinata direttamente sulla griglia, la leccarda funge anche da protezione antispruzzo. A tal fine, inserire la leccarda al livello 1.

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

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati. Nei nostri opuscoli o sul nostro sito Internet è disponibile una ricca offerta di accessori per il forno. La disponibilità degli accessori speciali e la possibilità di acquisto on line varia a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Accessori speciali	Numero HEZ	Tipo di utilizzo
Teglia smaltata	HEZ861000	Per dolci e biscottini. Infornare la teglia con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno fino a innestarla nel forno.
Leccarda in vetro	HEZ863000	Per arrostiti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema, sformati e gratin. Quando la carne viene cucinata direttamente sulla griglia, la leccarda in vetro funge da protezione antispruzzo. A tal fine, inserire la leccarda in vetro al livello 1. La leccarda in vetro può essere utilizzata anche come superficie d'appoggio durante il funzionamento a microonde.
Tegame in vetro	HEZ915001	Per brasati e sformati preparati al forno. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione automatica.

Articoli del servizio di assistenza tecnica

I detergenti adatti per la cura e la pulizia degli elettrodomestici o degli altri accessori si possono acquistare presso il servizio di assistenza tecnica, i rivenditori specializzati o tramite l'e-shop

nel sito Internet dei singoli paesi di residenza. Indicare il codice articolo.

Panno per superfici in acciaio inossidabile	Cod. articolo 311134	Impedisce che lo sporco si accumuli e, grazie all'olio speciale con il quale è imbevuto, le superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile risultano splendenti.
Gel per la pulizia del grill e del forno	Cod. articolo 463582	Per la pulizia del vano di cottura. Il gel è inodore.
Panno in microfibra a nido d'ape	Cod. articolo 460770	Particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali ad. es. vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Il panno in microfibra rimuove lo sporco misto ad acqua e grasso in una sola passata.
Blocco di sicurezza della porta	Cod. articolo 612594	Per impedire che i bambini aprano la porta del forno. Il blocco di sicurezza viene fissato in modo diverso a seconda del tipo di apparecchio. Consultare il foglio allegato al blocco di sicurezza della porta.

Primo utilizzo del forno

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

- Impostare l'ora
- Se occorre, modificare la lingua del display di testo
- Riscaldare il vano di cottura
- Pulire gli accessori
- Leggere le avvertenze relative alla sicurezza riportate all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Regolazioni iniziali

Dopo aver allacciato l'apparecchio nuovo alla rete elettrica, nella riga più in alto del display compare il messaggio "Impostazione dell'ora". Impostare l'ora e, se occorre, la lingua dell'indicatore di testo. L'impostazione predefinita è la lingua tedesca.



Impostazione dell'ora e modifica della lingua

1. Passare all'ora predefinita mediante il tasto .
2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
3. Rialzare mediante il tasto .
La dicitura "Uhrzeit" (Ora) viene indicata tra parentesi.
4. Passare a "Sprache wählen" (Selezione lingua:) con il selettore.
5. Premere il tasto .
La dicitura "deutsch" (tedesco) viene indicata tra parentesi.
6. Servendosi del selettore impostare la lingua desiderata. Sono disponibili 30 lingue diverse.
7. Premere il tasto .

Ora e lingua vengono acquisite. Sul display viene visualizzata l'ora attuale

Avvertenza. La lingua può essere modificata in qualunque momento. Vedere il capitolo *Impostazioni di base*.

Riscaldamento del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano di cottura vuoto tenendolo chiuso.

Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

Riscaldare il vano di cottura con Riscaldamento sup./inf. a 240 °C.

1. Premere il tasto .
Compare il display iniziale con la descrizione dei tasti.
2. Subito dopo, premere il tasto .
Nella riga superiore c'è la dicitura "Tipi riscaldam." Nel campo di regolazione vengono proposti Aria calda 3D e 160 °C. Il tipo di riscaldamento viene indicato tra parentesi.
3. Servendosi del selettore, modificare il tipo di riscaldamento impostando Riscaldamento sup./inf.
4. Passare alla temperatura mediante il tasto .
La temperatura viene ora indicata tra parentesi.
5. Servendosi del selettore impostare la temperatura a 240 °C.
6. Premere il tasto .
L'apparecchio entra in funzione. La dicitura "Tipi riscaldam." scompare. In basso nel display compare la barra di stato con l'ora.
7. Trascorsi 60 minuti, spegnere il forno con il tasto .

Le barre del controllo della temperatura indicano il calore residuo nel vano di cottura.

Pulizia degli accessori

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

Attivare e disattivare il forno

Attivare e disattivare il forno mediante il tasto .

Attivazione

Premere il tasto . Compare il display iniziale con la descrizione dei tasti.



Selezionare la funzione desiderata.

- Tasto 90, 180, 360, 600 o 900 W = microonde

- Tasto = tipi di riscaldamento
- Tasto = programmi
- Tasto = MicroCombi
- Tasto = serie d'impostazioni
- Tasto = impostazioni Memory memorizzate

Se nei secondi successivi non viene selezionata alcuna modalità di funzionamento, compare la dicitura "Selezionare la funzione".

Per le istruzioni relative all'impostazione, consultare i singoli capitoli.

Spegnimento

Premere il tasto . Il forno si spegne.

Regolazione del forno

Questo capitolo illustra

- i tipi di riscaldamento disponibili per il forno
- come impostare un tipo di riscaldamento o una temperatura
- come scegliere una pietanza dai consigli
- e come impostare il riscaldamento rapido.

Tipi di riscaldamento

Il forno dispone di un'ampia scelta di tipi di riscaldamento che consente di scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

Tipi di riscaldamento e ambiti di temperatura	Impiego
Aria calda 3D 30-250 °C	Per la cottura al forno di dolci e pasticcini su due livelli.
Aria calda 30-250 °C	Per la cottura al forno di torte morbide in stampi su un livello.
Riscaldamento sup./inf. 30-300 °C	Per cuocere e arrostitire su un livello. Particolarmente adatto per dolci farciti (ad es. torta di ricotta) o per dolci in teglia.
Riscaldamento intensivo 100-300 °C	Per pietanze dal fondo croccante (ad es. quiche). Il calore viene distribuito dall'alto ma più intensamente dal basso.
Riscaldamento inferiore 30-200 °C	Per alimenti e prodotti da forno che devono avere una crosta dorata sul fondo. Attivare brevemente il riscaldamento inferiore alla fine del tempo di cottura.
Grill ventilato 100-250 °C	Per pollame e pezzi di carne più grossi
Grill, superficie grande ridotto (1) medio (2) forte (3)	Per grigliare grandi quantità di bistecche, salsicce, toast o grandi porzioni di pesce.
Grill, superficie piccola ridotto (1) medio (2) forte (3)	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce, toast o piccole porzioni di pesce.
Cottura delicata 70-100 °C	Per porzioni di carne tenera che devono avere una cottura media/al sangue o risultare ben cotte

Tipi di riscaldamento e ambiti di temperatura	Impiego
Preriscaldamento 30-70 °C	Per il preriscaldamento di stoviglie in porcellana.
Scaldavivande 60-100 °C	Per tenere in caldo gli alimenti.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

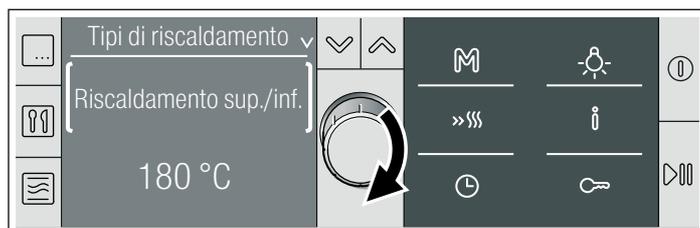
Esempio nella figura: impostazione Riscaldamento sup./inf., 200 °C

Accendere il forno con il tasto oppure premere il tasto . Sul display viene visualizzata l'impostazione predefinita Aria calda 3D, 160 °C.

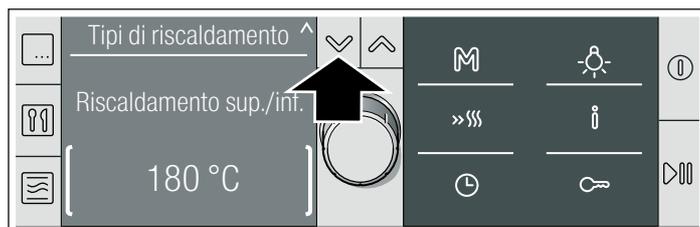
È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto .

Se si desidera impostare un altro tipo di riscaldamento o una temperatura diversa, procedere nel modo seguente.

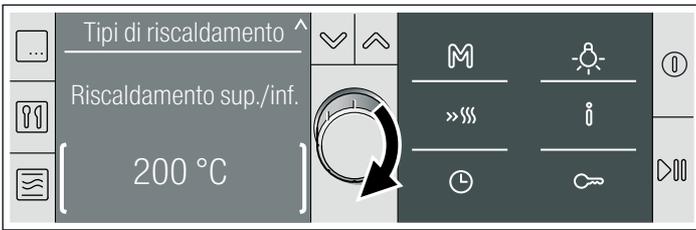
1. Servendosi del selettore, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



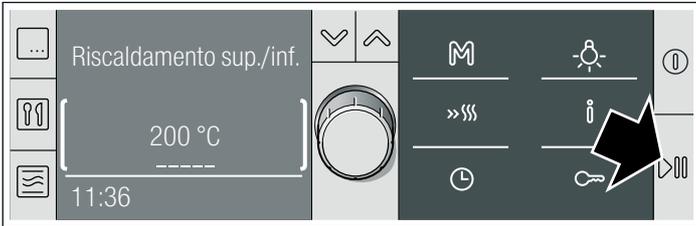
2. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto . La temperatura proposta viene indicata tra parentesi.



3. Servendosi del selettore, impostare la temperatura desiderata.



4. Premere il tasto >>>>.



La cottura inizia.

5. Quando la pietanza è pronta, spegnere il forno con il tasto ⓘ o selezionare di nuovo una modalità di funzionamento e impostarla.

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Il forno è in pausa. Nella barra di stato lampeggia il simbolo >>>>. Chiudere la porta e premere di nuovo il tasto >>>>. L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto >>>>. Il forno è in pausa. Il simbolo >>>> lampeggia. Premere di nuovo il tasto >>>>, il forno riprende a funzionare.

Modifica della temperatura o del livello grill

È sempre possibile. Modificare la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto >>>> finché non compare il messaggio "Selezionare la funzione". È possibile effettuare una nuova impostazione.

Richiesta di informazioni

Premere brevemente il tasto ⓘ. Per ogni altra informazione premere di nuovo brevemente il tasto ⓘ. Prima dell'inizio della cottura vengono fornite informazioni sui tipi di riscaldamento, sui livelli di inserimento e sugli accessori. Dopo l'avvio, è possibile verificare la temperatura del vano di cottura.

Impostazione della durata

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Impostare durata.

Rinvio dell'ora di fine

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.

Consigli

Se si seleziona una pietanza dai Consigli, i valori di regolazione ottimali sono già predefiniti. È possibile scegliere tra varie categorie diverse. I consigli contengono un'ampia varietà di pietanze, da dolci, pane, pollame, carne e selvaggina a sformati e a cibi pronti. La temperatura e la durata possono essere modificate. Il tipo di riscaldamento è fisso.

Tramite i vari livelli di selezione si visualizzano le varie pietanze. Non resta che provare e scoprire la varietà delle nostre pietanze.

Scelta della pietanza

1. Premere il tasto □.

Il display visualizza come impostazione predefinita Aria calda 3D, 160 °C.

2. Ruotare a sinistra il selettore su Consigli.

Compare la prima categoria di alimenti.

3. Premendo il tasto ∨ passare alla categoria di alimenti ed effettuare la selezione servendosi del selettore.

Passare al livello successivo con il tasto ∨. Effettuare la selezione successiva servendosi ogni volta del selettore.

Alla fine, viene visualizzata l'impostazione consigliata per la pietanza prescelta. È possibile modificare la temperatura, non il tipo di riscaldamento.

4. Premere il tasto >>>>.

L'apparecchio entra in funzione. La barra di stato visualizza lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Nella barra di stato viene visualizzato 00:00:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto ⌚.

Modifica della temperatura o del livello grill

Modificare la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.

Modifica della durata

Premere il tasto ⌚ e passare alla durata con il selettore. Premere il tasto ∨ e modificare la durata con il selettore. Premere il tasto ⌚.

Richiesta di informazioni

Premere il tasto ⓘ.

Rinvio dell'ora di fine

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.

Impostazione del riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido non è adatto a tutti i tipi di riscaldamento.

Tipi di riscaldamento adatti

- Aria calda 3D
- Aria calda
- Riscaldamento sup./inf.
- Riscaldamento intensivo

Temperature adatte

Il riscaldamento rapido non funziona quando la temperatura impostata è inferiore a 100 °C. Nel caso in cui la temperatura nel vano di cottura sia di poco inferiore alla temperatura impostata, il riscaldamento rapido non è necessario e non si attiva.

Impostazione del riscaldamento rapido

Premere il tasto corrispondente al riscaldamento rapido >>>>. Accanto alla temperatura impostata compare il simbolo >>>>. Iniziano a comparire le barre del controllo della temperatura.

Quando tutte e cinque le barre sono visibili sul display, il riscaldamento rapido è terminato. Viene emesso un breve segnale acustico. Il simbolo >>>> si spegne. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Avvertenze

- Se si modifica il tipo di riscaldamento, la fase di riscaldamento rapido si interrompe.
- La durata impostata inizia a scorrere subito dopo l'avvio, indipendentemente dal riscaldamento rapido.

- Durante la fase di riscaldamento rapido è possibile visualizzare la temperatura attuale del vano di cottura mediante il tasto \hat{i} .

- Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il tasto $\gg\gg$. Il simbolo si spegne.

Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

Avvertenza.

Il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* presenta esempi relativi allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura con il microonde.

Avvertenze per stoviglie/pentole

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, ad es. i cucchiari contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

1. Introdurre la stoviglia vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Controllare regolarmente la temperatura.

La pentola deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Potenze microonde

Impostare la potenza microonde desiderata mediante i tasti.

90 W	Per scongelare cibi delicati
180 W	Per scongelare e continuare la cottura
360 W	Per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi
900 W	Per riscaldare i liquidi

Avvertenze

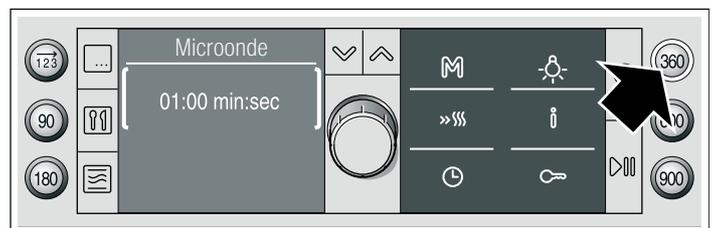
- Quando si preme un tasto, si accende la potenza prescelta.
- La potenza microonde di 900 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutte le altre potenze può essere impostata una durata fino a 1 ora e 30 minuti.

Impostazione del microonde

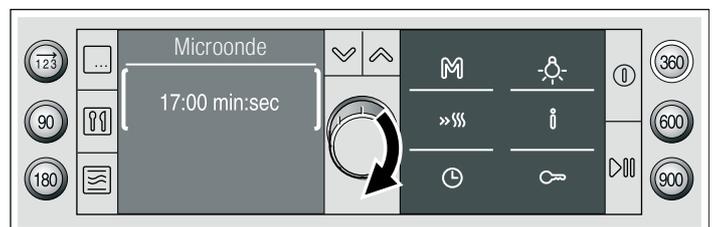
Esempio nella figura: impostazione della potenza microonde a 360 W, durata 17 minuti.

1. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.

Il tasto si illumina. Sul display compare la dicitura "Microonde". Viene indicata una durata predefinita.



2. Impostare la durata servendosi del selettore.



3. Premere il tasto $\triangleright\|\|$.

La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento del forno a microonde è terminato. La durata visualizzata è di 00:00 min:sec. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto C .

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere brevemente il tasto $\triangleright\|\|$. L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto $\triangleright\|\|$. Nella barra di stato lampeggia il simbolo $\triangleright\|\|$. Il forno è in pausa. Premere nuovamente il tasto $\triangleright\|\|$. L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto $\triangleright\|\|$ finché non compare il messaggio "Selezionare la funzione". È possibile effettuare una nuova impostazione.

MicroCombi

In questo caso viene attivata automaticamente una potenza microonde. È sufficiente impostare la temperatura indicata nella ricetta e dimezzare il tempo di cottura.

MicroCombi delicato

MicroCombi delicato è adatto per dolci in stampi, come

- torte a impasto semi-liquido, ad es. torta variegata, plum-cake, torta alla frutta
- torta di pasta frolla con ripieno succoso come ad es. torta di mele coperta, torta di ricotta
- torte a base di preparato per dolci
- torte lievitate, ad es. torta di rose
- Con questo tipo di riscaldamento è possibile dimezzare i tempi di cottura anche per gli arrosti.

Avvertenza. Utilizzare stampi scuri in metallo o anche del tipo flessibile in silicone. Per gli arrosti è adatto uno stampo in vetro resistente al calore, con o senza coperchio.

MicroCombi intensivo

Questo tipo di riscaldamento è adatto per

- pollame, ad es. pollo
- sfornati, ad es. sfornato di pasta
- gratin, ad es. gratin di patate
- pesce al forno, fresco e surgelato

Avvertenza. Utilizzare contenitori in vetro o ceramica resistenti al calore.

Impostazione della funzione MicroCombi

Se la ricetta contiene indicazioni per diversi tipi di riscaldamento, scegliere l'impostazione per Riscaldamento sup./inf. Il tempo di cottura indicato nella ricetta non dovrebbe essere inferiore a 30 minuti.

Introdurre la pietanza nel vano di cottura freddo. Posizionare la pentola al centro della griglia al livello 1.

1. Premere il tasto .

Sul display viene visualizzata l'impostazione predefinita MicroCombi delicato, 180 °C. Se si desidera utilizzare MicroCombi intensivo, ruotare il selettore. Compare MicroCombi intensivo, 200 °C.

2. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto  e impostare la temperatura servendosi del selettore.

3. Premere il tasto  e passare alla durata con il selettore.

Viene proposta una durata di 20:00 minuti.

4. Premere il tasto  e impostare la durata con il selettore.

5. Premere il tasto .

6. Avviare con il tasto .

Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento è terminato. Nella barra di stato viene visualizzato 00:00:00. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Combinazione

Con questa modalità, contemporaneamente al microonde, è in funzione un tipo di riscaldamento. Le pietanze cuociono più velocemente con il forno a microonde e al tempo stesso si rosolano bene. È possibile impostare una durata massima fino a 1 ora e 30 minuti.

Tipi di riscaldamento adatti

- Aria calda 3D
- Aria calda
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Grill, superficie piccola

Potenze microonde adatte

È possibile combinare tutte le potenze microonde, tranne quella a 900 Watt, con un tipo di riscaldamento.

Impostazione della combinazione

Esempio nella figura: impostazione Riscaldamento sup./inf., 200 °C e microonde 360 W, 17 minuti.

1. Premere il tasto .

Come dicitura compare "Tipi riscaldam.". Sul display viene visualizzata l'impostazione predefinita Aria calda 3D, 160 °C.

2. Servendosi del selettore, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



3. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto .

4. Modificare la temperatura servendosi del selettore.



5. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.

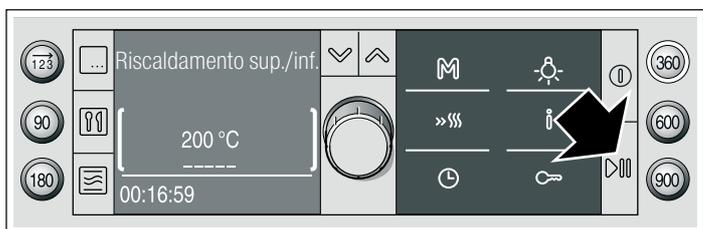
Il tasto selezionato si illumina. La dicitura passa a "Combinazione".



6. Impostare la durata servendosi del selettore.



7. Premere il tasto >|||.



La cottura inizia. Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento è terminato. Nella barra di stato viene visualizzato 00:00:00. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto ⏸.

Modifica della temperatura o del livello grill

È sempre possibile. Modificare la temperatura o il livello grill servendosi del selettore.

Modifica della durata

Premere il tasto ⏸ e passare alla durata con il selettore. Premere il tasto ↕ e modificare la durata con il selettore. Premere il tasto ⏸.

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Il forno è in pausa. Nella barra di stato lampeggia il simbolo >|||. Chiudere la porta e premere di nuovo il tasto >|||. L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione Pausa

Premere brevemente il tasto >|||. Il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto >|||, il forno riprende a funzionare.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto >||| finché non compare il messaggio "Selezionare la funzione". È possibile effettuare una nuova impostazione.

Rinvio dell'ora di fine

Vedere il capitolo *Funzioni durata*, Rinvio dell'ora di fine.

Serie d'impostazioni

Con la funzione Serie d'impostazioni è possibile impostare fino a tre modalità di funzionamento in sequenza e, successivamente, avviare la cottura.

Condizione indispensabile: per ogni fase è necessario impostare una durata.

Stoviglie

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.

Definizione di una serie d'impostazioni

Impostare una durata per ciascuna fase della serie d'impostazioni.

1. Premere il tasto 123.

Il tasto si illumina. Sul display compare la dicitura "Serie d'impostaz.". Tra le parentesi viene visualizzato 1 per indicare la prima fase della serie d'impostazioni.



2. Selezionare e impostare la modalità di funzionamento desiderata.

3. Con il tasto ↕ ritornare a [1] e selezionare [2] con il selettore, per la seconda fase della serie d'impostazioni.

4. Selezionare e impostare la modalità di funzionamento desiderata.

5. Con il tasto ↕ ritornare a [2] e selezionare [3] con il selettore, per la terza fase della serie d'impostazioni.

6. Selezionare e impostare la modalità di funzionamento desiderata.

7. Premere il tasto >|||.

La cottura inizia.

Avvertenza. La prima fase della serie d'impostazioni viene visualizzata sul display. Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La serie d'impostazioni è terminata. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto ⏸.

Modifica dell'impostazione

È possibile effettuare una modifica solo prima dell'avvio.

1. Andare verso l'alto col tasto ↕ finché 1, 2 o 3 non compare tra parentesi.

2. Selezionare la fase che si desidera cambiare servendosi del selettore.

3. Modificare l'impostazione.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto >||| finché non compare il messaggio "Selezionare la funzione". È possibile effettuare una nuova impostazione.

Funzioni durata

Per richiamare il menu Funzioni durata, premere il tasto . Sono possibili le funzioni seguenti:

Se il forno è spento:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione dell'ora

Se il forno è acceso:

- Impostazione del contaminuti
- Impostazione della durata
- Rinvio dell'ora di fine

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona indipendentemente dal forno. Lo si può utilizzare e impostare in qualsiasi momento come un normale timer da cucina.

1. Premere il tasto .
Si apre il menu Funzioni durata.
2. Premere il tasto  e impostare il tempo per il contaminuti servendosi del selettore.
3. Con il tasto  chiudere il menu Funzioni durata.

Il display passa allo stato precedente. Vengono visualizzati il simbolo  per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. Il tempo impostato è trascorso. Sull'indicatore viene visualizzato  00:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Interruzione del tempo impostato

Con il tasto  aprire il menu Funzioni durata. Premere il tasto  e riportare il tempo a 00:00 servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto .

Modifica del tempo impostato

Con il tasto  aprire il menu Funzioni durata. Premere il tasto  e, nei secondi successivi, modificare il tempo del contaminuti servendosi del selettore. Chiudere il menu con il tasto .

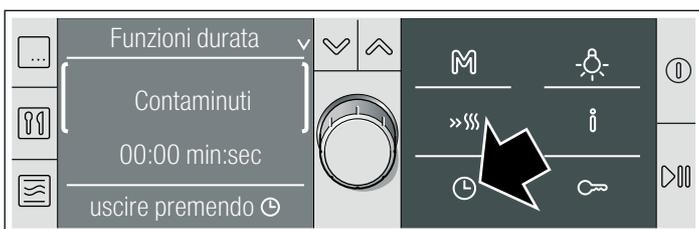
Impostazione della durata

Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. Il forno non si riscalda ulteriormente.

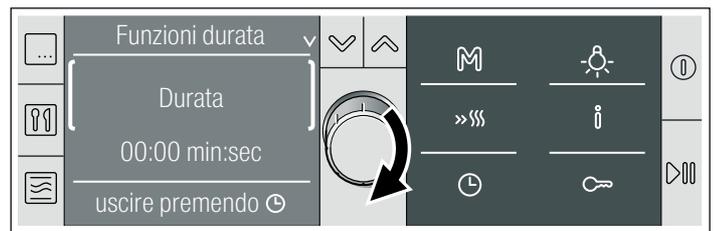
Condizione indispensabile: occorre impostare un tipo di riscaldamento e una temperatura.

Esempio nella figura: Riscaldamento sup./inf., 180 °C, 45 minuti

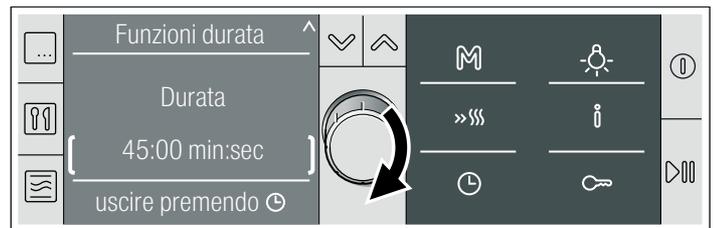
1. Premere il tasto .
Si apre il menu Funzioni durata.



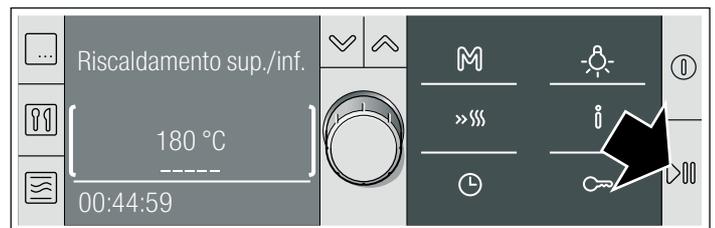
2. Passare alla durata servendosi del selettore.



3. Passare da una riga all'altra con il tasto .
4. Impostare la durata della cottura servendosi del selettore.



5. Premere il tasto .
Il menu Funzioni durata viene chiuso.
6. Se il forno non si è ancora avviato premere il tasto .



Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento è terminato. Nella barra di stato viene visualizzato 00:00:00. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Interruzione della durata

Aprire il menu premendo il tasto . Passare alla durata con il selettore, premere il tasto  e impostare la durata su 00:00 con il selettore. Chiudere il menu con il tasto .

Modifica della durata

Aprire il menu mediante il tasto . Passare alla durata con il selettore, premere il tasto  e modificare la durata con il selettore. Chiudere il menu con il tasto .

Rinvio dell'ora di fine cottura

È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

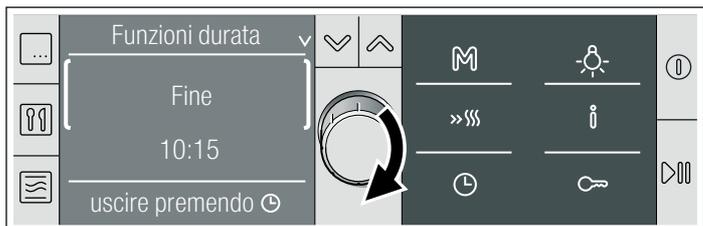
Esempio: alle ore 9.30 si introduce la pietanza nel vano di cottura. La cottura dura 45 minuti e alle ore 10.15 la pietanza è pronta. Tuttavia, si desidera che sia pronta alle ore 12.45. Spostare l'ora di fine cottura dalle 10.15 alle 12.45. Il forno passa in modalità standby. La cottura inizia alle ore 12.00 e termina alle ore 12.45.

Per alcuni programmi non è possibile spostare il termine della cottura.

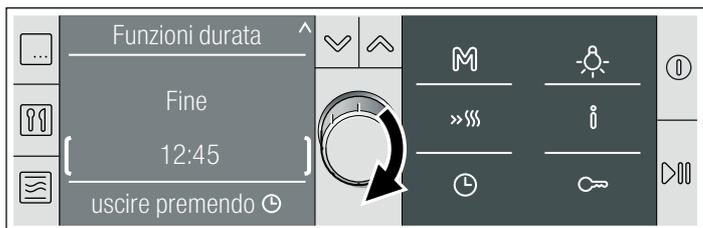
Impostazione dell'ora di fine cottura

Condizione indispensabile: la modalità impostata non è iniziata. Vi è una durata impostata. Il menu Funzioni durata ⏰ è aperto.

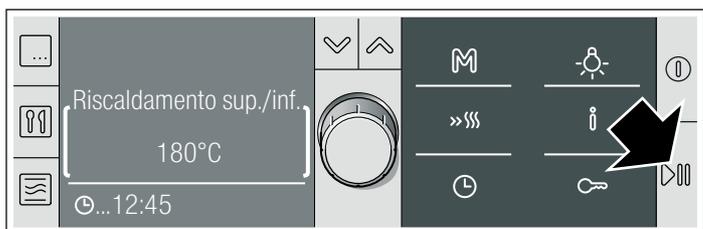
1. Passare alla riga superiore con il tasto e passare a "Fine" servendosi del selettore. Viene visualizzato il momento in cui il funzionamento termina.



2. Premere il tasto .
3. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.



4. Chiudere il menu Funzioni durata premendo il tasto .
5. Confermare con il tasto .



L'impostazione è acquisita. Il forno è in standby ... e si avvia al momento giusto.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento è terminato. Nella barra di stato viene visualizzato 00:00:00. Il

segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Modifica dell'ora di fine cottura

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby ... A questo scopo aprire il menu mediante il tasto . Passare all'ora di fine cottura con il selettore. Premere il tasto e correggere l'ora di fine cottura con il selettore. Chiudere il menu con il tasto .

Interruzione dell'ora di fine cottura

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby ... Passare all'ora di fine cottura con il selettore. Premere il tasto e ruotare il selettore verso sinistra finché l'indicazione non scompare. Chiudere il menu con il tasto .

Impostazione dell'ora

Per poter impostare o modificare l'ora il forno deve essere spento.

Dopo un'interruzione di corrente

Dopo un'interruzione di corrente sul display compare la dicitura "Impostazione dell'ora".

1. Premere il tasto e impostare l'ora attuale con il selettore.
2. Premere il tasto .

L'ora è acquisita.

Modifica dell'ora

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto .
- Si apre il menu Funzioni durata.
2. Passare all'ora servendosi del selettore.
3. Premere il tasto e modificare l'ora con il selettore.
4. Premere il tasto .

Il menu Funzioni durata viene chiuso. L'ora è modificata.

Come nascondere l'ora

Quando il forno è spento, il display visualizza l'ora attuale. L'ora può essere nascosta. Consultare a questo proposito il capitolo *Impostazioni di base*.

Memory

La funzione Memory permette di memorizzare le proprie impostazioni e di richiamarle con la semplice pressione di un tasto. A questo scopo sono disponibili sei posizioni di memoria. La funzione Memory è utile per le pietanze che si preparano frequentemente.

Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

1. Impostare la modalità di funzionamento desiderata. Non avviare.
2. Premere brevemente il tasto e selezionare una delle sei posizioni di memoria servendosi del selettore.
3. Tenere premuto il tasto finché non compare "Memory salvata".

L'impostazione è memorizzata e può essere avviata in qualsiasi momento.

Nuova attribuzione di una posizione di memoria

Effettuare un'impostazione, scegliere la posizione di memoria e memorizzare le nuove impostazioni con il tasto . Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

Avvio della funzione memory

Le impostazioni salvate possono essere avviate in qualunque momento.

1. Premere brevemente il tasto e selezionare la posizione di memoria servendosi del selettore.

Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate. Se compare il messaggio "Posizione di memoria vuota", per quella posizione di memoria non esiste ancora nessuna impostazione memorizzata.

2. Premere il tasto .

La Memory si avvia.

Modifica della posizione di memoria

Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la posizione di memoria.

Modifica delle impostazioni

È sempre possibile. La volta successiva in cui si avvia la Memory, viene nuovamente visualizzata l'impostazione memorizzata in origine.

Impostazione Sabbat

Con questa impostazione, il forno funziona in modalità Riscaldamento sup./inf. a una temperatura costante compresa tra 85 °C e 140 °C. È possibile impostare una durata compresa tra 24 e 73 ore.

Durante questo arco di tempo gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

Avviare l'impostazione Sabbat

Condizione indispensabile: nelle impostazioni di base è attivo "Impostazione Sabbat sì". Vedere il capitolo *Impostazioni di base*.

1. Premere il tasto .
Il display propone Aria calda 3D, 160 °C.
2. Ruotare a sinistra il selettore su Impostazione Sabbat.
3. Passare alla regolazione della temperatura premendo il tasto  e impostare la temperatura desiderata servendosi del selettore.

4. Aprire con il tasto  il menu Funzioni durata e passare alla durata con il selettore.

L'impostazione predefinita è 27:00 ore.

5. Premere il tasto .

6. Servendosi del selettore, impostare la durata desiderata.

7. Premere il tasto .

L'impostazione Sabbat si avvia. La barra di stato visualizza lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Il forno non si riscalda ulteriormente.

Rinvio dell'ora di fine

Non è possibile rinviare l'ora di fine cottura.

Interruzione dell'impostazione Sabbat

Tenere premuto il tasto  finché non compare il messaggio "Selezionare la funzione". È possibile effettuare una nuova impostazione.

Sicurezza bambino

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

Attivazione della sicurezza bambino

Tenere premuto il tasto chiave  finché non compare il simbolo . Tale processo dura ca. 4 secondi.

Il pannello comandi è bloccato.

Rimozione del blocco

Tenere premuto il tasto chiave  finché il simbolo non scompare. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.

Avvertenza. Nonostante la sicurezza bambino sia attiva, è possibile spegnere il forno con  o tenendo premuto il tasto , impostare il contaminuti e disattivare il segnale acustico.

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono regolare ogni volta in base alle proprie esigenze.

Avvertenza. La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni di base disponibili.

Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
Selezione lingua: italiano	Sono disponibili altre 29 lingue	Lingua per il display.
Durata segnale acustico: medio	media = 2 minuti breve = 10 secondi lunga = 5 minuti	Tempo di durata del segnale acustico che indica la fine della cottura impostata.
Tono pulsanti: OFF	ON OFF	Tono di conferma in seguito alla pressione di un pulsante
Luminosità display: giorno	giorno media notte	Illuminazione display
Contrasto ○○○●○○	ad es. più elevato ○○○○●○	Contrasto del display
Display orologio: ON	ON OFF*	Indicazione dell'ora sul display quando il forno è spento * L'ora resta visualizzata finché è visualizzato il calore residuo.

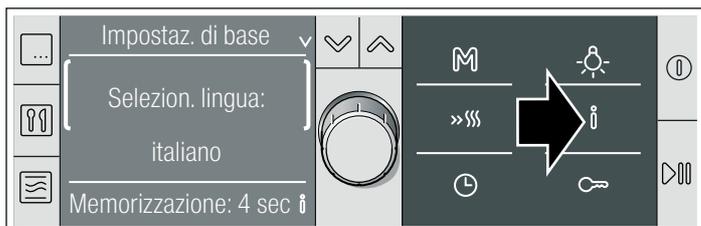
Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
Riprend. cottura dopo chius.porta: OFF	automaticamente OFF*	Modalità di proseguimento della cottura dopo l'apertura e successiva chiusura della porta del forno *riprendere la cottura con ▷
Impostare separatamente: -○○○●○○○ +	ad es. risultato di cottura sempre più intenso -○○○○○●○ +	Modificare il risultato di cottura di tutti i programmi della programmazione automatica verso destra = più intenso verso sinistra = più delicato
Mostra descrizione tasti: ON	ON OFF	Display iniziale dopo l'accensione del forno.
Aria calda 3D Impostazione predefinita: 160 °C	da 30 a max. 250 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Aria calda Impostazione predefinita: 160 °C	da 30 a max. 250 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Riscaldamento sup./inf. Impostazione predefinita: 180 °C	da 30 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Riscaldamento intensivo Impostazione predefinita: 190 °C	da 100 a max. 300 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Riscaldamento inferiore Impostazione predefinita: 180 °C	da 30 a max. 200 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Grill ventilato Impostazione predefinita: 190 °C	da 100 a max. 250 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Grill, superficie grande Impostazione predefinita: elevata	elevata media ridotta	Modificare in modo duraturo il livello predefinito per il tipo di riscaldamento.
Grill, superficie piccola Impostazione predefinita: elevata	elevata media ridotta	Modificare in modo duraturo il livello predefinito per il tipo di riscaldamento.
Cottura delicata Impostazione predefinita: 80 °C	da 70 a max. 100 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Preriscaldamento Impostazione predefinita: 50 °C	da 30 a max. 70 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Scaldavivande Impostazione predefinita: 70 °C	da 60 a max. 100 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
MicroCombi delicato Impostazione predefinita: 180 °C	da 30 a max. 250 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
MicroCombi intensivo Impostazione predefinita: 200 °C	da 30 a max. 250 °C	Modificare in modo duraturo la temperatura predefinita per il tipo di riscaldamento.
Impostazione Sabbat: no	no sì	Vedere il capitolo Impostazione Sabbat
Tensione di funzionamento 220-230 V	220-230 V 230-240 V	Regolazione della tensione di funzionamento
Ripristinare impostaz. iniziali: no	no sì	Ripristinare le impostazioni di base annullando tutte le modifiche

Modifica delle impostazioni di base

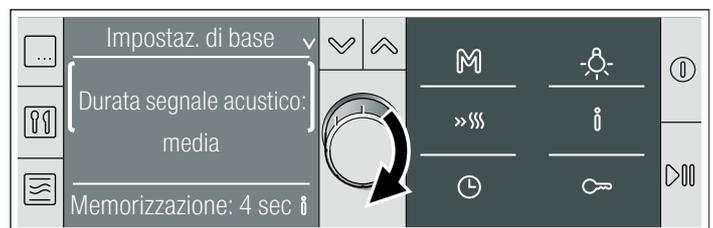
Condizione indispensabile: il forno deve essere spento.

Esempio nella figura: modificare l'impostazione di base della durata del segnale acustico da media a breve.

1. Tenere premuto il tasto **i** per circa 4 secondi, finché non vengono visualizzate la dicitura "Impostazioni di base" e la prima impostazione di base "Selezionare lingua".

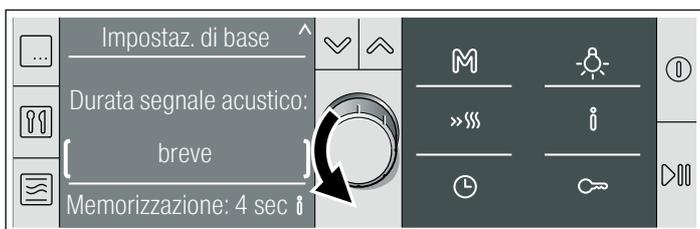


2. Servendosi del selettore, selezionare l'impostazione di base desiderata.



3. Passare alla riga successiva con il tasto **∨**.
4. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore. In qualunque momento è possibile modificare ulteriori impostazioni di base. A questo scopo, cambiare la riga con il

tasto  ed effettuare le modifiche come descritto ai punti da 2 a 4.



5. Tenere premuto il tasto  finché non compare l'ora. Tale processo dura ca. 4 secondi. Tutte le modifiche sono memorizzate.

Interruzione

Premere il tasto . Le modifiche non vengono acquisite.

Spegnimento automatico

Il forno dispone di una funzione di spegnimento automatico che si attiva se non è stata impostata una durata e le impostazioni non sono state modificate per un periodo di tempo prolungato. Quando questo avviene, dipende dal parametro impostato per la temperatura o il livello grill.

Spegnimento attivo

Il display visualizza il testo "Spegnimento automatico". Il

funzionamento viene interrotto. Per cancellare il testo, premere un tasto qualsiasi. È possibile effettuare una nuova impostazione.

Avvertenza. Se viene impostata una durata, al termine di questa il forno smette di riscaldarsi. La funzione di spegnimento automatico non è necessaria.

Cura e manutenzione

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

Pericolo di corto circuito!

Per la pulizia non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Pericolo di scottature!

Non pulire mai l'apparecchio appena spento. Lasciarlo raffreddare.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.
- Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. Non utilizzare

- detersivi aggressivi o abrasivi,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta,

- spugnette dure o abrasive,
- detersivi a elevato contenuto di alcol.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore	Detergente
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Forno	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: utilizzare il detergente per forno soltanto quando l'apparecchio si è completamente raffreddato. Utilizzare preferibilmente una spugna in acciaio.
Copertura in vetro della lampadina del forno	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Pannello comandi/ Pannello esterno della porta	Detergente per vetro: pulire immediatamente con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.
Pannello interno della porta	Detergente per vetro: pulire con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro.

Settore	Detergente
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Pulizia delle superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore e quella superiore sono rivestite con uno strato in smalto autopulente. Si puliscono automaticamente mentre il forno è in funzione. Gli schizzi più consistenti vengono talvolta eliminati solo dopo vari utilizzi del forno.

Avvertenze

- Non utilizzare mai detersivi per forno per la pulizia delle superfici autopulenti. Nel caso in cui il detersivo per forno venga accidentalmente a contatto con la parete posteriore o superiore, rimuoverlo immediatamente con una spugna e acqua.
- Non utilizzare detersivi abrasivi poiché possono graffiare o danneggiare irreparabilmente lo strato poroso.
- Non utilizzare mai pagliette in acciaio per la pulizia delle superfici autopulenti.
- Una leggera variazione cromatica dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Pulizia della parete inferiore del vano di cottura e delle pareti laterali

Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.

Nel caso in cui il forno sia molto sporco, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detersivo apposito. Utilizzare esclusivamente quando il forno è freddo.

Pulizia della protezione in vetro

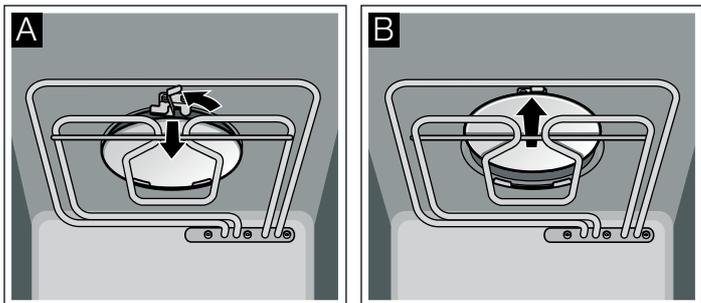
È possibile rimuovere la protezione in vetro sulla parete superiore del forno per procedere con la pulizia.

⚠ Pericolo di scottature!

Non intervenire subito dopo lo spegnimento. Il forno deve essere freddo.

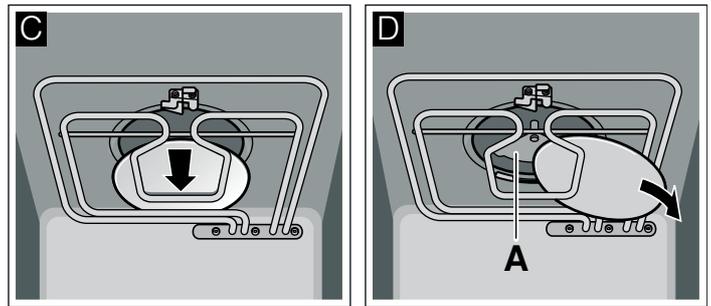
Smontaggio

1. Mettere un canovaccio nel forno.
2. Premere in avanti la clip sulla parte superiore del forno. (figura A)
Spingere verso il basso la protezione in vetro premendo sul davanti con il pollice dell'altra mano. Rilasciare la clip.
3. Spingere in avanti con entrambe le mani la protezione e appoggiarla sulla resistenza. (figura B)



4. Spingere leggermente indietro. (figura C)

5. Inclinare lateralmente verso il basso ed estrarre la protezione. (figura D)



⚠ Pericolo di lesioni!

Non toccare o pulire l'antenna microonde (A).

In caso di sporco lieve:

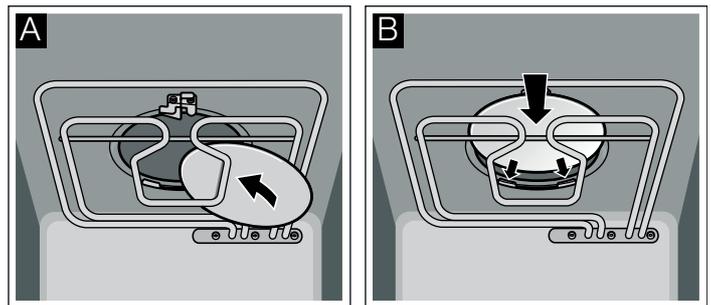
lavare la protezione in vetro con una soluzione di lavaggio calda.

In caso di sporco ostinato:

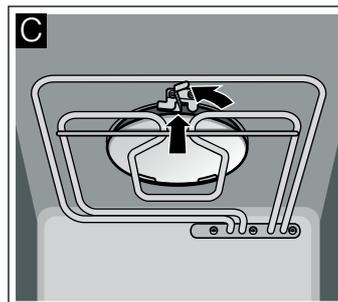
pulire la protezione in vetro e le superfici smaltate all'interno del forno.

Montaggio

1. Inserire la protezione con il lato liscio rivolto verso il basso e appoggiarla sulla resistenza. (figura A)
2. Spingerla con entrambe le mani fino a che si inserisce nei due gancetti. (figura B)



3. Tirare in avanti la clip e spingere in alto la protezione in vetro. Rilasciare la clip. (figura C)



Togliere il canovaccio dal forno.

⚠ Rischio di gravi danni alla salute!

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la protezione in vetro. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.

Pulizia dei pannelli in vetro

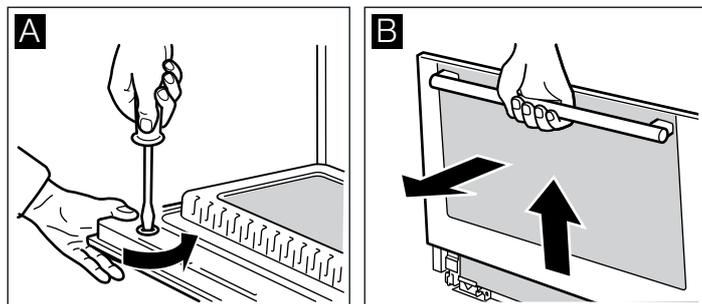
Per la pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

⚠ Pericolo di scottature!

Non intervenire subito dopo lo spegnimento. Il forno deve essere freddo.

Smontaggio

1. Aprire la porta del forno.
2. Svitare le due viti della porta con un cacciavite a taglio (larghezza 8-11 mm) tenendo al tempo stesso il pannello della porta con una mano. (figura A)
3. Aprire leggermente la porta ed estrarre verso l'alto il pannello afferrandolo dalla maniglia della porta. (figura B)



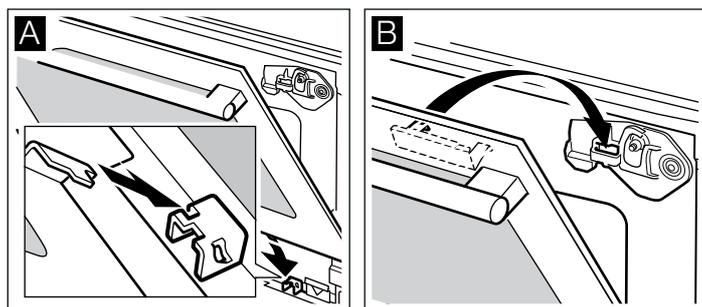
4. Chiudere la porta.

Avvertenze

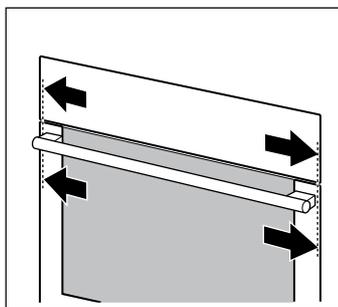
- Per la pulizia dei pannelli in vetro, utilizzare un detergente per vetro e un panno morbido.
- Non utilizzare strumenti affilati o ruvidi. Il raschietto per vetro non è adatto.

Montaggio

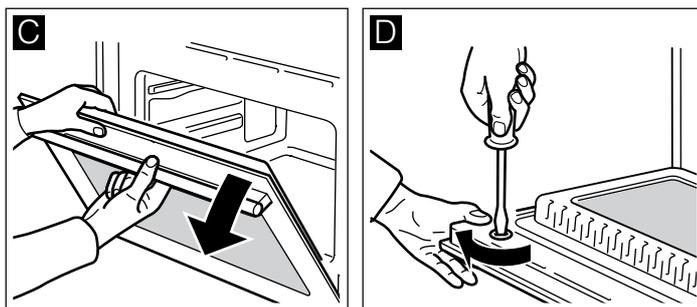
1. Inserire il pannello della porta nella guida con entrambe le mani. (figura A)
2. Spingere il pannello della porta verso il basso, sollevarlo leggermente e agganciarlo in alto. (figura B)



Accertarsi che il pannello della porta sia a filo con il pannello di comando.



3. Aprire completamente la porta, reggendo i pannelli con una mano. (figura C)
4. Premere ancora la porta verso il basso e serrare a fondo le viti con un cacciavite a taglio (larghezza 8-11 mm), chiudere la porta. (figura D)



Attenzione!

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

Tabella guasti

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

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

⚠ Pericolo di scariche elettriche!

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

Tabella guasti

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona.	Il dispositivo di sicurezza è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il dispositivo di sicurezza dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	La presa non è inserita	Inserire la spina
	Interruzione di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Sul display compare "Impostazione dell'ora". L'ora visualizzata non è aggiornata.	Interruzione di corrente	Impostare l'ora attuale servendosi del selettore e premere il tasto ⌚.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Il forno non riscalda. Sulla barra di stato viene visualizzata l'indicazione "Demo".	Il forno si trova in modalità demo.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e attivare nuovamente l'apparecchio dopo ca. 20 secondi. Nei 2 minuti successivi, tenere premuto il tasto  4 secondi finché non si spegne l'indicazione "Demo".
Sul display compare "Spegnimento automatico".	È stato attivato lo spegnimento automatico. Il forno non si riscalda ulteriormente.	Premere un tasto qualsiasi. Il testo scompare. È possibile effettuare di nuovo l'impostazione.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è completamente chiusa.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo, e che le superfici della guarnizione siano pulite. Controllare che la guarnizione della porta non sia storta.
	Il forno a microonde non è stato avviato.	Premere il tasto  .
L'apparecchio non raggiunge la temperatura di riscaldamento impostata.	Non è stato premuto il tasto  .	Premere il tasto  .
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica. È possibile l'utilizzo del forno senza funzione microonde.
Con la funzione microonde i cibi si scaldano più lentamente rispetto a prima.	La potenza microonde impostata è troppo bassa.	Selezionare una potenza maggiore.
	La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito.	Quantità doppia - tempo quasi doppio
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.

Messaggi di errore con E

Se sul display compare un messaggio di errore con E, premere il tasto . Successivamente, impostare di nuovo l'ora in modo da cancellare il messaggio di errore. Se l'errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica. Nel caso dei messaggi di errore E101, E104 ed E106 il funzionamento a microonde è ancora possibile.

Il messaggio di errore E011 segnala che forse un tasto si è incastrato. Premere tutti i tasti singolarmente e verificare che siano puliti. Se il messaggio di errore non scompare, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Sostituzione della lampadina del forno

È possibile sostituire la lampada del forno. Le lampade alogene termostabili da 12 V, 20 W possono essere acquistate presso il centro di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Pericolo di scariche elettriche!

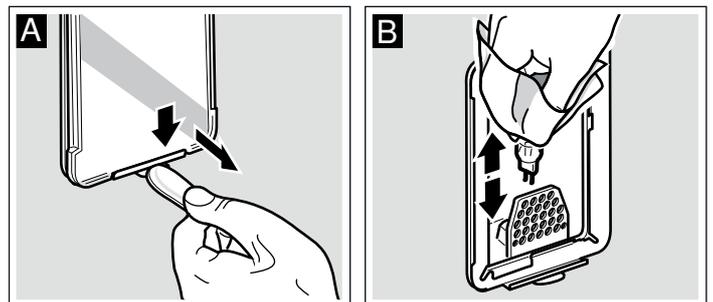
Non sostituire mai la lampada del forno quando l'apparecchio è acceso. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

Avvertenza. Estrarre sempre dalla confezione la lampada alogena nuova con un panno asciutto in modo da non comprometterne la durata.

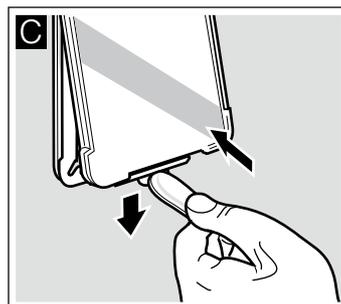
Procedimento

1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere la copertura in vetro aprendola manualmente dal basso. Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, servirsi di un cucchiaio. (Figura A)

4. Estrarre la lampadina e sostituirla con una dello stesso tipo. (Figura B)



5. Applicare nuovamente la copertura in vetro. (Figura C)



6. Rimuovere il canovaccio. Riattivare il fusibile nella relativa scatola e riattaccare la spina.

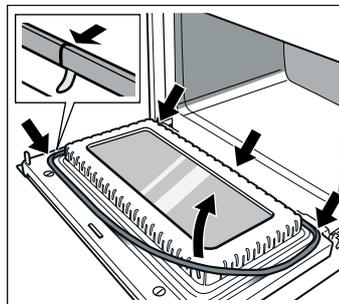
Sostituzione della guarnizione della porta

Se difettosa, la guarnizione della porta deve essere sostituita. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Rischio di gravi danni alla salute!

Se la guarnizione della porta è danneggiata, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Utilizzare l'apparecchio solo dopo la riparazione.

1. Aprire la porta del forno.
2. Togliere la vecchia guarnizione.
3. Alla guarnizione della porta sono fissati 5 ganci. Fissare la nuova guarnizione alla porta del forno con questi ganci.



Avvertenza. Il giunto della guarnizione della porta in basso al centro è dovuto a specifiche caratteristiche tecniche.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

Codice prodotto (E)	Codice di produzione (FD)
Servizio di assistenza tecnica ☎	

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

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

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

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

Risparmio energetico

Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.

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

Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.

In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce.

In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE - waste electrical and electronic equipment). Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Programmazione automatica

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione

di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale.

Selezione del programma

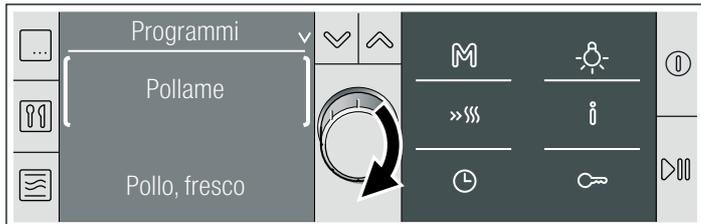
Esempio nella figura: impostare per 1 kg di porzioni di pollo fresche

1. Premere il tasto .

Vengono visualizzati il primo gruppo di programmi e il primo programma.

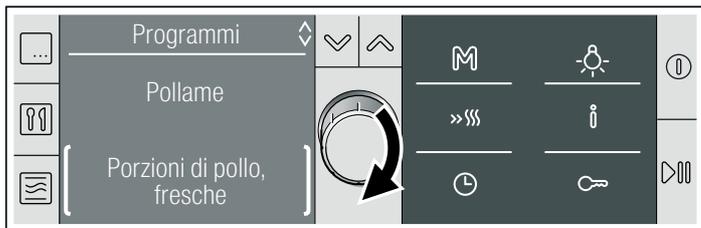


2. Selezionare il gruppo di programmi servendosi del selettore.



3. Passare da una riga all'altra con il tasto .

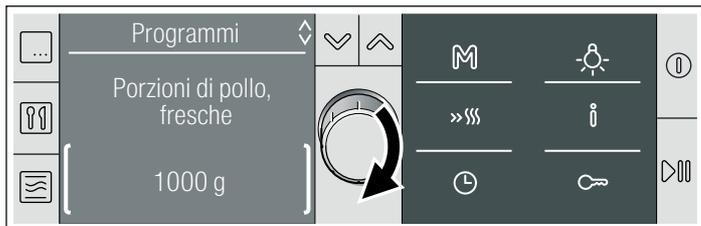
4. Selezionare il programma servendosi del selettore.



5. Premere il tasto .

Viene visualizzato un peso predefinito per il programma selezionato.

6. Impostare il peso servendosi del selettore.



7. Premere il tasto .

Il programma si avvia. Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata.

Il programma è concluso

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non si riscalda ulteriormente. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto . Nella barra di stato è visualizzato 00:00:00 per la durata trascorsa.

Interruzione del programma

Tenere premuto il tasto  finché non compare il messaggio "Selezionare la funzione". È possibile effettuare una nuova impostazione.

Rinvio dell'ora di fine

Vedere il capitolo *Funzioni durata, Rinvio dell'ora di fine*.

Impostazione separata del risultato di cottura

Se il risultato di cottura di un programma non corrisponde a quello che si desidera, la volta successiva è possibile modificarlo.

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1-6.

Premere il tasto  e spostare il campo luminoso servendosi del selettore.

-○○○●○○○+

Verso sinistra = risultato di cottura più delicato.

Verso destra = risultato di cottura più intenso

Avviare il programma con il tasto .

Scongelare e cuocere con la programmazione automatica

Avvertenze

- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Per i programmi è necessario utilizzare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro, ceramica o la leccarda. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.
- Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.
- Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.
- Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.
- Per molte pietanze viene emesso un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.

Scongelamento

Avvertenze

- Far surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18°C .
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad es. un piatto in vetro o in porcellana. Disporre le pagnotte direttamente sulla griglia.
- Coprire le parti delicate ed esposte con della pellicola in alluminio, in modo da evitare che cuociano troppo rapidamente. Accertarsi che la pellicola in alluminio non venga a contatto con le pareti interne.
- Dopo la procedura di scongelamento, lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 10-90 minuti in modo che raggiunga la temperatura ambiente.
- Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Rimuoverlo girando gli alimenti, non utilizzarlo ad altri scopi ed evitare il contatto con altri alimenti.
- La carne di manzo, agnello e maiale deve essere prima disposta nella pentola in modo che la parte grassa sia rivolta verso il basso.
- Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria in quanto il pane diventa presto raffermo.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso. Coprire le cosce e le ali con pezzettini di pellicola in alluminio.
- In caso di pesce intero, rivestire con la pellicola in alluminio la pinna caudale; coprire invece i bordi del filetto di pesce e le estremità delle cotolette di pesce.

Programma del gruppo Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Scongelamento			
Pane di frumento		0,10 - 0,60	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Pane integrale***		0,20 - 1,50	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Pagnotte		0,05 - 0,45	Griglia, livello 1
Dolci, asciutti*	Torte impasto semi-liquido senza glassa, torte lievitate	0,20 - 1,50	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Dolci, con ripieno succoso	Torte impasto semi-liquido con ripieno alla frutta senza glassa o gelatina, senza crema o panna	0,20 - 1,20	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Carne tritata*	Carne tritata di manzo, agnello, maiale	0,20 - 1,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Carne di manzo**	Arrosti di manzo, arrosto di vitello, bistecca	0,20 - 2,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Carne di maiale**	Arrosti di coppa senza osso, rolata, cotoletta, gulasch	0,20 - 2,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Carne d'agnello**	Cosciotto d'agnello, spalla d'agnello, rolata d'agnello	0,20 - 2,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Pollame intero**	Pollo, anatra	0,70 - 2,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Pezzi di pollo**	Cosce di pollo, metà pollo, cosce d'oca, petto d'oca, petto d'anatra	0,20 - 1,20	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Pesce intero**	Trota, nasello, merluzzo	0,20 - 1,20	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Filetto di pesce**	Filetto di luccio, merluzzo, salmone, scorfano, merlano, luccio perca	0,20 - 1,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Cotoletta di pesce**	Cotoletta di merluzzo, luccio, nasello, salmone	0,20 - 1,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1

* Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsa circa la metà del tempo.

** Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsi 1/3 e 2/3 del tempo.

*** Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsi 2/3 del tempo.

Cottura

Verdure

Avvertenze

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 2 cucchiaini d'acqua ogni 100 g di verdura.
- Verdure congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure

surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua ogni 100 g. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

- Al termine del programma lasciare riposare la verdura ancora per circa 5 minuti.

Programma del gruppo Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Verdure			
Cuocere verdure fresche*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Cuocere verdure congelate*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1

* Segnale acustico per mescolare gli alimenti trascorsa circa la metà del tempo.

Patate

Avvertenze

- Patate lesse: tagliarle a fette di uguali dimensioni. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.
- Patate lesse (con la buccia): utilizzare patate della stessa dimensione. Lavare le patate e perforare più volte la buccia, quindi metterle ancora bagnate in una pentola senz'acqua.
- Al termine del programma lasciare riposare le patate ancora per circa 5 minuti. Prima scolare l'acqua formatasi durante la cottura.
- Preparare il gratin di patate sovrapponendo le patate a strati in una teglia alta 3-4 cm.

- Al termine del programma lasciare riposare lo sformato nell'apparecchio ancora 5-10 minuti.
- Le patate fritte, le crocchette e i rostì di patate devono essere adatti alla cottura al forno.

Programma del gruppo Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Patate			
Patate lesse*	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Patate lesse con la buccia*	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Gratin di patate, fresco		0,50 - 3,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 2
Patate fritte, congelate**		0,20 - 0,60	Leccarda, livello 2
Crocchette, congelate**		0,20 - 0,70	Leccarda, livello 2
Rösti di patate, congelato**		0,20 - 0,80	Leccarda livello 2

* Segnale acustico per mescolare gli alimenti trascorsa circa la metà del tempo.

** Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Cereali

Avvertenze

- Durante la cottura i cereali producono molta schiuma. Per questo motivo è meglio cuocere tutti i tipi di cereali in una pentola alta con coperchio. Impostare il peso lordo dei cereali (senza liquido).
- Riso: non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Aggiungere al riso una quantità di liquido 2 o 2,5 volte superiore.

- Polenta: per la polenta, utilizzare il doppio o il triplo della quantità d'acqua a seconda del grado di macinatura.
- Cous cous: aggiungere una quantità doppia di liquido.
- Miglio: aggiungere una quantità di liquido 2 o 2,5 volte superiore.
- Al termine del programma lasciare riposare i cereali ancora per circa 5 -10 minuti.

Programma del gruppo Programma	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Cereali		
Riso a chicco lungo*	0,10 - 0,50	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Riso basmati*	0,10 - 0,50	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Riso integrale*	0,10 - 0,50	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Polenta***	0,10 - 0,50	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Cous cous**	0,10 - 0,50	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Miglio*	0,10 - 0,50	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1

* Segnale acustico per mescolare gli alimenti trascorsi circa 2-14 minuti, a seconda del peso.

** Segnale acustico per mescolare gli alimenti trascorsi 1-2 minuti.

*** Segnale acustico per mescolare gli alimenti trascorsa circa la metà del tempo.

Sformato

Avvertenze

- Mettere lo sformato in una stoviglia adatta alla funzione microonde sulla griglia.
- Preparare gli sfornati dolci e salati sovrapponendo gli ingredienti a strati in una teglia alta circa 5 cm.

- Preparare il gratin di patate sovrapponendo le patate a strati in un una teglia alta 3 -4 cm.
- Al termine del programma lasciare riposare il gratin di patate nell'apparecchio ancora per circa 5 -10 minuti.

Programma del gruppo Programma	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Sformato		
Lasagne al ragù, surgelate	0,40 - 1,00	Stoviglia senza coperchio, griglia, livello 1
Cannelloni, congelati	0,40 - 1,00	Stoviglia senza coperchio, griglia, livello 1
Pasticcio di pasta, congelato	0,40 - 1,00	Stoviglia senza coperchio, griglia, livello 1
Sformato, salato, ingredienti cotti	0,40 - 3,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 2
Sformato, dolce	0,50 - 1,80	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 1
Gratin di patate, fresco	0,50 - 3,00	Stoviglie basse senza coperchio, griglia, livello 2

Prodotti surgelati

Avvertenze

- Utilizzare pizza e pizza-baguette precotta e surgelata.

- Le patate fritte, le crocchette e i rösti di patate devono essere adatti alla cottura al forno.

- Gli involtini primavera e i mini involtini primavera devono essere adatti alla cottura al forno.

- Controllare che gli alimenti surgelati non siano sovrapposti.

Programma del gruppo Programma	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Pizza, fondo sottile	0,30 - 0,50	Leccarda, livello 1
Pizza, fondo spesso	0,40 - 0,60	Leccarda, livello 1
Mini pizza	0,10 - 0,60	Leccarda, livello 1
Pizza-baguette, precotta	0,10 - 0,75	Leccarda, livello 1
Patate fritte	0,20 - 0,60	Leccarda, livello 2
Crocchette*	0,20 - 0,70	Leccarda, livello 2
Rösti di patate*	0,20 - 0,80	Leccarda, livello 2
Lasagne al ragù	0,40 - 1,00	Stoviglie senza coperchio, griglia, livello 1
Cannelloni	0,40 - 1,00	Stoviglie senza coperchio, griglia, livello 1
Pasticcio di pasta	0,40 - 1,00	Stoviglie senza coperchio, griglia, livello 1
Involtini primavera**	0,10 - 1,00	Leccarda livello 2
Mini involtini primavera**	0,10 - 0,60	Leccarda, livello 2
Bastoncini di pesce*	0,20 - 0,90	Leccarda, livello 2
Anelli di calamari impanati*	0,20 - 0,50	Leccarda, livello 2

* Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

** Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsa la metà del tempo.

Pollame

Avvertenze

- Disporre il pollo o il pollo grande nella stoviglia con il petto rivolto verso il basso.
- Disporre le porzioni di pollo nella stoviglia con la pelle rivolta verso l'alto.

- Cucinare il petto di tacchino senza pelle. Aggiungere al petto di tacchino 100 -150 ml di liquido. Dopo averlo girato, se occorre, aggiungere altri 50 -100 ml di liquido.
- Al termine del programma lasciare riposare il petto di tacchino ancora per circa 10 minuti.

Programma del gruppo Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Pollame			
Pollo fresco*	Pollo intero	0,80 - 1,80	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Porzioni di pollo, fresco	Cosce di pollo, metà pollo	0,40 - 1,20	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Pollo grande, fresco*		1,50 - 3,00	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Petto di tacchino, fresco**	Petto di tacchino senza pelle	0,80 - 2,00	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1

* Segnale acustico per girare il pollo intero trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

** Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsa la metà del tempo.

Carne

Avvertenze

- Disporre il roastbeef prima con la parte di grasso rivolta verso il basso.
- Arrosto di manzo, arrosto di vitello, stinco di vitello, cosciotto di agnello e arrosto di maiale:
l'arrosto deve ricoprire circa i due terzi del fondo della pentola. Aggiungere all'arrosto 50 -100 ml di liquido. Dopo

- averlo girato, se occorre, aggiungere altri 50 -100 ml di liquido.
- Aggiungere al polpettone 50 -100 ml di liquido.
- Al termine del programma lasciare riposare l'arrosto ancora per circa 10 minuti.

Programma del gruppo Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Carne di manzo			
Stufato, fresco**		0,80 - 2,00	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Roastbeef, medio*	5 - 6 cm roastbeef alto	0,80 - 2,00	Stoviglia senza coperchio, griglia, livello 1
Roastbeef, all'inglese*	5 - 6 cm roastbeef alto	0,80 - 2,00	Stoviglia senza coperchio, griglia, livello 1

* Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsa la metà del tempo

** Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsi $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ del tempo.

*** Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Programma del gruppo Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Polpettone	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Involtini		0,50 - 3,00	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Carne di vitello			
Arrosto, fresco*	Cosciotto, noce	0,80 - 2,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Stinco con osso, fresco		0,80 - 3,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Osso buco		0,80 - 3,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Carne di maiale			
Arrosto di coppa, fresco, disossato***		0,80 - 2,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Arrosto di coppa, fresco, con osso*		0,80 - 2,50	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Arrosto in crosta, fresco		0,80 - 2,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Polpettone	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Rolata, fresca*		1,00 - 3,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Carne d'agnello			
Cosciotti, freschi, disossati, cottura media*		0,80 - 2,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Cosciotti, freschi, con osso, ben cotti*		0,80 - 2,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Polpettone	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Selvaggina			
Arrosto di cervo, fresco*		0,50 - 3,00	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Cosciotto di capriolo, disossato, fresco***		0,50 - 2,50	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Cosciotto di lepre, con osso, fresco***		0,50 - 1,50	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Arrosto di cinghiale fresco***		0,50 - 2,50	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Coniglio, fresco		0,50 - 2,00	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1

* Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsa la metà del tempo

** Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsi $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ del tempo.

***Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Pesce

Avvertenze

■ Pesce intero, fresco:
aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua o succo di limone.

Filetto di pesce, fresco
aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua o succo di limone.

■ Anelli di calamari impanati congelati:
devono essere adatti alla cottura al forno.

Programma del gruppo Programma	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Stufare pesce intero fresco	0,30 - 1,10	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Stufare filetto di pesce fresco	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Bastoncini di pesce*	0,20 - 0,90	Leccarda, livello 2
Anelli di calamari, congelati*	0,20 - 0,50	Leccarda, livello 2

* Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Polpettone e pasticcio

Avvertenza. Aggiungere al polpettone 50 -100 ml di liquido.

Programma del gruppo Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Polpettone			
di carne di manzo fresca	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
di carne di maiale fresca	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
di carne mista fresca	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1

* Impostare il peso della carne

Programma del gruppo Programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
di carne d'agnello fresca	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglie con coperchio, griglia, livello 1
Pasticcio*			
Gulasch		0,30 - 2,00	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1
Involtini		0,50 - 3,00	Stoviglie alte con coperchio, griglia, livello 1

* Impostare il peso della carne

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Prima dell'utilizzo,

rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.

- Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a questo proposito una regola approssimativa:

Quantità doppia- durata pressoché doppia,
quantità dimezzata- durata dimezzata.

Inserire la griglia al livello 1. Posizionare la stoviglia al centro. In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.

Scongelamento

Avvertenze

- Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sulla griglia.
- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.
- Nel frattempo girare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.
- Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 -60 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Scongelamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare ripetutamente
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-35 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Separare le parti scongelate girando gli alimenti
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 8-15 min.	Girare ripetutamente, togliere le porzioni di carne già scongelate
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Girare di tanto in tanto
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Anatra	2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 30-40 min.	Girare ripetutamente
Oca	4,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 60-80 min.	Girare ogni 20 minuti, rimuovere il liquido formatosi

Scongelamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 5-15 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 5-10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sciogliere il burro	125 g	90 W, 7-9 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pane intero	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 10-15 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2 -3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze precotte	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Togliere la pietanza dalla confezione, coprire le pietanze
Minestra	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Stoviglie con coperchio
Pasticci	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Stoviglie con coperchio
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Stoviglie con coperchio; aggiungere il liquido
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8-12 min.	Stoviglie con coperchio; aggiungere 1 cucchiaio di acqua
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11-16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare le pietanze

⚠ Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.

Attenzione!

I componenti in metallo, per esempio i cucchiai contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze precotte	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Togliere la pietanza dalla confezione, coprire le pietanze
Bevande	150 ml	900 W, 1-3 min.	Attenzione! Mettere un cucchiaino nel contenitore in vetro; non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto.
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ½-1 min.	Collocare sul fondo i biberon senza tettarella/tappo; terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare; controllare assolutamente la temperatura.
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Minestra 1 tazza 2 tazze 4 tazze	175 g	900 W, 1½-2 min.	-
	da 175 g	900 W, 2-4 min.	
	da 175 g	900 W, 4-6 min.	
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad. es. gulasch	500 g	600 W, 7-10 min.	Con coperchio
Pasticcio	400 g	600 W, 5-7 min.	Stoviglie con coperchio
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Verdure	150 g	600 W, 2-3 min.	Aggiungere un po' di liquido
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuocere gli alimenti

Avvertenze

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.
- Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Cuocere gli alimenti	Peso	Potenza microonde in watt, Durata in minuti	Avvertenze
Pollo intero, fresco senza interiora	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Verdura, fresca	250 g	600 W, 6-10 min.	tagliare in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patate	250 g	600 W, 8-11 min.	tagliare in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia; utilizzare una stoviglia profonda, con coperchio
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Di tanto in tanto girare con la frusta 2-3 volte
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn per il microonde

Avvertenze

- Utilizzare sempre stoviglie in vetro refrattarie e basse, ad es. il coperchio di uno stampo, un piatto di vetro o una tazza (pyrex)
- Posizionare sempre la stoviglia al livello 1 sulla griglia.
- Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.
- Effettuare l'impostazione come descritto nella tabella. A seconda del prodotto e della quantità può essere necessario adeguare il parametro di tempo.
- Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e 30 secondi estrarre la busta dei popcorn e scuoterla. Fare attenzione a non bruciarsi!

Pericolo di bruciature!

- Aprire con cautela la busta dei popcorn poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo.

- Non impostare mai la potenza microonde massima.

	Peso	Accessori	Livello	Potenza microonde in watt, Durata in minuti
Popcorn per il microonde	1 busta da 100 g	Stoviglia, griglia	1	600 W, 4 min.

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa: Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato Quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Dolci e biscotti

Tablette

Avvertenze

- I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.
- La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

- Per ulteriori informazioni consultare la sezione *Consigli per la cottura al forno* in appendice alle tabelle.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.

Stampi per dolci

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

-  Aria calda
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Riscaldamento intensivo

Dolci in stampi	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in ° C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare	1		160-180	90 W	30-40
Torte morbide delicate (ad es. torta margherita)	Stampo a ciambella/rettangolare	1		150-170	-	60-80
Fondi di torta semi liquidi	Stampo per fondi di torte alla frutta	2		160-180	-	25-35
Dolce alla frutta, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	1		160-180	90 W	30-40
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo per fondi di torte alla frutta	1		150-160	-	20-25
Torta 4 quarti, 6 uova**	Stampo a cerniera scuro	1		170-180	-	30-40
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera scuro	1		170-190	-	30-40
Torta (p. frolla) di frutta/ricotta*	Stampo a cerniera scuro	2		160-170	180 W	30-40
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Stampo a cerniera scuro	1		190-200	-	40-50
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf	1		160-180	90 W	30-40

* Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.

** Preriscaldare il vano cottura

Dolci in stampi	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in ° C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Torta di noci	Stampo a cerniera scuro	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, fondo sottile, farcitura scarsa**	Teglia per pizza rotonda	1		220-240	-	15-20
Torte salate	Stampo a cerniera scuro	1		180-200	-	50-60

* Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.

** Preriscaldare il vano cottura

■ Riscaldamento sup./inf.

■ Aria calda 3D

■ Aria calda

■ Riscaldamento intensivo

Dolci in teglia	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in ° C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Impasto con ripieno asciutto	Leccarda	2		160-180	-	25-35
Impasto con ripieno asciutto	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		150-170	-	40-50
Impasto con ripieno di frutta	Leccarda	1		160-180	90 W	30-40
Pasta lievitata con ripieno asciutto	Leccarda	2		170-190	-	35-45
Pasta lievitata con ripieno asciutto	Leccarda + Teglia smaltata	1 3		160-180	-	50-60
Pasta lievitata con ripieno di frutta	Leccarda	2		170-190	-	45-55
Pasta lievitata con ripieno di frutta	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		160-180	-	50-60
Pasta frolla con ripieno asciutto	Leccarda	2		160-180	-	25-35
Pasta frolla con ripieno asciutto	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		160-180	-	30-40
Pasta frolla con ripieno di frutta	Leccarda	1		160-180	-	50-60
Dolce svizzero o Schweizer Wähe	Leccarda	1		190-200	-	40-50
Rotolo di Pan di Spagna, preriscaldare	Leccarda	2		170-190	-	10-20
Treccia lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2		160-180	-	40-50
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	2		150-170	-	60-70
Stollen con 1 kg di farina	Leccarda	2		140-150	-	65-75
Strudel, dolce	Leccarda	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Leccarda	1		210-230	-	25-35
Pizza	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		180-200	-	40-50
Tarte flambée, preriscaldare	Leccarda	2		220-240	-	15-20

* Teglie smaltate sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

■ Riscaldamento sup./inf.

■ Aria calda 3D

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in ° C	Durata in minuti
Biscottini	Leccarda	2		150-170	20-30
Biscottini	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		140-160	30-40
Amaretti	Leccarda	2		120-140	35-45
Amaretti	Leccarda + teglia smaltata*	1 3		110-130	40-50
Meringa	Leccarda	2		80-100	90-110
Muffin	Teglia per muffin sulla griglia	2		160-180	35-45

* Teglie smaltate sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in ° C	Durata in minuti
Muffin	Per ciascuna teglia per muffin, leccarda + Griglia	1 3	☼	140-160	50-60
Bigné	Leccarda	2	☐	200-220	30-40
Dolci pasta sfoglia	Leccarda	2	☐	170-190	25-35
Dolci pasta sfoglia	Leccarda + teglia smaltata*	1 3	☼	170-190	30-40
Dolci di pasta lievitata	Leccarda	2	☐	200-220	20-30

* Teglie smaltate sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

- ☐ Riscaldamento sup./inf.
- ☼ Aria calda

Avvertenza. Preriscaldare il vano cottura.

Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane lievitato con 1 kg di farina	Leccarda	2	☐	300 + 170	10 15-25
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2	☐	300 + 170	10 40-50
Pane turco	Leccarda	2	☼	220-240	15-20
Pagnotte	Leccarda	2	☐	200-220	20-30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Leccarda	2	☐	190-210	15-25

Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Si desidera utilizzare uno stampo in silicone, in vetro, in plastica o in ceramica.	Lo stampo deve essere refrattario fino a 250 °C. Quando si utilizza questi stampi, i dolci rimangono più chiari. Se si attiva il microonde, la durata di cottura risulterà minore rispetto alle indicazioni della tabella.
Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	Circa 10 minuti prima della fine del tempo impostato per la cottura, bucare la parte più alta del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi e aumentare il tempo di cottura. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro.	Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la cottura del dolce.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta selezionare una temperatura di 10 superiore e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Per i dolci con guarnitura succosa, far cuocere dapprima il fondo, quindi cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5 -10 minuti. In questo modo si staccherà più facilmente dallo stampo. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare bene lo stampo e cospargere con pangrattato.
Si è provveduto a misurare la temperatura del forno con un proprio termometro e si è rilevata una differenza rispetto al parametro stabilito.	Dopo un periodo di tempo prestabilito, la temperatura del forno viene misurata dal produttore con una griglia di prova collocata al centro del vano di cottura. Le stoviglie e gli accessori utilizzati influiscono sul valore misurato, di conseguenza nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.
Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille.	Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite. Modificare la posizione dello stampo nel vano di cottura. Se non si ottiene alcun risultato, continuare la cottura senza microonde. La durata di cottura si prolunga.

Cottura arrosto e al grill

Table

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla

quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se

necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

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

Stoviglie

Si possono utilizzare stoviglie resistenti al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. I tegami in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi di presine per estrarre le pentole dal forno.

Posare la stoviglia in vetro calda su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrosti

Per la cottura degli arrosti di carne e pollame utilizzare una teglia alta.

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Carne:

ricoprire il fondo della stoviglia con un po' di liquido. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore. Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Pollame:

girare i pezzi di carne trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Avvertenze per la cottura al grill

Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta del forno e non preriscaldare.

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2-3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.

La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.

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

Avvertenze per stufare i cibi

Per stufare il pesce, utilizzare una casseruola con coperchio.

Aggiungere nella casseruola due o tre cucchiaini di liquido e un po' di succo di limone o di aceto.

Carne di manzo

Avvertenze

- Girare il brasato di manzo trascorsi $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Girare il filetto di manzo e il roastbeef trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Girare le bistecche trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill, superficie grande

Carne di manzo	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Brasato di manzo, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		190-210	-	120-140
Brasato di manzo, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		180-200	-	140-160
Brasato di manzo, ca. 2 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		170-190	-	160-180
Filetto di manzo, medio, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		180-200	90 W	30-40
Filetto di manzo, medio, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-220	90 W	45-55
Roastbeef, medio, ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		240-260	180 W	30-40
Bistecche, spessore 3 cm, cottura media	Leccarda + Griglia	1 3		3	-	1° lato: ca.10-15 2° lato: ca.5-10

Carne di vitello

Avvertenza. Girare l'arrosto e lo stinco di vitello trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.

-  Aria calda
-  Grill ventilato

Carne di vitello	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Arrosto di vitello, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		210-220	90 W	60-70
Arrosto di vitello, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-210	90 W	70-80
Arrosto di vitello, ca. 2 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		190-200	90 W	80-100
Stinco di vitello, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		190-200	-	120-130

Carne di maiale

Avvertenze

- Girare gli arrostiti di maiale magri e gli arrostiti senza cotenna trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Disporre l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso l'alto. Forare la cotenna. Non girare l'arrosto. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.

- Non girare il filetto e la costata di maiale. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 5 minuti.

Girare la bistecca di coppa trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.

-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande

Carne di maiale	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Arrosto, senza cotenna (ad es. collo), ca. 750 g	Stoviglie con coperchio, griglia	1		220-240	180 W	40-50
Arrosto con cotenna (ad es. spalla) ca. 1,5 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		180-200	-	150
Arrosto cotenna (ad es. spalla), ca. 2 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		170-190	-	180
Filetto di maiale, ca. 500 g	Stoviglie con coperchio, griglia	1		210-230	90 W	20-25
Arrosto di maiale magro, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		210-230	90 W	50-60
Arrosto di maiale magro, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-220	90 W	70-80
Arrosto di maiale magro, ca. 2 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Costata di maiale con osso, ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1	-	-	360 W	45-50
Bistecca di coppa, spessore 2 cm	Leccarda + Griglia	1 3		2	-	1° lato: ca. 15-20 2° lato: ca. 10-15

Carne d'agnello e selvaggina

Avvertenza. Girare i pezzi di agnello e selvaggina trascorsa la metà del tempo impostato.

-  Grill ventilato
-  Riscaldamento sup./inf.

Carne d'agnello e selvaggina	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Costolette di agnello con osso, ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, Griglia	1		190-210	-	40-50
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, Griglia	1		180-200	-	90-100
Lombata di capriolo con osso, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, Griglia	1		210-220	-	40-50
Cosciotto di capriolo disossato, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, Griglia	1		180-190	-	105-120
Arrosto di cinghiale, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, Griglia	1		200-220	-	100-110
Arrosto di cervo, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, Griglia	1		200-220	-	90-100
Coniglio, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, Griglia	1		200-220	90 W	25-35

Altro

Avvertenze

- Alla fine lasciare riposare il polpettone ancora per ca. 10 minuti.
- Girare le salsicce trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande

Altro	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Polpettone ca. 1 kg di carne	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		170-190	600 W + 180 W	10 Min. + 40-50 min.
Salsicce alla griglia, 4 - 6 pezzi, ciascuno di ca. 150 g	Leccarda + Griglia	1 3		3	-	1° lato: ca. 10-15 2° lato: ca. 5-10

Pollame

Avvertenze

- Disporre il pollo intero, il petto di pollo e il tacchino con il petto rivolto verso il basso. Girare dopo i $\frac{2}{3}$ del tempo.
- Disporre il pollo grande con il petto rivolto verso il basso. Girare trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo e impostare la potenza microonde a 180 watt.
- Disporre i polli tagliati a metà e le singole porzioni di pollo con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
- Girare l'anatra e l'oca trascorsi $\frac{1}{3}$ e i $\frac{2}{3}$ del tempo.
- Disporre il petto d'anatra e d'oca con la pelle rivolta verso il basso. Girare trascorsa metà del tempo impostato.
- Girare le cosce d'oca trascorsa la metà del tempo. Forare la pelle.
- Girare la rolata di tacchino trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.
- Disporre il petto e il cosciotto di tacchino con la pelle rivolta verso il basso. Girare dopo i $\frac{2}{3}$ del tempo.

- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Aria calda
- Riscaldamento sup./inf.

Pollame	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Pollo, intero, ca. 1,2 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		230-250	360 W	25-35
Pollo grande, intero	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Pollo, diviso a metà, 500 g ciascuna	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		180-200	360 W	30-35
Porzioni di pollo, ca. 800 g	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		190-210	360 W	30-35
Porzioni di pollo, ca. 1,5 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		190-210	360 W	35-40
Petto di pollo ca. 500 g	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		190-210	180 W	25-30
Anatra, intera, 1,5 - 1,7 kg	Leccarda	1		170-190	180 W	60-80
Petto d'anatra, intero, 2 porzioni da 300 - 400 g	Griglia + Leccarda*	2 1		3	90 W	18-22
Oca, intera, 3 - 3,5 kg	Leccarda	1		170-190	180 W	80-90
Petto d'oca, 2 porzioni da 500 g	Griglia + Leccarda*	2 1		210-230	90 W	20-25
Cosce d'oca, 4 porzioni ca. 1,5 kg	Griglia + Leccarda*	2 1		170-190	180 W	30-40
Tacchino, intero, ca. 3 kg	Leccarda	1		170-180	180 W	60-70
Rolata di tacchino, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		190-200	180 W	60-70
Petto di tacchino, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		200-210	-	80-90
Cosciotto di tacchino, ca. 1,3 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		210-230	360 W	45-50

* Versare 50 ml di acqua nella leccarda.

Pesce

Avvertenze

- Per grigliare un pesce intero, ad es. una trota, disporlo al centro della griglia.
- Stufare il pesce intero adagiandolo sul ventre.
- Grill, superficie piccola
- Grill, superficie grande

Pesce	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Pesce intero, ad es. trota ca. 300 g, alla griglia	Leccarda + Griglia*	1 3		2	-	1° lato: ca. 10-15 2° lato: ca. 8-12
Cotoletta di pesce, ad es. salmone, spessore 3 cm, alla griglia	Leccarda + Griglia*	1 3		3	-	1° lato: ca. 10-12 2° lato: ca. 8-12
Pesce intero, 2 - 3 porzioni da 300 g, alla griglia	Leccarda + Griglia*	1 3		2	-	1° lato: ca. 10-15 2° lato: ca. 10-15
Pesce intero ca. 1 kg, stufato	Stoviglie con coperchio, griglia	1	-	-	600 W	10-15
Pesce intero ca. 1,5 kg, stufato	Stoviglie con coperchio, griglia	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Pesce intero ca. 2 kg, stufato	Stoviglie con coperchio, griglia	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filetto di pesce ad es. merlano ca. 800 g, stufato	Stoviglie con coperchio, griglia	1	-	-	600 W	9-14

* Oliare precedentemente la griglia.

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	In caso di pezzi di arrosto piccoli, selezionare una temperatura più elevata e un tempo di cottura più breve. In caso di pezzi di arrosto più grandi, selezionare una temperatura inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande e aggiungere meno liquido.
L'arrosto non è ancora pronto.	Tagliare l'arrosto. Preparare la salsa nel tegame e disporre quindi le fette di arrosto nella salsa. Ultimare la cottura della carne soltanto con la funzione microonde.

Sformati, gratin, toast

Avvertenze

- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Inserire lo sformato sulla griglia in un recipiente adatto al forno a microonde.
- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

- Per cuocere sformati, gratin di patate e lasagne, utilizzare uno stampo alto 4 - 5 cm.
- Preparare i soufflé in stampi monoporzione o in uno stampo alto. Preriscaldare il vano cottura.
- Toast gratinati: collocare 4 pezzi affiancati al centro della leccarda. Distribuire 12 pezzi uniformemente sulla leccarda.
- Grill ventilato
- Aria calda
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill, superficie piccola
- Grill, superficie grande

Sformati, gratin, toast	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Sformato, dolce, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, Griglia	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Stoviglie senza coperchio, Griglia	1		160-180	-	40-45
Soufflé in stampi monoporzione	Griglia	1		200-210	-	12-17
Sformato di pasta, ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, Griglia	1		140-160	600 W	20-30

Sformati, gratin, toast	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Lasagne, ca. 2 kg	Stoviglie senza coperchio, Griglia	2		180-200	600 W	20-30
Gratin di patate ingredienti crudi, ca. 1,1 kg	Stoviglie senza coperchio, Griglia	1		170-190	600 W	20-25
Gratinare i toast 4 pezzi	Leccarda	2		3	-	8-13
Gratinare i toast, 12 pezzi	Leccarda	2		3	-	9-14

Cibi pronti

Avvertenze

- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.
- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Non sovrapporre le patate fritte, le crocchette e i rösti di patate.

- Girare i bastoncini di pesce e di pollo, i bocconcini di pollo e gli hamburger di verdure trascorsa la metà del tempo.
- Collocare la torta alla panna senza accessori sul fondo del forno, livello 0.
- Riscaldamento sup./inf.
- Aria calda
- Grill ventilato

Cibi pronti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Pizza con fondo sottile	Leccarda	1		210-230	-	20-25
Pizza con fondo spesso	Leccarda	2		200-220	90 W	15-25
Mini pizza	Leccarda	2		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Leccarda	2		180-190	-	15-20
Patate fritte	Leccarda	2		220-230	-	20-25
Crocchette	Leccarda	2		200-220	-	25-35
Rösti di patate, involtini di patate	Leccarda	2		200-220	-	25-35
Pagnotte, baguette	Griglia	2		200-220	-	15-20
Brezel, da cuocere	Leccarda*	2		190-210	-	20-25
Panini o baguette da riscaldare	Griglia	2		140-150	-	12-15
Bastoncini di pesce	Leccarda	2		190-210	180 W	10-15
Bastoncini, bocconcini di pollo	Leccarda	2		190-210	360 W	15-20
Hamburger di verdure	Leccarda	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Leccarda	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Griglia	2		200-210	180 W	18-23
Torta alla panna	-	0		30	-	120-150

* Rivestire la leccarda con carta da forno.

La carta da forno deve essere resistente alle alte temperature.

Cottura delicata

La cottura delicata, chiamata anche cottura a bassa temperatura, è ideale per la carne tenera che deve avere una cottura media o risultare cotta al punto giusto. La carne resta in questo modo particolarmente sugosa e tenera. Il vantaggio: si

ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menù, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda.

Impostare la cottura delicata

Utilizzare una stoviglia bassa, ad esempio un piatto da portata in porcellana o un tegame in vetro con coperchio. Posizionare sempre la stoviglia con coperchio sulla griglia al livello 1.

1. Selezionare la cottura delicata e impostare la temperatura tra 70 e 100 °C. Il forno si preriscalda e scalda quindi la stoviglia.

2. Far riscaldare del burro o dell'olio in un tegame. Arrostitire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità, e metterla subito nella stoviglia preriscaldata.

3. Introdurre la stoviglia nel vano di cottura e riavviare.

Avvertenze

- Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata il grasso sviluppa un sapore intenso.
- La funzione di cottura delicata è adatta a tutte le parti di pollame, manzo, maiale, vitello e agnello. I tempi di rosolatura e di prosecuzione della cottura dipendono dalle dimensioni delle fette di carne.
- Arrostitire bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo.

- Per controllare se la carne è cotta, utilizzare l'apposito termometro per arrostiti. Andrebbe mantenuta una temperatura interna di 60 °C per almeno 30 minuti.
- La carne può anche essere cotta in una stoviglia senza coperchio, ma i tempi di cottura si allungano.
- Anche le fette di carne più grosse non vanno girate.
- Una volta terminata la cottura delicata è possibile tagliare immediatamente la carne. Non occorre lasciarla riposare.
- Grazie a questo metodo di cottura, internamente la carne risulta sempre rosa. Questo non significa tuttavia che la carne sia cruda o poco cotta.

Cottura delicata

Avvertenza. Utilizzare una pentola con un coperchio adatto, ad es. un tegame in vetro. Collocare il tegame sulla griglia.

 Cottura delicata

Cottura delicata	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pollame				
Petto di tacchino	1		80	240-270
Petto d'anatra senza pelle	1		80	110-140
Carne di manzo				
Arrosto di manzo (ad es. lombata)	1		80	270-300
Filetto di manzo	1		80	150-180
Roastbeef	1		80	180-220
Bistecche manzo, spessore 3 cm	1		80	70-100
Carne di vitello				
Arrosto di vitello (ad es. coppa superiore)	1		80	180-220
Filetto di vitello	1		80	80-100
Carne di maiale				
Arrosto di maiale (ad es. lombo)	1		80	180-210
Filetto di maiale	1		80	140-170
Carne d'agnello				
Filetto d'agnello	1		80	40-70

Consigli per la cottura delicata

Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrostita preparata nel modo consueto.

Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo.

Si desidera mantenere calda la carne preparata con la funzione di cottura delicata.

Una volta terminata la cottura delicata, impostare nuovamente la temperatura a 70 °C. Le fette di carne piccole possono essere mantenute calde fino a 45 minuti, quelle di maggiori dimensioni per 2 ore.

Pietanze sperimentate

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Conformi alla norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Scongelamento nel microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia, livello 1. Dopo ca. 10 minuti rimuovere la carne scongelata.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Latte all'uovo	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Collocare lo stampo pyrex sulla griglia, livello 1.
Pan di Spagna	600 W, 8-10 min.	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia, livello 1.
Polpettone	600 W, 20-25 min.	Collocare lo stampo pyrex sulla griglia, livello 1.

■  Grill ventilato

■  Riscaldamento sup./inf.

Cottura combinata con il microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Avvertenza
Gratin di patate	600 W, 20-25 min.		170-190	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia, livello 1.
Dolci	180 W, 15-20 min.		180-200	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia, livello 1.
Pollo*	360 W, 30-35 min.		200-220	Girare dopo 15 minuti.

* Inserire la griglia al livello 2 e la leccarda al livello 1.

Cottura al forno

Avvertenze

- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Torte di mele coperte: posizionare gli stampi a cerniera scuri uno accanto all'altro in modo sfalsato.

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Aria calda
-  Aria calda 3D
-  Riscaldamento intensivo

	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Leccarda	2		160-180	20-30
	Leccarda	2		150-170	20-30
	Leccarda* + teglia smaltata**	1 3		140-150	30-40
Small cakes	Leccarda	2		160-180	25-35
	Leccarda	2		140-160	25-35
Small cakes	Leccarda* + teglia smaltata**	1 3		150-170	35-45
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera sulla griglia	1		160-170	30-40
Dolce lievitato	Leccarda	2		170-190	45-55
	Leccarda* + teglia smaltata**	1 3		160-180	50-60
Torta di mele coperta	2 stampi a cerniera Ø 20 cm sulla griglia	2		170-190	70-90

* In caso di cottura su due livelli, inserire sempre la teglia smaltata sopra la leccarda.

** Teglie smaltate sono disponibili come accessori speciali presso i rivenditori specializzati.

Cottura al grill

 Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata, minuti
Dorare i toast*	Griglia	3		3	1-2
Beefburger 12 pezzi **	Griglia e Leccarda	3 1		3	30

* Preriscaldare per 5 minuti.

** Girare trascorsa metà del tempo impostato.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

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

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

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide	
Generalità	Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno di biscottini Patate fritte al forno	Con Riscaldamento sup./inf. max. 200 °C, con Aria calda 3D o Aria calda max.180 °C. Con Riscaldamento sup./inf. max. 190 °C, con Aria calda 3D o Aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide. Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.









Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND