

HBC84K5.3



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso2



9000622894

Norme di sicurezza	2
Prima del montaggio.....	2
Avvertenze per la sicurezza.....	2
Avvertenze per il forno a microonde.....	3
Cause dei danni.....	4
Il nuovo apparecchio	4
Pannello di comando.....	5
Tasti e indicatore.....	5
Selettore temperatura.....	5
Selettore funzioni.....	5
Vano di cottura.....	5
Accessori.....	6
Prima del primo utilizzo	7
Impostazione dell'ora.....	7
Riscaldamento del forno.....	7
Pulizia degli accessori.....	7
Regolazione del forno	7
Tipo di riscaldamento e temperatura.....	7
Il forno a microonde	7
Avvertenze per stoviglie/pentole.....	7
Potenze microonde.....	8
Impostazione del microonde.....	8
Funzionamento a microonde combinato	8
Impostazione del funzionamento microonde combinato.....	8
Serie d'impostazioni 1,2,3	9
Definizione di una serie d'impostazioni.....	9
Impostazione delle funzioni durata	9
Contaminuti.....	9
Durata.....	9
Ora di fine cottura.....	10
Ora.....	11
Sicurezza bambino	11
Attivazione sicurezza bambino.....	11
Disattivazione sicurezza bambino.....	11
Sicurezza bambino nella programmazione automatica.....	11
Modifica delle impostazioni di base	11

Spegnimento automatico	12
Cura e manutenzione	12
Detergente.....	12
Pulizia dei pannelli in vetro.....	13
Pulizia della protezione in vetro.....	13
Tabella guasti	14
Tabella guasti.....	14
Sostituzione della lampadina del forno.....	15
Sostituzione della guarnizione della porta.....	15
Servizio di assistenza tecnica	16
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	16
Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico	16
Risparmio energetico.....	16
Smaltimento ecocompatibile.....	16
Programmazione automatica	16
Impostazione.....	17
Scongelare e cuocere con la programmazione automatica... ..	17
Testati nel nostro laboratorio	19
Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde.....	19
Consigli per la cottura al microonde.....	22
Dolci e biscotti.....	22
Consigli per la cottura al forno.....	24
Cottura arrosto e al grill.....	24
Consigli per la cottura in forno e al grill.....	28
Sformati, gratin, toast.....	28
Cibi pronti.....	28
Pietanze sperimentate	29
Cottura al forno.....	29
Cottura al grill.....	30
Acrilamide negli alimenti	30

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.

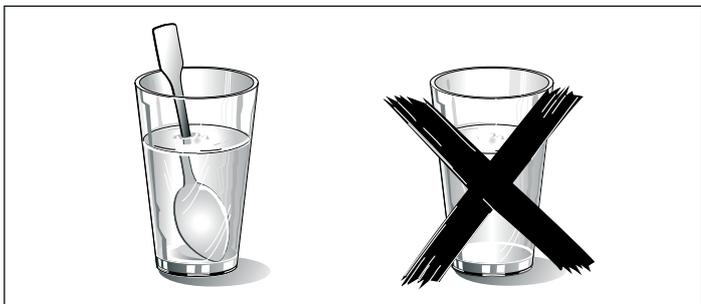
Pericolo di scottature!

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!

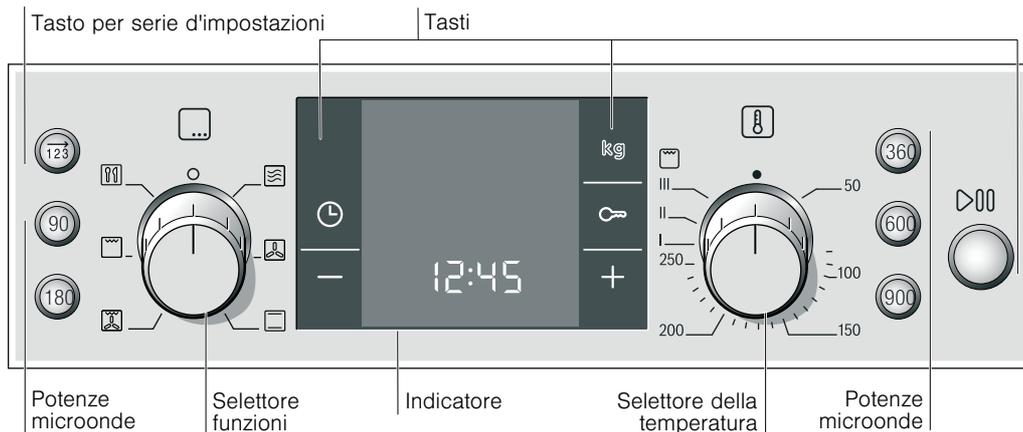
- **Formazione di scintille:** I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- **Teglia,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



Selettori

I selettori sono manopole a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.

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.

Tasti e indicatore

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni. Sull'indicatore vengono visualizzati i valori impostati.

Tasto	Tipologia	Tipo di utilizzo
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	
kg	Chilogrammi	Per regolare il peso in chilogrammi nei programmi.
⌚	Funzioni durata	Per selezionare il contaminuti (⌚), la durata (⌚), l'ora di fine cottura (⌚) e l'ora attuale (⌚).
-	Meno	Per ridurre i valori di impostazione.
+	Più	Per aumentare i valori di impostazione.
▶	Avvio/pausa	Premendo brevemente si avvia/sospende il funzionamento Tenendo premuto a lungo si interrompe il funzionamento

La funzione durata che si trova in primo piano sull'indicatore viene indicata dalle parentesi [] intorno al rispettivo simbolo. Eccezione: il simbolo ⌚ dell'ora attuale si accende solo quando si modifica l'ora.

Selettore temperatura

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

Posizione	Significato	
●	Posizione zero	Il forno non riscalda.
50-250	Ambito di temperatura	Temperatura nel vano di cottura in °C.
I, II, III	Livelli grill	Livelli grill per grill (☒). I = livello 1, basso II = livello 2, medio III = livello 3, elevato

Finché il forno non ha raggiunto la temperatura impostata, si accende sull'indicatore il simbolo (☒). Quando si utilizza la funzione grill, il simbolo è spento.

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.

Posizione	Tipologia	Tipo di utilizzo
○	Posizione zero	Il forno è spento.
☒	Funzionamento del forno	Per regolare le potenze microonde.
☒	Aria calda	Per la cottura al forno di torte morbide in stampi su un livello.
☒	Riscaldamento sup./inf.	Per cuocere e arrostitire su un livello. Particolarmente adatto per dolci farciti (ad es. torta di ricotta)
☒	Grill ventilato	Per pollame e pezzi di carne più grossi
☒	Grill	Per grandi quantità di alimenti sottili e piccoli da cuocere al grill (ad es. bistecche, salsicce).
☒	Programmi	5 programmi di scongelamento 15 programmi di cottura Tipo di riscaldamento e durata vengono stabiliti in base al peso.

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.

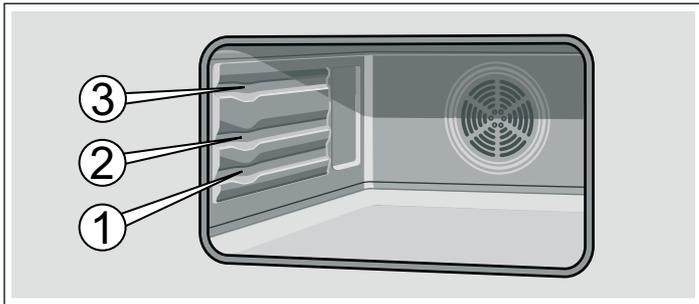
Avvertenze

- 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.

La lampadina nel vano di cottura si accende dopo che si è premuto il tasto .

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  che verso il basso .



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.

Articoli del servizio di assistenza tecnica

I detersivi 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

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 splendidi.

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.

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.

Prima del primo utilizzo

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

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore si accendono il simbolo  e quattro zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto .

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora 12:00.

2. Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e chiuso per un'ora con Riscaldamento sup./inf. .

a 240 °C. Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

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

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

3. Premere il tasto .

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

Pulizia degli accessori

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

Regolazione del forno

Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill. Per ogni pietanza è possibile impostare sul forno la durata e l'ora di fine cottura. A tal proposito consultare il capitolo *Impostazione delle funzioni durata*.

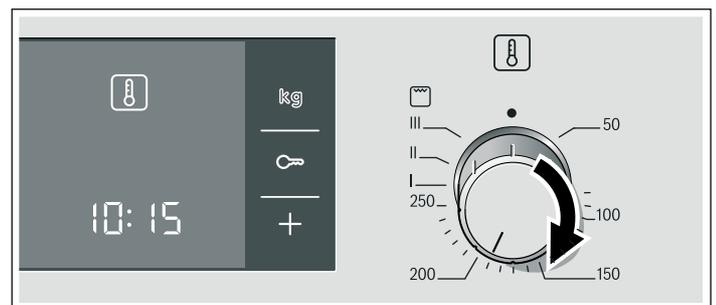
Tipo di riscaldamento e temperatura

Esempio nella figura: Riscaldamento sup./inf.  a 190 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.



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



3. Premere il tasto .

Il forno inizia a riscaldarsi.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

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.

Funzionamento a microonde combinato

Con questa modalità, contemporaneamente al microonde, è in funzione un tipo di riscaldamento. In questo modo è possibile preparare ad es. il polpettone. Se si attiva anche la funzione microonde, il polpettone si cucinerà più rapidamente.

È possibile attivare tutte le potenze del microonde. Eccezione: 900 watt.

Tipi di riscaldamento adatti

-  Aria calda
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill

Impostazione del funzionamento microonde combinato

Esempio: microonde 360 W, 17 minuti e Aria calda  190 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento con il selettore funzioni e la temperatura con il selettore temperatura.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
Viene visualizzata la durata consigliata.
3. Con il tasto **+** o **-** impostare la durata.

Impostazione del microonde

Esempio: potenza microonde 600 W, durata 17 minuti.

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
La potenza 600 W si illumina e viene visualizzata la durata consigliata.

3. Con il tasto **+** o **-** impostare la durata.

4. Premere il tasto .

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. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

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

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata con il tasto **+** o **-**.

Modifica della potenza microonde

Premere il tasto corrispondente alla nuova potenza microonde. Con il tasto **+** o **-** impostare la durata e avviare nuovamente.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi e portare il selettore funzioni in posizione zero.

Avvertenze

- Se si porta il selettore funzioni in posizione , viene proposta sempre la potenza microonde massima.
- Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.

4. Premere il tasto .

La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La modalità combinata è terminata. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

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

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto , l'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata con il tasto **+** o **-**.

Modifica della potenza microonde

Premere il tasto corrispondente alla nuova potenza microonde. Con il tasto **+** o **-** impostare la durata e avviare nuovamente.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi, oppure portare il selettore funzioni e il selettore temperatura in posizione zero.

Serie d'impostazioni 1,2,3

Con la funzione Serie d'impostazioni, è possibile impostare fino a tre potenze microonde e tempi di cottura diversi in sequenza e, successivamente, avviare la cottura.

Stoviglie

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.

Definizione di una serie d'impostazioni

Definire una durata per ciascuna serie d'impostazioni.

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Premere il tasto .
Sull'indicatore viene visualizzato  per la prima serie d'impostazioni.
3. Impostare la prima potenza microonde e la prima durata.
4. Premere il tasto .
Viene visualizzato  per la seconda serie d'impostazioni.
5. Impostare la seconda potenza microonde e la seconda durata.
6. Premere il tasto .
Viene visualizzato  per la terza serie d'impostazioni.
7. Impostare la terza potenza microonde e la terza durata.
8. Premere il tasto .

La cottura inizia. La prima fase della serie d'impostazioni viene visualizzata sull'indicatore. 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. Premere il tasto  finché non compare il numero per la serie d'impostazioni. Modificare l'impostazione.

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

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

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto , l'apparecchio riprende a funzionare.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi e portare il selettore funzioni in posizione zero.

Verifica della durata

Premere una volta il tasto .

Avvertenza:

È anche possibile combinare un tipo di riscaldamento con una serie d'impostazioni. Impostare prima il tipo di riscaldamento.

Impostazione delle funzioni durata

Il forno è dotato di diverse funzioni durata. Con il tasto  è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. Tutti i simboli di durata restano accesi finché è possibile effettuare le impostazioni. Le parentesi [] mostrano la funzione durata selezionata. Una funzione durata già impostata può essere modificata direttamente mediante il tasto **+** o **-** se il simbolo di tempo è tra parentesi.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Funziona indipendentemente dal forno. Il contaminuti dispone di un segnale acustico che viene emesso all'ora impostata oppure trascorsa una durata.

1. Premere il tasto  una volta.
Sull'indicatore vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno a .
2. Con il tasto **+** o **-** impostare il tempo del contaminuti.
Valore predefinito tasto **+** = 10 minuti
Valore predefinito tasto **-** = 5 minuti

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata. Il contaminuti si avvia. Sull'indicatore si illumina il simbolo  e il tempo del contaminuti inizia a scorrere. Gli altri simboli di tempo si spengono.

Il tempo del contaminuti è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare 00:00. Disattivare il contaminuti con il tasto .

Modifica del tempo del contaminuti

Con il tasto **+** o **-** modificare il tempo del contaminuti. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Cancellazione del tempo del contaminuti

Impostare il tempo del contaminuti con il tasto **-** su 00:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Il contaminuti è disattivato.

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. Il simbolo della funzione durata in primo piano è racchiuso tra parentesi.

Per verificare l'impostazione di contaminuti , durata , ora di fine cottura  o ora attuale , premere il tasto  finché le parentesi non si posizionano sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi l'indicatore visualizza il valore prescelto.

Durata

È possibile impostare sul forno la durata di cottura delle pietanze. Una volta trascorso il tempo impostato, il forno si disattiva automaticamente. Non è necessario interrompere altri lavori per disattivare il forno. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.

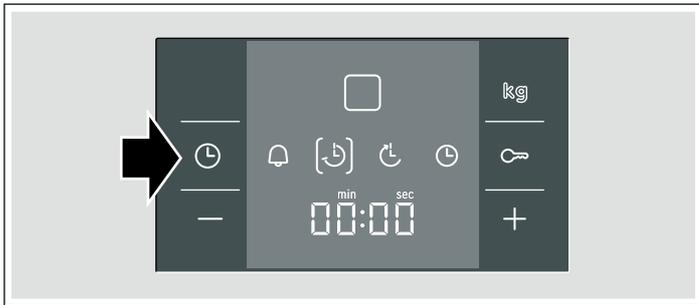
Esempio nella figura: Durata 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.

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

3. Premere il tasto  due volte.

Sull'indicatore compare 00:00. Vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno a .



4. Servendosi del tasto **+** o **-** impostare la durata.

Valore predefinito tasto **+** = 30 minuti

Valore predefinito tasto **-** = 10 minuti



5. Premere il tasto .

Sull'indicatore scorre la durata e compare il simbolo . Gli altri simboli di tempo si spengono.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il riscaldamento del forno si disattiva. Sull'indicatore compare 00:00. Premere il tasto . Il segnale cessa. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica della durata

Con il tasto **+** o **-** modificare la durata. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

Cancellazione della durata

Servendosi del tasto **-** impostare di nuovo la durata su 00:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. La durata viene cancellata. Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto .

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. Il simbolo della funzione durata in primo piano è racchiuso tra parentesi.

Per verificare l'impostazione di contaminuti , durata , ora di fine cottura  o ora attuale , premere il tasto  finché le parentesi non si posizionano sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi l'indicatore visualizza il valore prescelto.

Ora di fine cottura

È possibile posticipare l'ora in cui la pietanza deve essere pronta. Il forno si avvia automaticamente e termina esattamente all'ora impostata. È possibile, ad esempio, inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano cottura e non deperiscano.

Esempio nella figura: sono le 10:30, la durata è di 45 minuti e il funzionamento del forno deve terminare alle 12:30.

1. Impostare il selettore funzioni.

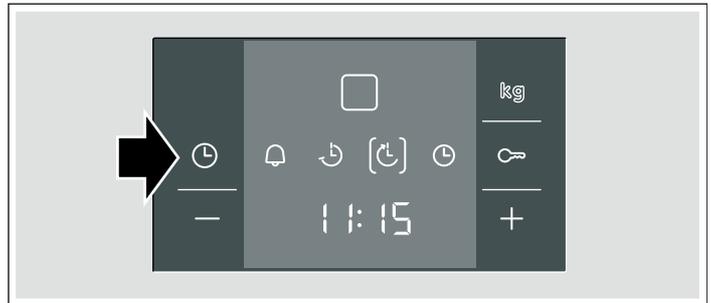
2. Regolare il selettore temperatura.

3. Premere il tasto  due volte.

4. Servendosi del tasto **+** o **-** impostare la durata.

5. Premere il tasto .

Le parentesi si posizionano intorno al simbolo . Viene visualizzata l'ora in cui la pietanza sarà pronta.



6. Posticipare l'ora di fine cottura con il tasto **+** o **-**.



7. Premere il tasto .

Il forno passa in modalità standby. Sull'indicatore compare l'ora in cui la pietanza sarà pronta e il simbolo  si trova racchiuso tra parentesi. I simboli  e  si spengono. Quando il forno si attiva, la durata inizia a scorrere e il simbolo  è racchiuso tra parentesi. Il simbolo  si spegne.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldare. Sull'indicatore compare 00:00. Premere il tasto . Reimpostare una durata mediante il tasto **+** o **-**. Oppure premere due volte il tasto  e portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica dell'ora di fine cottura

Con il tasto **+** o **-** modificare l'ora di fine cottura. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Se è impostato il contaminuti, premere prima due volte il tasto . Non modificare l'ora di fine cottura mentre scorre la durata. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Cancellazione dell'ora di fine cottura

Mediante il tasto **-** reimpostare l'ora di fine cottura sull'ora attuale. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Il forno entra in funzione. Se è impostato il contaminuti, premere prima due volte il tasto .

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. Il simbolo della funzione durata in primo piano è racchiuso tra parentesi.

Per verificare l'impostazione di contaminuti , durata , ora di fine cottura  o ora attuale , premere il tasto  finché le

parentesi non si posizionano sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi l'indicatore visualizza il valore prescelto.

Ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione di corrente, sull'indicatore si illuminano il simbolo  e quattro zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto .

Sull'indicatore viene visualizzata l'ora 12:00.

2. Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Modifica dell'ora

Non deve essere impostata nessuna altra funzione durata.

1. Premere il tasto  quattro volte.

Sull'indicatore vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno a .

2. Con il tasto **+** o **-** modificare l'ora.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Come nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta. A tal proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Sicurezza bambino

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

Il forno non reagisce a nessuna impostazione. Il contaminuti e l'ora possono essere impostati anche con la sicurezza bambino attivata.

Attivazione sicurezza bambino

Condizione indispensabile: non deve essere impostata alcuna durata e il selettore funzioni è in posizione zero.

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Sull'indicatore compare il simbolo . La sicurezza bambino è attivata.

Disattivazione sicurezza bambino

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Sull'indicatore si spegne il simbolo . La sicurezza bambino è disattivata.

Sicurezza bambino nella programmazione automatica

In caso di programmazione automatica, la sicurezza bambino non funziona.

Modifica delle impostazioni di base

Il forno dispone di diverse impostazioni di base che possono essere adeguate alle proprie abitudini personali.

Impostazioni di base	Selezione 0	Selezione 1	Selezione 2	Selezione 3
c0 Intensità dell'illuminazione del display	-	notte	media*	giorno
c1 Durata segnale Tempo di durata del segnale acustico che indica la fine della cottura impostata.	-	ca. 10 sec.	ca. 2 min.*	ca. 5 min.
c2 Indicatore dell'ora Visualizzazione dell'ora sull'indicatore quando il forno è spento.	solo se in funzione*	sempre*	-	-
c3 Proseguire la cottura Modalità di proseguimento della cottura dopo l'apertura e successiva chiusura della porta del forno. Riprend. cottura dopo chius.porta: OFF *proseguire la cottura con 	OFF*	automaticamente	-	-
c4 In attesa prima dell'acquisizione di un'impostazione	-	ca. 2 sec.	ca. 5 sec.*	ca. 10 sec.
c5 Tensione di funzionamento	220-230 V*	230-240 V	-	-
c6 Ripristino impostazioni di default Ripristinare le impostazioni di base annullando le modifiche.	no*	sì	-	-

* Impostazione predefinita

Il forno deve essere spento.

1. Premere il tasto  per ca. 4 secondi.

Sull'indicatore compare l'impostazione di base attuale per la durata del segnale, ad es.  **12** per la selezione 2.

2. Con il tasto **+** o **-** modificare l'impostazione di base.

3. Confermare con il tasto .

Sull'indicatore compare l'impostazione di base successiva. Con il tasto  è possibile scorrere tutti i livelli e modificarli con il tasto  o .

4. Infine premere il tasto per ca. 4 secondi.

Tutte le impostazioni di base sono state acquisite.

Le impostazioni di base possono essere modificate in qualunque momento.

Spegnimento automatico

Se le impostazioni dell'apparecchio non vengono modificate per diverse ore, si attiva lo spegnimento automatico. Il forno smette di riscaldare. Quando questo avviene, dipende dal parametro impostato per la temperatura o il livello grill.

Lo spegnimento automatico si attiva

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare F8. Il forno smette di riscaldare.

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Disattivazione dello spegnimento automatico

Per evitare che lo spegnimento automatico si attivi accidentalmente, si consiglia di impostare una durata. Il forno scalda finché il parametro di durata non è trascorso.

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 spugnetta 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.
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.

Superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del forno è rivestita con uno strato in smalto autopulente. Si pulisce 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, rimuoverlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.
- Non utilizzare detersivi abrasivi poiché possono graffiare o danneggiare irreparabilmente lo strato poroso.
- Non utilizzare mai pagliette in alluminio 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, di quella superiore 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 invece molto sporco, è preferibile utilizzare un detersivo per forno. Il detersivo per forno deve essere utilizzato esclusivamente quando il forno è freddo.

Pulizia dei pannelli in vetro

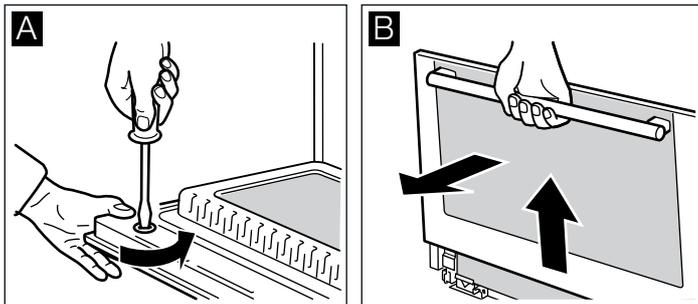
Per la pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta del forno.

⚠ 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.

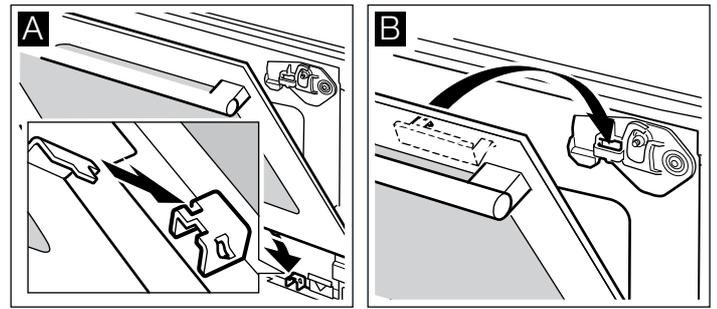
Avvertenze

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

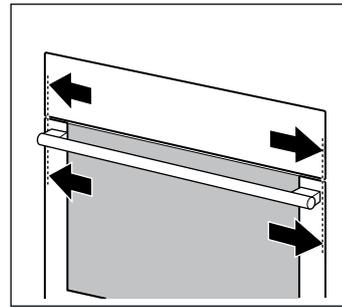
Montaggio

1. Inserire il pannello della porta nella guida con entrambe le mani. (figura A)

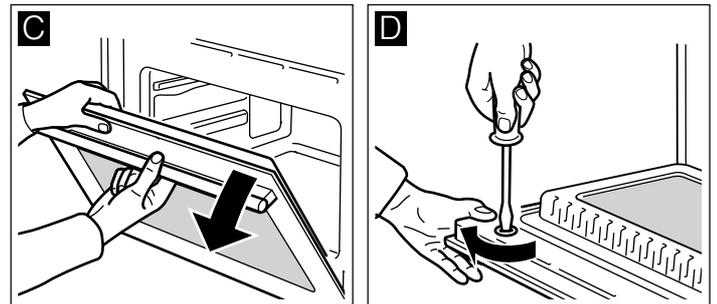
2. Spingere il pannello della porta verso il basso, sollevarlo leggermente e agganciarlo in alto. (figura B)



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.

Pulizia della protezione in vetro

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

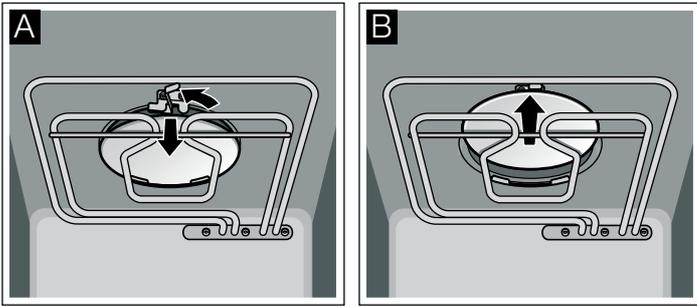
⚠ Pericolo di scottature!

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

Smontaggio

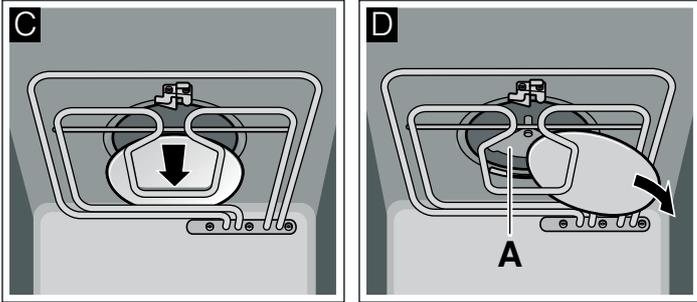
1. Mettere un canovaccio nel forno.
2. Premere in avanti la clip sulla parte superiore del forno. (figura A)
Spingere verso il basso la protezione in vetro premendo sul davanti con il pollice dell'altra mano. Rilasciare la clip.

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).

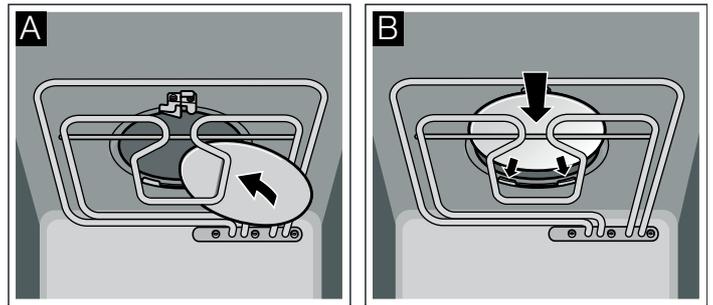
In caso di sporco lieve: lavare la protezione in vetro con una soluzione di lavaggio calda.

In caso di sporco ostinato: pulire la protezione in vetro e le superfici smaltate all'interno del forno.

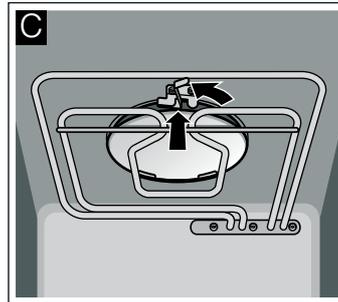
Montaggio

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.

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 fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	La presa non è inserita	Inserire la spina
	Interruzione di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Sull'indicatore compare ☹ assieme a quattro zeri.	Interruzione di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
Il forno non riscalda. I due punti sull'indicatore lampeggiano.	Il forno è in modalità dimostrativa.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e riattivarlo nuovamente dopo circa 20 secondi. Entro circa 2 minuti, tenere premuto il tasto ∞ per circa 4 secondi, finché i due punti non diventano fissi.
Sull'indicatore compare F8.	È stato attivato lo spegnimento automatico.	Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
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

Quando sull'indicatore compare un messaggio di errore con **E**, premere il tasto . Successivamente, impostare di nuovo l'ora.

Se il messaggio di errore compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Alcuni messaggi di errore si possono risolvere autonomamente.

Messaggio di errore	Possibile causa	Rimedio/avvertenza
Sul display dell'orologio viene visualizzato il messaggio di errore "E101" o E104".	Il sensore della temperatura è difettoso.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. La funzione microonde può essere utilizzata anche da sola.
Sul display dell'orologio viene visualizzato il messaggio di errore "E010", "E310", "E009" o "E309".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al 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!

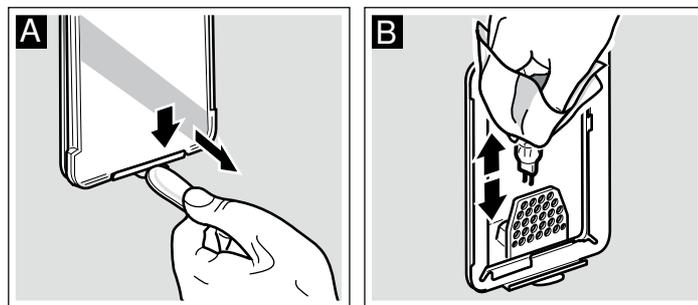
Non sostituire mai la lampada del forno quando l'apparecchio è acceso. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

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

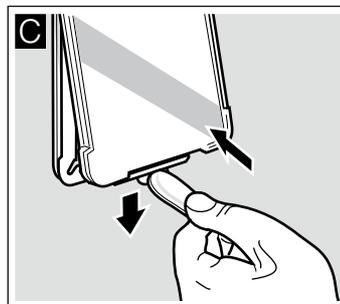
Procedimento

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.

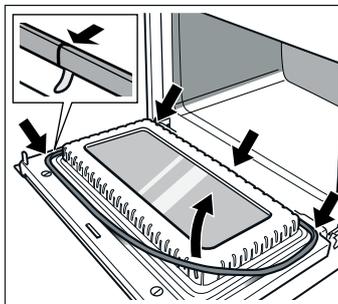
Sostituzione della guarnizione della porta

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. È possibile scegliere fra 20 programmi diversi.

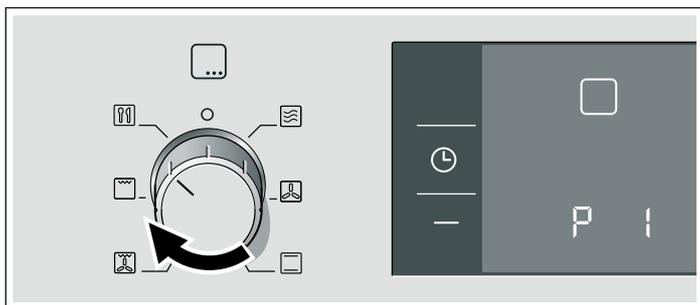
Impostazione

Selezionare un programma e regolare il forno. Il selettore della temperatura deve trovarsi in posizione zero.

Esempio nella figura: torte lievitate (programma 2) con un peso di 1 chilogrammo.

1. Portare il selettore funzioni sulla programmazione automatica .

Sull'indicatore compare il primo numero del programma.



2. Selezionare il numero del programma con il tasto + o -.



3. Premere il tasto **kg**. Sull'indicatore compare 0,50 chilogrammo come impostazione predefinita del peso.



4. Con il tasto + o - impostare il peso.



5. Premere il tasto . Il programma si avvia.

La durata scorre e il simbolo  è racchiuso tra parentesi.

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il riscaldamento del forno si disattiva. Sull'indicatore compare 00:00. Portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Modifica del programma

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il numero del programma e il peso.

Interruzione del programma

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi e portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica della durata e dell'ora di fine cottura

Con la funzione di programmazione automatica non è possibile modificare la durata e l'ora di fine cottura.

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.
- 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.

N° programma		Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Scongelamento				
1	Pane intero***	Pane di frumento, pane misto di frumento, pane integrale	0,20 - 1,50	Stoviglia bassa senza coperchio Griglia, livello 1
2	Dolci, asciutti*	Torte morbide senza glassa, torte lievitate	0,20 - 1,50	Stoviglia bassa senza coperchio Griglia, livello 1
3	Carne tritata*	Carne tritata di manzo, agnello, maiale	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Griglia, livello 1
4	Pollame intero**	Pollo, anatra	0,70 - 2,00	Stoviglia bassa senza coperchio Griglia, livello 1
5	Pesce intero**	Trota, nasello, merluzzo	0,20 - 1,20	Stoviglia bassa senza coperchio Griglia, livello 1

* Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsa circa 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.

Cottura

Verdure

Avvertenze

- Verdure fresche:
tagliare a fette di uguali dimensioni. 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.

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.
- Al termine del programma lasciare riposare le patate ancora per circa 5 minuti. Prima scolare l'acqua formata durante la cottura.

Riso

Avvertenze

- non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Impostare il peso lordo (senza liquido). Aggiungere al riso una quantità di liquido 2 o 2,5 volte superiore.
- Al termine del programma lasciare riposare i cereali ancora per circa 5-10 minuti.

Pesce

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

N° programma		Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Cottura				
6	Verdura, fresca*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio griglia, livello 1
7	Verdura, congelata*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio griglia, livello 1
8	Patate lesse*	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio griglia, livello 1
9	Riso, riso a chicco lungo*		0,10 - 0,50	Stoviglia alta con coperchio Griglia, livello 1
10	Stufare filetto di pesce fresco	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccio perca	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio griglia, livello 1

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

Cottura combinata

Pizza

Avvertenza: Utilizzare pizza precotta surgelata.

Pollame

Avvertenze

- Disporre il pollo 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.

Carne

Avvertenze

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

N° programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
Cottura combinata			
11	Pizza, surgelata	Pizza con fondo sottile, precotta	0,30 - 0,50 Leccarda Livello 1
12	Lasagne al ragù, surgelate		0,40 - 1,00 Stoviglie senza coperchio, griglia Livello 1
13	Pollo, fresco***	Pollo intero	0,80 - 1,80 Stoviglia alta con coperchio Griglia, livello 1
14	Porzioni di pollo, fresco	Cosce di pollo, metà pollo	0,40 - 1,20 Stoviglia alta con coperchio Griglia, livello 1
15	Petto di tacchino, fresco*	Petto di tacchino senza pelle	0,80 - 2,00 Stoviglie con coperchio, griglia Livello 1
16	Brasato di manzo, fresco**		0,80 - 2,00 Stoviglie con coperchio, griglia Livello 1
17	Roastbeef, fresco*	Roastbeef alto 5-6 cm	0,80 - 2,00 Stoviglie senza coperchio, griglia Livello 1
18	Arrosto di maiale, fresco***	Arrosto di coppa disossato, rolata	0,80 - 2,00 Stoviglie con coperchio, griglia Livello 1
19	Cosciotto d'agnello, fresco*	Cosciotto d'agnello senza osso	0,80 - 2,00 Stoviglie con coperchio, griglia Livello 1
20	Polpettone	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50 Stoviglie con coperchio, griglia Livello 1

* Segnale acustico per girare gli alimenti trascorsa circa 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.

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, 25-30 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, 10-15 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, 13 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, 20-25 min.	
Anatra	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Girare ripetutamente
Oca	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Girare ogni 20 minuti, rimuovere il liquido formatosi
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, 8-13 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, 7-10 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 e piatti pronti o precotti	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 cucchiaino 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 cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.

Attenzione!

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.

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 e piatti pronti o precotti	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Togliere la pietanza dalla confezione, coprire le pietanze
Bevande	150 ml	900 W, 1-3 min.	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, 1/2-1 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, 1-1 1/2 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Minestra 1 tazza	175 g	900 W, 1 1/2-2 min.	-
Minestra 2 tazze	da 175 g	900 W, 2-4 min.	
Minestra 4 tazze	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

Tabella

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.

Dolci in stampi	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Torta impasto semi-liquido, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare	1		160-180	90 W	30-40
Torta impasto semi-liquido, delicata (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 quattro quarti, 6 uova, preriscaldare	Stampo a cerniera scuro	1		170-180	-	30-40
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera scuro**	1		170-190	-	30-40
Fondi di pasta frolla per torte di frutta/quark*	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
Torta di noci	Stampo a cerniera scuro	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, fondo sottile, farcitura scarsa, preriscaldare	Teglia per pizza rotonda	1		220-240	-	15-20
Torte salate	Stampo a cerniera scuro**	1		180-190	-	50-60

* Lasciar raffreddare i dolci per ca. 20 minuti nel forno.

** Collocare sulla leccarda

Dolci cotti nella leccarda	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 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 di frutta	Leccarda	2		170-190	-	45-55
Pasta frolla con ripieno asciutto	Leccarda	2		160-180	-	25-35
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
Tarte flambée, preriscaldare	Leccarda	2		240-250	-	15-20

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Leccarda	2		150-170	20-30
Amaretti	Leccarda	2		120-140	35-45
Meringa	Leccarda	2		80-100	90-110

Pasticcini	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Muffin	Teglia per muffin sulla griglia	2		160-180	35-45
Bigné	Leccarda	2		200-220	30-40
Dolci pasta sfoglia	Leccarda	2		170-190	25-25
Dolci di pasta lievitata	Leccarda	2		200-220	20-30

Pane e pagnotte	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane fermentato con 1,2 kg di farina	Leccarda	2		250 + 170	10 40-50
Panfocaccia*	Leccarda	2		220-240	15-20
Pagnotte*	Leccarda	2		200-220	20-30
Pagnotte, pasta lievitata, dolci*	Leccarda	2		190-210	15-25

* Preriscaldare il vano cottura.

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 cucchiai 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 circa 10 minuti.
- Girare il filetto di manzo e il roastbeef trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per circa 10 minuti.
- Girare le bistecche trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

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		200-220	90 W	30-40
Filetto di manzo, medio, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio, griglia	1		230-240	90 W	45-55
Roastbeef, medio, ca. 1 kg	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		240-250	180 W	30-40
Bistecche, medie, spessore 3 cm	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.

Carne di vitello	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	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 arrosti di maiale magri e gli arrosti senza cotenna trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per circa 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 circa 10 minuti.

- Non girare il filetto e la costata di maiale. Alla fine lasciare riposare ancora per circa 5 minuti.
- Girare la bistecca di coppa trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

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 con 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.

Carne d'agnello e selvaggina	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Costolette d'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	-	90-100
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 circa 10 minuti.
- Girare le salsicce trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.

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, 10 min. + 180 W, 40-50 min.	-
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi 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 $\frac{2}{3}$ 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 $\frac{2}{3}$ del tempo.
- Disporre il petto e il cosciotto di tacchino con la pelle rivolta verso il basso. Girare dopo $\frac{2}{3}$ del tempo.

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, da 1,5 -1,7 kg	Leccarda	1		170-190	180 W	60-80
Petto d'anatra, 2 porzioni da 300 fino a 400 g	Griglia + Leccarda*	2 1		3	90 W	18-22
Oca intera, da 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. 1kg	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.

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 alla griglia, spessore 3 cm	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 arrostiti (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.

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 senza coperchio, griglia	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Stoviglie senza coperchio, griglia	1		160-180	-	40-50
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
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 rostì 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.

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	1		200-220	90 W	15-25
Mini pizza	Leccarda	1		210-230	-	15-20
Pizza-baguette	Leccarda	2		180-190	-	15-20
Patate fritte	Leccarda	1		220-230	-	20-25

* Rivestire la leccarda con carta da forno.

La carta da forno deve essere resistente alle alte temperature.

Cibi pronti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Crocchette	Leccarda	1		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

* Rivestire la leccarda con carta da forno.

La carta da forno deve essere resistente alle alte temperature.

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)

Scongelo 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.

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.

	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	Leccarda	2		160-180	20-30
	Leccarda	2		150-170	20-30
Small cakes	Leccarda	2		150-170	25-35
	Leccarda	2		140-160	25-35
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera sulla griglia	1		170-180	30-40

	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Dolce lievitato	Leccarda	2		170-190	45-55
Torta di mele coperta	2 stampi a cerniera Ø 20 cm + Leccarda	1		180-200	70-90

Cottura al grill

	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata, minuti
Dorare i toast*	griglia	3		3	1-2
Beefburger 12 pezzi **	Griglia + 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