



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Forno con funzione microonde
HMG636R.1C**



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Indice

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
|  Conformità d'uso | 4 |  Termometro per arrosti | 21 |
|  Importanti avvertenze di sicurezza | 5 | Tipi di riscaldamento | 21 |
| In generale | 5 | Infilare il termometro per arrosti nella pietanza | 21 |
| Microonde | 6 | Impostazione della temperatura interna | 22 |
| Termometro per arrosti | 7 | Temperature interne dei diversi alimenti | 23 |
|  Cause dei danni | 7 |  Sicurezza bambino | 23 |
| In generale | 7 | Attivare e disattivare | 23 |
| Microonde | 8 |  Impostazioni di base | 24 |
|  Tutela dell'ambiente | 8 | Modifica delle impostazioni di base | 24 |
| Risparmio energetico | 8 | Lista delle impostazioni di base | 24 |
| Smaltimento ecocompatibile | 8 | Interruzione dell'alimentazione elettrica | 24 |
|  Conoscere l'apparecchio | 9 | Modifica dell'ora | 25 |
| Pannello di comando | 9 |  Impostazione Sabbat | 25 |
| Elementi di comando | 9 | Avvio dell'impostazione Sabbat | 25 |
| Display | 10 |  Detergenti | 26 |
| Modalità di funzionamento | 10 | Detergenti adatti | 26 |
| Tipi di riscaldamento | 11 | Superfici del vano di cottura | 27 |
| Microonde | 12 | Tenere pulito l'apparecchio | 27 |
| Ulteriori informazioni | 12 |  Supporti | 28 |
| Funzioni del vano di cottura | 12 | Sgancio e riaggancio dei supporti | 28 |
|  Accessori | 13 |  Porta dell'apparecchio | 28 |
| Accessori forniti | 13 | Rimozione del rivestimento della porta | 28 |
| Inserimento degli accessori | 13 | Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta | 29 |
| Accessorio speciale | 14 |  Malfunzionamento, che fare? | 30 |
|  Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta | 15 | Eliminare i guasti autonomamente | 30 |
| Prima messa in funzione | 15 | Durata di funzionamento massima | 30 |
| Pulizia del vano di cottura e degli accessori | 15 | Lampadine per vano di cottura | 30 |
|  Uso dell'apparecchio | 15 |  Servizio assistenza clienti | 31 |
| Accensione e spegnimento dell'apparecchio | 15 | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) | 31 |
| Avviare il funzionamento | 16 | | |
| Impostazione della modalità di funzionamento | 16 | | |
| Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura | 16 | | |
| Riscaldamento rapido | 17 | | |
|  Funzioni durata | 17 | | |
| Impostazione della durata | 17 | | |
| Impostazione dell'ora di fine cottura | 18 | | |
| Impostazione del contaminuti | 19 | | |
|  Il forno a microonde | 19 | | |
| Stoviglie | 19 | | |
| Livelli microonde | 20 | | |
| Impostazione microonde | 20 | | |
| Impostazione della funzione MicroCombi | 20 | | |
| Asciugatura | 21 | | |

| | |
|--|-----------|
|  Pietanze | 31 |
| Avvertenze sulle impostazioni | 31 |
| Scelta della pietanza | 32 |
| Sensore di cottura | 32 |
| Impostazione delle pietanze | 33 |
|  Testati nel nostro laboratorio | 33 |
| Non utilizzare stampi in silicone | 33 |
| Dolci e pasticcini | 33 |
| Pane e pagnotte | 37 |
| Pizze, quiche e torte salate | 39 |
| Sformati e soufflé | 40 |
| Pollame | 41 |
| Carne | 43 |
| Pesce | 46 |
| Verdure e contorni | 48 |
| Dessert | 50 |
| Tipi di riscaldamento eco | 51 |
| Acrilamide negli alimenti | 53 |
| Cottura delicata | 53 |
| Essiccazione per la conservazione | 54 |
| Sterilizzazione | 55 |
| Lievitazione dell'impasto | 56 |
| Scongelamento | 56 |
| Riscaldamento di cibi al microonde | 58 |
| Scaldavivande | 59 |
| Pietanze sperimentate | 60 |

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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

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

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → "Accessori" a pagina 13

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – Pericolo di incendio!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

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

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

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

Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Avviso – 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, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Microonde

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. 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. Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

⚠️ Avviso – Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

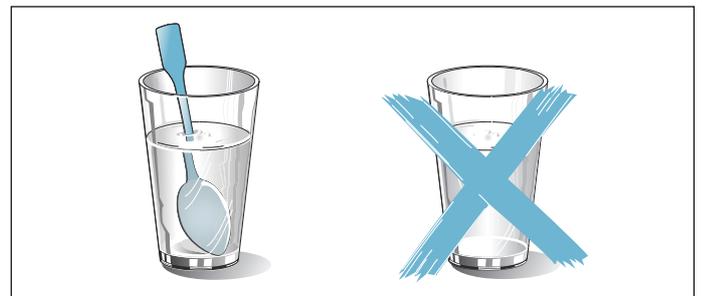
⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai 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.

- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. 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. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

⚠️ Avviso – 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 riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



⚠️ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. 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. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

- Stoviglie e recipienti in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde oppure usare il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta.
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Non utilizzare mai l'apparecchio se la porta del vano di cottura, la guarnizione della porta o l'intelaiatura in plastica sono danneggiate. Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Termometro per arrostiti

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Con un termometro per arrostiti errato l'isolamento può essere danneggiato. Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente un determinato termometro per arrostiti.

Cause dei danni

In generale

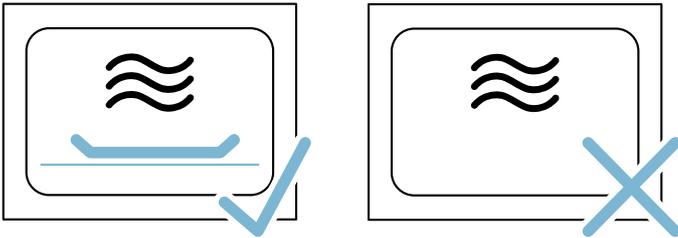
Attenzione!

- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- Stampi in silicone: non utilizzare stampi, pellicole, coperture o accessori in silicone. Questo potrebbe danneggiare il sensore di cottura.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperatura, 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. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- 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.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervi sopra o appendervi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.
- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Microonde

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 vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Combinazione di accessori: non combinare la griglia con la leccarda. Se sovrapposte direttamente si può avere formazione di scintille. Introdurre solo nella relativa altezza.
- Funzionamento esclusivamente a microonde: la leccarda universale o la teglia da forno non sono adatta per il funzionamento esclusivamente a microonde. Potrebbero formarsi scintille e si danneggia il vano cottura. Come base d'appoggio utilizzare la griglia in dotazione oppure il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.
- Vaschette in alluminio: non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio, poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie. → "Il forno a microonde" a pagina 19



- 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 della porta potrebbe spaccarsi a causa del sovraccarico.

Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare stampi scuri, 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. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



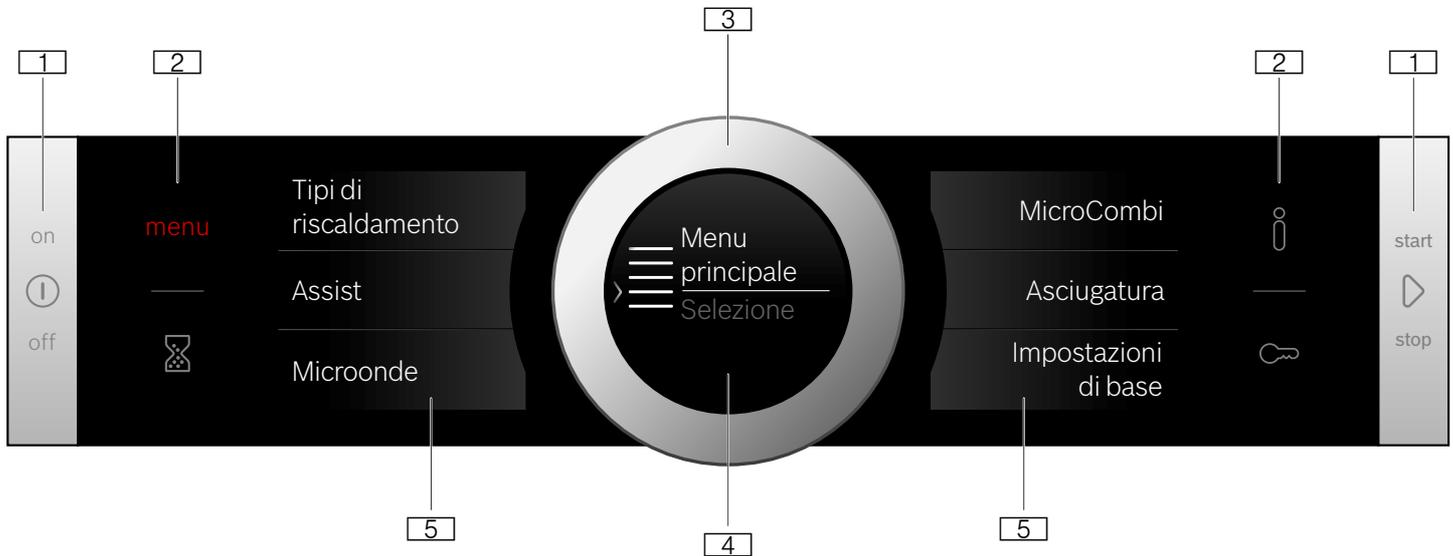
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.



1 Tasti

I tasti a sinistra e a destra nel campo di comando possono essere premuti. Premere il tasto per confermare.

Per gli apparecchi che non hanno una parte frontale in acciaio inox inossidabile, anche questi due tasti sono dei campi tattili senza punto su cui premere.

2 Campi tattili

Al di sotto dei campi tattili si trovano i sensori. Premere solo sul relativo simbolo per selezionare la funzione.

3 Anello di comando

L'anello di comando è montato in modo tale da poter essere ruotato illimitatamente verso sinistra o destra. Premerci sopra leggermente e muoverlo con il dito nella direzione desiderata.

4 Display

Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione e anche testi di avvertenza.

5 Display touch

Sui display touch vengono visualizzate le possibilità di selezione correnti. È possibile selezionarle direttamente premendo sul campo di testo corrispondente. I campi di testo si modificano in base a ciò che viene selezionato.

Elementi di comando

I singoli elementi di comando sono armonizzati con le diverse funzioni dell'apparecchio. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Pannello di comando

Servendosi dei tasti, dei campi touch, dei display touch e dell'anello di comando impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

La panoramica mostra il pannello di comando quando l'apparecchio è acceso con l'indicazione del menu.

Tasti e campi tattili

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti e campi tattili.

| Simbolo | | Significato |
|----------------------|-------------------|---|
| Tasti | | |
| ⏻ | on/off | Accensione e spegnimento dell'apparecchio |
| ▶ | avvio/stop | Avviare e interrompere il funzionamento o sospenderlo premendo a lungo (ca. 3 sec.) |
| Campi tattili | | |
| ☰ | Menu | Aprire il menu delle modalità di funzionamento |
| ⌚ | Contaminuti | Selezionare il contaminuti |
| i | Informazione | Visualizzare le avvertenze |
| 🔒 | Sicurezza bambini | Attivare e disattivare la sicurezza bambini premendo a lungo (ca. 4 secondi) |

Anello di comando

Con l'anello di comando modificare i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Per poter sfogliare all'interno degli elenchi di selezione sui display touch, utilizzare l'anello di comando.

Nella maggior parte degli elenchi di selezione, è necessario riportare indietro nuovamente l'anello di comando quando è stato raggiunto il primo o l'ultimo punto.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo, in modo adeguato in ogni situazione.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza e viene visualizzato con una dicitura in bianco. Il valore sullo sfondo è grigio.

| | |
|----------------|---|
| Evidenziazione | Il valore messo in evidenza è modificabile direttamente, senza che debba prima essere selezionato. Dopo l'avvio di un funzionamento vengono sempre messi in evidenza la temperatura o il livello. La linea bianca corrisponde anche alla linea del riscaldamento e si colora di rosso. Avvertenza: Nel forno a microonde viene evidenziata la durata. La linea di riscaldamento non compare. |
| Ingrandimento | Finché il valore posto in evidenza viene modificato tramite l'anello di comando, tale valore è l'unico a essere visualizzato ingrandito. |



Linea nell'anello

Esternamente al display si trova la linea nell'anello.

Se si vuole modificare un valore, la linea nell'anello indica dove ci si trova nell'elenco di riepilogo. A seconda del campo di impostazione la linea è continua o suddivisa in segmenti, in funzione della lunghezza dell'elenco di riepilogo.

Durante il funzionamento la linea nell'anello si colora di rosso di secondo in secondo. Dopo ogni minuto completo i segmenti si colorano di nuovo da capo. Con lo scadere della durata, ad ogni secondo si cancella un segmento.

Indicazione temperatura

Dopo l'avvio di un funzionamento viene visualizzata graficamente la temperatura attuale del vano di cottura.

| | |
|-------------------------------|---|
| Linea di riscaldamento | La linea bianca sotto la temperatura si colora da sinistra a destra di rosso, man mano che il vano di cottura si scalda. Quando si preriscalda, il momento giusto per mettere la pietanza in forno è quando la linea è interamente rossa. Nei livelli di impostazione, ad es. i livelli del grill, la linea di riscaldamento è subito interamente colorata di rosso. |
| Indicatore del calore residuo | Quando l'apparecchio è spento, la linea nell'anello indica il calore residuo nel vano di cottura. Con il ridursi del calore residuo la linea nell'anello si scurisce sempre più fino a scomparire del tutto. |

Avvertenza: Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura visualizzata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano di cottura.

Display touch

I display touch sono al contempo indicatori ed elementi di comando. Mostrano cos'è possibile selezionare per una determinata funzione e che cosa è già stato impostato. Per selezionare una funzione toccare direttamente il campo di testo.

Si riconosce la funzione selezionata dalla barra rossa verticale posta lateralmente. Il valore viene messo in evidenza in bianco sul display.

Una piccola freccia rossa posta a lato del campo di testo indica la funzione precedente alla quale è possibile tornare o quella successiva a cui passare.



Modalità di funzionamento

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata, che facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

Ulteriori descrizioni al riguardo sono indicate nei relativi capitoli.

| Modalità di funzionamento | Tipo di utilizzo |
|---|---|
| Tipi di riscaldamento → "Uso dell'apparecchio" a pagina 15 | Per la preparazione delle pietanze esistono numerosi tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione. |
| Assist → "Pietanze" a pagina 31 | Per molte pietanze i parametri di impostazioni adatti sono già programmati. |
| Microonde → "Il forno a microonde" a pagina 19 | Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare. |
| MicroCombi → "Il forno a microonde" a pagina 19 | Così, oltre al microonde, potete accendere anche un tipo di riscaldamento. |
| Asciugatura → "Il forno a microonde" a pagina 19 | Da utilizzare dopo ogni utilizzo con microonde. |
| Impostazioni di base → "Impostazioni di base" a pagina 24 | Le impostazioni di base dell'apparecchio possono essere adeguate a seconda dei vostri desideri. |

Tipi di riscaldamento

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

I simboli relativi ai singoli tipi di riscaldamento rappresentano un valido supporto per riconoscere subito i giusti abbinamenti.

Dopo un tempo prolungato, a temperature molto elevate, l'apparecchio riduce leggermente la temperatura.

| Tipo di riscaldamento | Temperatura | Tipo di utilizzo |
|---|---|---|
|  Aria calda 4D | 30-275 °C | Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno. |
|  Riscaldamento sup./inf. | 30-300 °C | Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso. |
|  Aria calda eco | 30-275 °C | Per cuocere pietanze scelte su un unico piano e in modo delicato, senza preriscaldare. La ventola distribuisce all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. |
|  Riscaldamento sup./inf. eco | 30-300 °C | Per cuocere pietanze scelte in modo delicato. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. |
|  Grill ventilato | 30-300 °C | Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze. |
|  Grill, superficie grande | Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato | Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. |
|  Grill, superficie piccola | Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato | Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill. |
|  Livello pizza | 30-275 °C | Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore. |
|  Cottura delicata | 70-120 °C | Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto che dal basso. |
|  Riscaldamento inferiore | 30-250 °C | Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere. Il calore viene distribuito dal basso. |
|  Scaldavivande | 60-100 °C | Per mantenere calde le pietanze cotte. |
|  Preriscaldare la stoviglia | 30-70 °C | Per scaldare le stoviglie. |

Valori predefiniti

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Microonde

Per essere certi di utilizzare sempre la potenza microonde adeguata, consultare la panoramica sottostante sulle diverse modalità di cottura.

Le potenze microonde sono livelli e non corrispondono sempre al numero di watt preciso che utilizza l'apparecchio.

| Livello microonde | Durata massima | Utilizzo |
|-------------------|-------------------|--|
| 90 watt | 1 ora e 30 minuti | Per scongelare pietanze delicate. |
| 180 watt | 1 ora e 30 minuti | Per scongelare e continuare la cottura. |
| 360 watt | 1 ora e 30 minuti | Per cuocere la carne e riscaldare pietanze delicate. |
| 600 watt | 1 ora e 30 minuti | Per riscaldare e cuocere le pietanze. |
| Max. Watt | 30 minuti | Per riscaldare i liquidi. |

MicroCombi

E' possibile combinare con il microonde una selezione di tipi di riscaldamento. L'apparecchio scalda e contemporaneamente viene acceso il microonde. Così la pietanza è pronta più in fretta.

Le potenze microonde adeguate sono comprese tra 90 e 360 Watt.

Ulteriori informazioni

Nella maggior parte dei casi l'apparecchio offre indicazioni e ulteriori informazioni inerenti all'azione appena eseguita.

Premere sul campo **i**. L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi sul display. Nelle indicazioni più lunghe scorrere fino alla fine con l'anello di comando.

Alcune indicazioni compaiono automaticamente, ad es. per confermare, richiedere o avvisare.

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni nel vano di cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

Aprire la porta dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Avvertenza: Nella modalità di funzionamento Microonde, dopo la chiusura della porta proseguire il funzionamento con il tasto start/stop **D**. E' possibile modificare l'impostazione di base. → "Impostazioni di base" a pagina 24

Illuminazione interna

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 15 minuti, l'illuminazione si spegne.

Nella maggior parte delle modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Avvertenza: Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento. → "Impostazioni di base" a pagina 24

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. Diversamente l'apparecchio si surriscalderebbe.

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

Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola. → "Impostazioni di base" a pagina 24

Accessori

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:

| | |
|--|---|
|  | <p>Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sfornati. Per arrostiti, grigliate e pietanze surgelate. La griglia è adatta per il funzionamento a microonde.</p> |
|  | <p>Leccarda Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.</p> |
|  | <p>Teglia Per dolci in teglia e pasticcini.</p> |
|  | <p>Termometro per arrostiti È possibile cuocere gli arrostiti alla perfezione. Le informazioni sull'utilizzo sono contenute nel capitolo corrispondente. → "Termometro per arrostiti" a pagina 21</p> |

Utilizzare solo gli accessori originali in quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o su Internet.

Avvertenza: Quando si surriscaldano, gli accessori possono deformarsi. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non appena si raffredda nuovamente, la deformazione sparisce.

Microonde

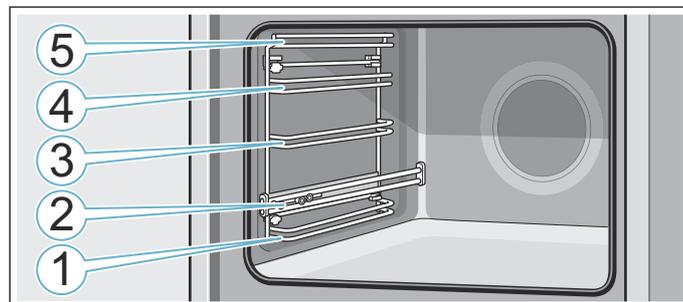
Per il funzionamento esclusivamente a microonde è adatta solamente la griglia in dotazione. La leccarda universale o la teglia da forno potrebbero creare scintille e danneggiare il vano cottura.

In caso di funzionamento in combinazione con microonde o con la modalità di funzionamento Pietanze, si potranno utilizzare anche la leccarda universale, la teglia da forno o altri accessori in dotazione.

Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 5 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

Sul vano di cottura, in alcuni apparecchi, il livello di inserimento maggiore è contrassegnato con un simbolo del grill.

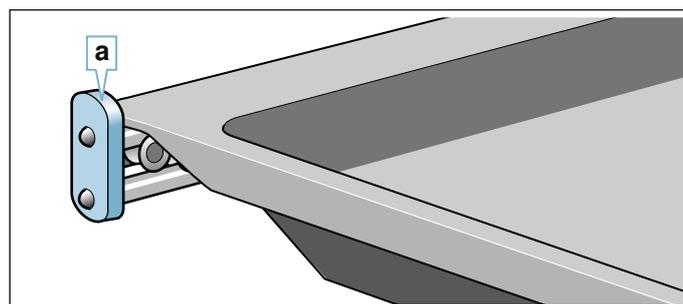


Ai livelli di inserimento 1, 3, 4 e 5, inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino. Grazie alle guide di estensione al livello 2 è possibile estrarre l'accessorio.

Prestare attenzione a che l'accessorio sia dietro la linguetta **a** sulla guida di estensione.

Esempio nella figura: leccarda



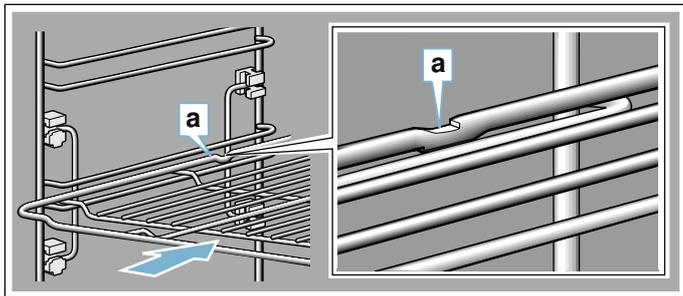
Avvertenze

- Prestare attenzione affinché gli accessori vengano sempre inseriti correttamente nel vano di cottura.
- Inserire sempre in maniera completa l'accessorio nel vano di cottura, in modo che non tocchi lo sportello dell'apparecchio.

Funzione d'arresto

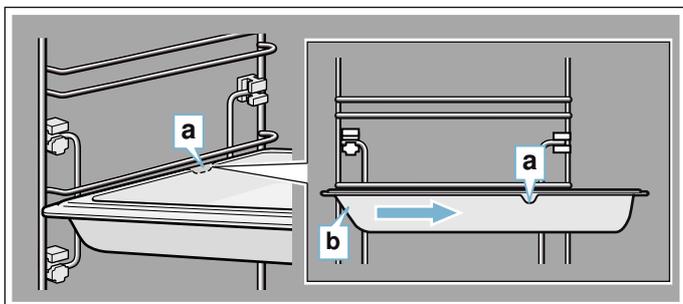
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione che la tacca di arresto **a** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La dicitura "microwave" deve trovarsi nella parte anteriore e la curvatura deve essere rivolta verso il basso .



Durante l'inserimento dei pannelli, prestare attenzione che la tacca di arresto **a** sia nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **b** deve essere rivolta in avanti verso la porta dell'apparecchio.

Esempio nella figura: leccarda



Accessorio speciale

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 31

Accessorio speciale

Griglia

Per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrostiti e pezzi da grigliare.

Leccarda

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.

Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.

Teglia

Per dolci in teglia e pasticcini.

Griglia inseribile

Per carne, pollame e pesce.

Da inserire nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.

Leccarda, con rivestimento antiaderente

Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.

Gli alimenti si staccano più facilmente dalla leccarda.

Teglia con rivestimento antiaderente

Per dolci in teglia e pasticcini.

Gli alimenti si staccano più facilmente dalla teglia.

Padella professionale con griglia inseribile

Per la preparazione di grosse quantità di cibo.

Coperchio per la padella professionale

Il coperchio trasforma una padella professionale in una pirofila professionale.

Teglia per pizza

Per la preparazione di pizze e dolci rotondi di grandi dimensioni.

Griglia speciale

Da utilizzare al posto della griglia normale oppure per proteggere l'apparecchio dagli schizzi. Utilizzare soltanto nella leccarda.

Pietra refrattaria

Per pane, panini e pizza fatti in casa, se si desidera ottenere un fondo croccante.

La pietra refrattaria deve essere preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.

Pentola per arrostiti in vetro (5,1 litri)

Per brasati e sformati.

Particolarmente adatta con la modalità di funzionamento "Pietanze".

Vassoio in vetro

Per arrostiti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema, sformati e gratin.

Tegame in vetro

Per sformati, piatti a base di verdura e pasticcini.

Listello decorativo

Per coprire il fondo del mobile e la piastra di base dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione. Possono trascorrere alcuni secondi prima che la richiesta compaia.

Avvertenza: È sempre possibile modificare nuovamente queste impostazioni nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 24

Impostazione della lingua

Innanzitutto compare la lingua. La lingua predefinita è il "Deutsch".

1. Servendosi dell'anello di comando impostare la lingua desiderata.
2. Per confermare premere sul campo di testo seguente.
Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione dell'ora

L'ora si avvia alle "12:00".

1. Premere sul campo di testo "Ora".
2. Impostare l'ora con l'anello di comando.
3. Per confermare premere sul campo di testo "Concludere le impostazioni".

Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata.

Pulizia del vano di cottura e degli accessori

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano di cottura e gli accessori.

Pulizia del vano di cottura

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

Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.

Effettuare le impostazioni indicate. Per l'impostazione di temperatura e tipo di riscaldamento, consultare il prossimo capitolo. → "Uso dell'apparecchio" a pagina 15

| Impostazioni | |
|-----------------------|---|
| Tipo di riscaldamento | Riscaldamento sup./inf.  |
| Temperatura | 240 °C |
| Durata | 1 ora |

Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Quando il vano cottura è raffreddato, pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

Pulizia degli accessori

Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.

Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Avvertenza: La sicurezza bambini e il contaminuti possono essere impostati anche ad apparecchio spento. Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display, ad es. il calore residuo nel vano di cottura, rimangono visibili anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il tasto on/off .

Sul display compare il logo Bosch, quindi l'elenco di selezione dei tipi di riscaldamento.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base quale tipo di riscaldamento deve comparire all'accensione dell'apparecchio. → "Impostazioni di base" a pagina 24

Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display viene visualizzata l'ora o eventualmente la spia del calore residuo.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se deve essere visualizzata o meno l'ora quando l'apparecchio è spento. → "Impostazioni di base" a pagina 24

Avviare il funzionamento

Ogni funzionamento deve essere avviato con il tasto avvio/stop \triangleright .

Dopo l'avvio, oltre alle impostazioni viene visualizzato sul display anche l'indicatore del tempo. Inoltre compare la linea nell'anello e la linea di riscaldamento.

Funzione Pausa

Tramite il tasto avvio/stop \triangleright è anche possibile interrompere un programma e riavviarlo.

Se si tiene premuto il tasto avvio/stop \triangleright per ca. 3 secondi, il funzionamento viene annullato completamente e tutte le impostazioni sono resettate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o un annullamento del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Impostazione della modalità di funzionamento

Dopo l'accensione dell'apparecchio compare la modalità di funzionamento proposta come impostata.

Se si desidera impostare un'altra modalità di funzionamento, procedere selezionando il menu. Ulteriori descrizioni circa le singole modalità di funzionamento sono indicate nei relativi capitoli.

In generale vale quanto segue:

1. Premere sul rispettivo campo di testo. La funzione viene messa in evidenza.
2. Modificare la scelta in evidenza con l'anello di comando.
3. Se necessario effettuare ulteriori impostazioni. A tale scopo premere sul rispettivo campo di testo e modificare il valore con l'anello di comando.
4. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright . L'apparecchio si avvia.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Se la modalità di funzionamento Tipi di riscaldamento non è selezionata premere sul campo di testo "Tipi di riscaldamento" presente nel menu. Sul display touch compare l'elenco di selezione dei tipi di riscaldamento.

Esempio nella figura: aria calda Eco ☼ a 195°C .

1. Premere sul campo di testo con il tipo di riscaldamento desiderato. Eventualmente sfogliare l'elenco di selezione servendosi dell'anello di comando.



La temperatura viene messa in evidenza in bianco.

2. Impostare la temperatura con l'anello di comando.



3. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright . Il tempo sul display indica da quanto il programma è già in funzione.



L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off ⓪ .

Avvertenza: Sull'apparecchio è possibile impostare anche la durata oppure la fine per la cottura.
→ "Funzioni durata" a pagina 17

Modifica

Dopo l'avvio di un funzionamento rimane sempre in evidenza la temperatura. Muovendo l'anello di comando, la temperatura viene modificata direttamente e accettata.

Per modificare il tipo di riscaldamento, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop \triangleright e premere sul campo di testo del tipo di riscaldamento. Compare l'elenco di selezione. Premere sul tipo di riscaldamento desiderato. Sul display viene visualizzata la relativa temperatura predefinita.

Avvertenza: Se si modifica il tipo di riscaldamento, anche le altre impostazioni vengono resettate.

Riscaldamento rapido

In alcuni tipi di riscaldamento, con il riscaldamento rapido è possibile ridurre il tempo di riscaldamento.

I tipi di riscaldamento adatti per il riscaldamento rapido sono:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.

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

Impostazione

Prestare attenzione al tipo di riscaldamento adatto e alla temperatura impostata di almeno 100°C. Diversamente il riscaldamento rapido non si attiva.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2. Premere sul campo di testo "Riscaldamento rapido". Sul campo di testo viene visualizzato "ON". Sul display compare un avviso di conferma.

Se il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un messaggio. Sul campo di testo viene visualizzato "OFF". Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Avvertenza: La funzione durata è avviata contemporaneamente al riscaldamento rapido. Impostare una durata solo dopo che è terminato il riscaldamento rapido.

Interruzione

Per interrompere il riscaldamento rapido premere nuovamente sul campo di testo "Riscaldamento rapido". Sul campo di testo viene visualizzato "OFF".

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

| Funzione durata | Tipo di utilizzo |
|---|--|
|  Durata | Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento. |
|  Fine | Impostare una durata e un'ora di fine desiderata. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata. |
|  Contaminuti | Il contaminuti funziona come un timer. Funziona indipendentemente dal processo di cottura e altre funzioni durata. Trascorso il tempo impostato l'apparecchio non si accende o spegne automaticamente. |

Dopo l'impostazione di un programma di cottura, è possibile richiamare una durata ed una fine tramite il display touch. Il contaminuti ha un suo campo  e può essere impostato in qualsiasi momento.

Terminata una durata o il tempo del contaminuti viene emesso un segnale acustico. È possibile disattivare anticipatamente il segnale premendo sul campo o sul display touch.

Avvertenza: È possibile modificare nelle impostazioni di base la durata del segnale acustico.
→ "Impostazioni di base" a pagina 24

Impostazione della durata.

La durata di cottura può essere impostata sull'apparecchio. Così la durata della cottura non viene superata involontariamente e non si devono interrompere altri lavori per terminare il programma.

Impostazione

A seconda della direzione in cui si ruota l'anello di comando, la durata inizia con un valore predefinito: a sinistra 10 minuti, a destra 30 minuti.

È possibile impostare fino a un'ora di tempo a intervalli di un minuto, durate maggiori a intervalli di 5 minuti.

È possibile impostare al max 23 ore e 59 minuti.

Esempio nella figura: sono le ore 10:00, durata 45 minuti.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura o il livello.
2. Prima dell'avvio premere sul campo di testo "Durata".
Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.

3. Impostare la durata con l'anello di comando. L'ora di fine cottura viene calcolata automaticamente.



4. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright . La durata inizia a scorrere.



L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Tramite il campo di testo "Durata" è possibile impostare di nuovo una durata o proseguire il funzionamento con il tasto avvio/stop \triangleright senza la durata.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off $\text{\textcircled{I}}$.

Modifica e annullamento

Per modificare la durata, premere il campo di testo "Durata". La durata è messa in evidenza e può essere modificata con l'anello di comando. La modifica viene accettata direttamente.

Se si desidera annullare la durata, riportarla completamente sullo zero. Dopo l'accettazione della modifica, il funzionamento prosegue senza la durata.

Impostazione dell'ora di fine cottura

È possibile spostare l'ora in cui termina la durata. È possibile ades. inserire la pietanza nel vano di cottura di mattina e impostare la cottura in modo che all'ora di pranzo sia pronta.

Avvertenze

- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.
- Se il forno si è già avviato, non impostare più una fine. Il risultato della cottura non sarebbe più corretto.

Impostazione

La fine della durata può essere spostata in avanti al massimo di 23 ore e 59 minuti.

Esempio nella figura: sono le 10:00, la durata impostata è di 45 minuti e la pietanza deve essere pronta alle 12:00.

1. Impostare la modalità di funzionamento e la temperatura o il livello.
2. Impostare la durata.
3. Prima dell'avvio premere sul campo di testo "Fine". Sul display compare l'ora di fine cottura calcolata messa in evidenza in bianco.
4. Posticipare l'ora di fine cottura tramite l'anello di comando.



5. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright . Sul display viene visualizzata l'ora in cui l'apparecchio si accende.



L'apparecchio è in modalità standby. Quando l'apparecchio si avvia, la durata scorre sul display.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00m 00s.

Tramite il campo di testo "Durata" è possibile impostare di nuovo una durata o proseguire il funzionamento con il tasto avvio/stop \triangleright senza la durata.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off $\text{\textcircled{I}}$.

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio non è più possibile modificare l'ora di fine cottura.

Se si desidera cancellare la durata e l'ora di fine cottura, interrompere il funzionamento con il tasto avvio/stop \triangleright . È possibile proseguire il funzionamento senza la durata e l'ora di fine cottura.

Impostazione del contaminuti

Il contaminuti funziona parallelamente alle altre impostazioni. È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti ha un suo segnale, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di certa durata.

Impostazione

Il tempo del contaminuti inizia sempre da zero minuti.

Maggiore è il valore, maggiori sono gli intervalli di tempo nell'impostazione.

È possibile impostare al max 24 ore.

1. Premere sul campo .
Il simbolo si illumina di rosso. Sul display compare il tempo del contaminuti messo in evidenza in bianco.
2. Impostare l'ora del contaminuti con l'anello di comando.
3. Avviare con .

Avvertenza: Il contaminuti entra in funzione automaticamente dopo pochi secondi.

Il tempo del contaminuti inizia a scorrere.

Il contaminuti resta visibile sul display quando l'apparecchio è spento. Durante un funzionamento le sue impostazioni sono messe in primo piano. Se si preme sul campo  il contaminuti viene visualizzato per alcuni secondi.

Se il tempo del contaminuti è terminato, viene emesso un segnale acustico e sul display compare un messaggio. Il simbolo non è più illuminato.

Consiglio: Se l'ora impostata del contaminuti è riferita all'azionamento dell'apparecchio utilizzate la durata. L'ora è visibile in primo piano e l'apparecchio si disinscrive automaticamente.

Modifica ed annullamento

Per modificare il tempo del contaminuti, premere il campo . Il tempo del contaminuti è messo in evidenza in bianco e può essere modificato con l'anello di comando.

Se si desidera annullare il contaminuti, riportarlo indietro completamente. Dopo che la modifica è stata accettata, il simbolo smette di lampeggiare.



Il forno a microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

Per utilizzare il microonde in maniera ottimale, osservare le avvertenze relative alle stoviglie e regolarsi secondo le indicazioni presenti nelle tabelle poste alla fine delle istruzioni per l'uso.

Stoviglie

Non tutte le stoviglie sono adatte all'uso nel microonde. Affinché le pietanze vengano riscaldate e l'apparecchio non venga danneggiato, utilizzare soltanto stoviglie adatte all'uso nel microonde.

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde. Se è completamente smaltata a vetro e non presenta alcuna crepa è possibile utilizzare anche la ceramica.

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 sono adatte all'uso con il forno a microonde.

Per la cottura al forno con il funzionamento combinato è possibile utilizzare gli usuali stampi in metallo. Così il dolce si dora anche dal basso.

Per altri impieghi, non sono adatte le stoviglie in metallo. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

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 vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono 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 breve 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 nel vano di cottura per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Di tanto in tanto controllare la temperatura della stoviglia.

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la stoviglia non è adatta. Interrompere il test.

⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Accessori forniti

Per il funzionamento esclusivamente a microonde è adatta solamente la griglia in dotazione. La leccarda universale o la teglia da forno potrebbero creare scintille e danneggiare il vano cottura.

In caso di funzionamento in combinazione con microonde o con la modalità di funzionamento Pietanze, si potranno utilizzare anche la leccarda universale, la teglia da forno o altri accessori in dotazione.

In caso di funzionamento a microonde, inserire preferibilmente l'accessorio nel secondo ripiano, salvo diversamente indicato.

Livelli microonde

Sono disponibili diverse potenze del microonde a livelli, adatte a diversi tipi di pietanze e preparazioni.

Il funzionamento con il microonde necessita sempre di una durata. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

| Livello | Utilizzo | Durata massima |
|---------|---|----------------|
| 90 W | Per scongelare cibi delicati | 1 ora, 30 min. |
| 180 W | Per scongelare e continuare la cottura | 1 ora, 30 min. |
| 360 W | Per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati | 1 ora, 30 min. |
| 600 W | Per riscaldare e cuocere i cibi | 1 ora, 30 min. |
| max | Per riscaldare i liquidi | 30 min. |

La regolazione massima è prevista per riscaldare i liquidi. Dopo un po' di tempo, per proteggere l'apparecchio, la potenza massima del microonde viene ridotta. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

Impostazione microonde

Leggere le indicazioni relative alle stoviglie idonee prima di impostare il microonde.

1. Premere il campo **menu**.
Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
2. Premere il campo di testo "Microonde".
3. Premere sul campo con la potenza microonde desiderata.
Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.
4. Impostare la durata con l'anello di comando.
5. Avviare con il tasto start/stop .
La durata scorre sul display. La linea di riscaldamento non compare per il microonde.
L'apparecchio si avvia.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio termina il funzionamento. Sul display compare la durata 00m 00s.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio rimane sempre in evidenza la durata. Muovendo l'anello di comando, la durata viene modificata direttamente e accettata.

Per modificare la potenza del microonde, interrompere prima il funzionamento con il tasto start/stop . Toccare brevemente il campo di testo della potenza desiderata e proseguire il funzionamento con il tasto start/stop .

La durata viene mantenuta.
Se si desidera interrompere il microonde, fermare il funzionamento con il tasto start/stop  e selezionare un'altra modalità.

Impostazione della funzione MicroCombi

In alcuni tipi di riscaldamento è possibile accendere il microonde.

Tipi di riscaldamento appropriati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Grill, superficie piccola

Nella funzione MicroCombi sono disponibili le potenze del microonde 90 Watt, 180 Watt e 360 Watt.

Leggere le indicazioni relative alle stoviglie idonee prima di impostare la funzione MicroCombi.

1. Premere il campo **menu**.
Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
2. Premere il campo di testo "MicroCombi".
3. Premere sul campo di testo con il tipo di riscaldamento desiderato.
4. Premere sul campo con la potenza microonde desiderata.
Sul display compaiono la temperatura o il livello messi in evidenza in bianco.
5. Impostare la temperatura o il livello con l'anello di comando.
6. Premere sul campo di testo "Durata".
Sul display compare la durata messa in evidenza in bianco.
7. Impostare la durata con l'anello di comando.
8. Avviare con il tasto start/stop .
La durata scorre sul display.
L'apparecchio si avvia.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio termina il funzionamento. Sul display compare la durata 00m 00s.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off .

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio di un funzionamento rimane sempre in evidenza la temperatura. Muovendo l'anello di comando, la temperatura e/o il livello vengono modificati direttamente e accettati.

Per modificare la durata, premere sul rispettivo campo di testo "Durata" e inserire la modifica con l'anello di comando. La modifica viene accettata direttamente.

Per modificare il tipo di riscaldamento o la potenza del microonde, interrompere prima il funzionamento con il tasto start/stop \triangleright . Premere sul campo di testo con il tipo di riscaldamento o la potenza microonde e modificarli.

Avvertenza: Se si modifica il tipo di riscaldamento o la potenza microonde, anche le altre impostazioni vengono resettate.

Se si desidera interrompere il MicroCombi fermare il funzionamento con il tasto start/stop \triangleright e selezionare un'altra modalità.

Asciugatura

Asciugare il vano di cottura dopo l'uso, affinché non rimanga umidità al suo interno.

Avvio dell'asciugatura

Durante l'asciugatura il vano di cottura viene riscaldato in modo tale che l'umidità presente nel vano di cottura possa evaporare. Infine aprire la porta dell'apparecchio, in modo tale che il vapore possa fuoriuscire dal vano di cottura.

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere repentinamente lo sporco nel vano di cottura e asciugare l'umidità del fondo del vano di cottura.
3. Se necessario, accendere l'apparecchio con il tasto on/off \odot .
4. Premere il campo **menu**.
Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
5. Premere il campo di testo "Asciugatura".
Viene indicata la durata. Non è possibile modificare la durata.
6. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright .
L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 10 minuti.
7. Aprire la porta dell'apparecchio e lasciarla aperta per 1-2 minuti, in modo tale che l'umidità possa fuoriuscire dal vano di cottura.

Asciugatura manuale del vano di cottura

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
3. Asciugare il vano di cottura con una spugna.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora, in modo tale che il vano di cottura si asciughi completamente.

Termometro per arrosti

Grazie al termometro è possibile cuocere gli arrosti alla perfezione. Esso misura la temperatura all'interno degli alimenti. L'apparecchio si spegne automaticamente al raggiungimento della temperatura impostata.

Tipi di riscaldamento

Non tutti i tipi di riscaldamento sono adatti per il funzionamento con il termometro per arrosti.

Una volta inserito il termometro per arrosti nel vano di cottura, sono disponibili i seguenti tipi di riscaldamento.

| | |
|---|-----------------------------|
|  | Aria calda 4D |
|  | Riscaldamento sup./inf. |
|  | Aria calda eco |
|  | Riscaldamento sup./inf. eco |
|  | Grill ventilato |
|  | Livello Pizza |

Avvertenze

- Il termometro per arrosti misura la temperatura compresa tra 30° C e 99° C all'interno degli alimenti.
- Utilizzare solo il termometro per arrosti in dotazione. È possibile acquistarlo come ricambio presso il servizio di assistenza clienti.
- Dopo averlo usato, togliere sempre il termometro dal vano di cottura. Non riporlo mai nel vano di cottura.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

Con un termometro per arrosti errato l'isolamento può essere danneggiato. Per questo apparecchio utilizzare esclusivamente un determinato termometro per arrosti.

Temperatura del vano di cottura

Per non danneggiare il termometro per arrosti, non impostare temperature superiori a 250° C.

La temperatura impostata per il vano di cottura deve essere almeno di 10° C superiore a quella interna impostata per la carne.

Infilare il termometro per arrosti nella pietanza

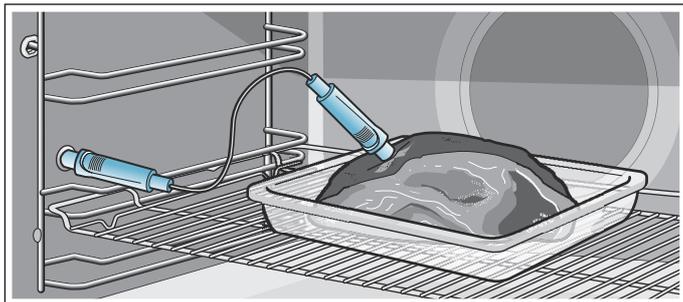
Prima di inserire la pietanza nel vano di cottura, infilare il termometro per arrosti nella pietanza.

Il termometro per arrosti dispone di tre punti di misurazione. Accertarsi che il punto di misurazione centrale sia nella pietanza.

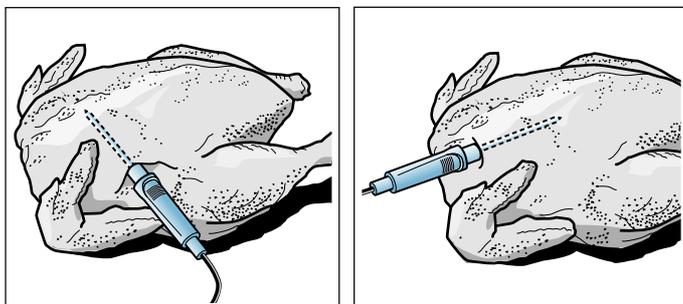
Attenzione!

Quando si accende il microonde, la punta del termometro per arrosti deve essere infilato nella pietanza.

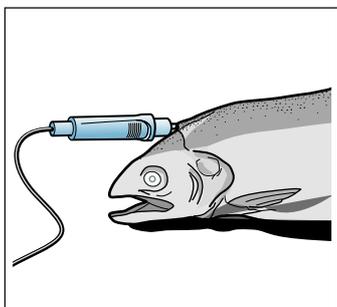
Carne: per i pezzi più grossi infilzare nella carne il termometro per arrosti dall'alto tenendolo inclinato. Per pezzi sottili infilzarlo lateralmente nel punto di maggiore spessore.



Pollame: infilzare il termometro per arrosti nella parte più spessa del petto di pollo. A seconda delle caratteristiche del pollame inserire il termometro per arrosti trasversalmente o nel senso della lunghezza. Disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso.



Pesce: infilzare il termometro per arrosti dietro la testa del pesce in direzione della lisca. Disporre il pesce intero sulla griglia appoggiandolo su mezza patata.



Girare l'alimento: se si desidera girare l'alimento, non scollegare il termometro arrosti. Dopo averlo girato, verificare che il termometro arrosti sia posizionato nell'alimento correttamente.

Se si scollega il termometro arrosti durante il funzionamento, tutte le impostazioni vengono ripristinate e vanno impostate nuovamente.

Attenzione!

Non incastrare il cavo del termometro per arrosti. Non utilizzare una stoviglia con coperchio. Affinché il termometro per arrosti non venga danneggiato dal calore eccessivo, deve esserci una distanza di alcuni centimetri tra il termometro e la resistenza del grill in quanto durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Impostazione della temperatura interna

Inserire il termometro per arrosti nella presa a sinistra nel vano di cottura.

1. Premere il campo di testo con il tipo di riscaldamento desiderato. Sul display viene visualizzato il valore predefinito per la temperatura del vano di cottura messa in evidenza in bianco.
2. Servendosi dell'anello di comando impostare la temperatura del vano di cottura.
3. Premere il campo di testo "Temperatura interna". Sul display viene visualizzato il valore predefinito per la temperatura interna messa in evidenza in bianco.
4. Impostare la temperatura interna con l'anello di comando.
5. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright . Il tempo sul display indica da quanto il programma è già in funzione. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Sul display compare la temperatura interna messa in evidenza in bianco, a sinistra la temperatura attuale, a destra quella impostata, ad es. "15 | 80°C". Anche la linea di riscaldamento è riferita alla temperatura interna.

Una volta raggiunta la temperatura interna impostata viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display la temperatura interna attuale è uguale a quella impostata, ad es. "80 | 80°C". Lo scorrere del tempo si arresta.

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off \odot ed estrarre il termometro per arrosti dalla presa.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

Il vano di cottura, gli accessori ed il termometro per arrosti diventano molto caldi. Servirsi sempre delle presine per estrarre gli accessori ed il termometro per arrosti dal vano di cottura.

Modifica

Dopo l'avvio la temperatura interna rimane in evidenza. Muovendo l'anello di comando, la temperatura interna viene modificata direttamente ed accettata.

Se si desidera modificare la temperatura del vano di cottura premere prima sul campo di testo "Temperatura".

Per modificare il tipo di riscaldamento, interrompere prima il funzionamento con il tasto avvio/stop \triangleright .

Avvertenza: Se si modifica il tipo di riscaldamento, anche le altre impostazioni vengono resettate.

Annullamento

Se si desidera annullare, estrarre il termometro per arrosti dalla presa e dalla carne. È possibile proseguire il funzionamento senza termometro, mediante il tasto avvio/stop \triangleright .

Temperature interne dei diversi alimenti

Utilizzare solo alimenti freschi, non surgelati. I dati riportati nella tabella sono indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

Le indicazioni precise relative al tipo di riscaldamento e alla temperatura si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 33

| Alimento | Temperatura interna in °C |
|---|---------------------------|
| Pollame | |
| Pollo | 80-85 |
| Petto di pollo | 75-80 |
| Anatra | 80-85 |
| Petto d'anatra, leggermente al sangue | 55-60 |
| Tacchino | 80-85 |
| Petto di tacchino | 80-85 |
| Oca | 80-90 |
| Carne di maiale | |
| Coppa di maiale | 85-90 |
| Filetto di maiale, leggermente al sangue | 62-70 |
| Lonza di maiale, ben cotta | 72-80 |
| Carne di manzo | |
| Roastbeef o filetto di manzo, all'inglese | 45-52 |
| Roastbeef o filetto di manzo, leggermente al sangue | 55-62 |
| Roastbeef o filetto di manzo, ben cotto | 65-75 |
| Carne di vitello | |
| Arrosto di vitello o parte di spalla, magri | 75-80 |
| Arrosto di vitello, spalla | 75-80 |
| Stinco di vitello | 85-90 |
| Carne d'agnello | |
| Cosciotto d'agnello, leggermente al sangue | 60-65 |
| Cosciotto d'agnello, ben cotto | 70-80 |
| Costolette d'agnello, leggermente al sangue | 55-60 |
| Pesce | |
| Pesce intero | 65-70 |
| Filetto di pesce | 60-65 |
| Altro | |
| Polpettone, tutti i tipi di carne | 80-90 |
| Riscaldamento, rigenerazione degli alimenti | 65-75 |

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare le impostazioni, esso è dotato di una sicurezza bambini.

Il pannello di comando viene bloccato e non può più essere impostato. È possibile spegnere l'apparecchio solo mediante il tasto on/off .

Attivare e disattivare

La sicurezza bambini può essere attivata o disattivata sia ad apparecchio acceso che spento.

Tenere premuto per ca. 4 secondi sul campo .

Sul display compare un avviso di conferma.

Quando l'apparecchio è acceso il campo  si illumina di rosso. Se l'apparecchio è spento il campo  non compare.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio deve essere acceso.

1. Premere il campo **menu**.
Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
2. Premere il campo di testo "Impostazioni di base".
Sui display touch compaiono le impostazioni.
3. Premere sul campo di testo con l'impostazione desiderata.
L'impostazione selezionata viene evidenziata dalla barra rossa a lato del campo di testo.
Il valore viene visualizzato sul display.
4. Se necessario modificare il valore con l'anello di comando.
5. Premere sul campo di testo della prossima impostazione.
Il valore compare sul display e può essere modificato con l'anello di comando.
6. Scorrere le impostazioni e, se necessario, modificarle con l'anello di comando.
Per sfogliare le impostazioni premere sul campo di testo "Ulteriori impostazioni".
7. Per confermare premere il campo **menu**.
Viene richiesto se si desidera o meno salvare le modifiche.
8. Premere sul campo di testo "Salva".
Sul display compare il messaggio che le impostazioni sono state salvate.

Interruzione

Se non si desidera salvare le modifiche, premere sul campo **menu** e infine sul campo di testo "Non salvare". Sul display compare il messaggio che le impostazioni non sono state salvate. Se l'apparecchio non serve, spegnerlo con il tasto on/off .

Lista delle impostazioni di base

Non tutte le impostazioni di base sono disponibili, dipende dalla dotazione dell'apparecchio.

| Impostazione | Selezione |
|--------------------------|---|
| Lingua | Sono disponibili altre lingue |
| Ora | Formato ora su 24 ore |
| Impostazioni di fabbrica | Ripristina Non ripristinare* |
| Segnale acustico | Breve durata (30 sec) Durata media (1 min)* Durata prolung. (5 min) |
| Volume | Scala con 5 livelli |
| Tono tasti | Attivato Disattivato* (il tono rimane nel simbolo on/off ) |

| | |
|------------------------------------|---|
| Luminosità del display | 5 livelli |
| Indicatore dell'ora | Spento Digitale* Analogico |
| Illuminazione | Durante il funzionamento spenta Durante il funzionamento accesa* |
| Proseguimento automatico | Non proseguire automaticamente* Alla chiusura della porta (solo per la modalità di funzionamento microonde) |
| Sicurezza bambini | Solo blocco tasti* Meccanismo di apertura porta e blocco tasti |
| Funzionamento dopo l'attivazione | Menu principale Tipi di riscaldamento* Microonde MicroCombi Assist |
| Spegnimento notturno | Disattivato* Attivato |
| Logo del marchio | Visualizza* Non visualizzare |
| Tempo di postfunzionamento ventola | Consigliato* Minimo |
| Impostazione Sabbath | Attivata Disattivata* |

* Impostazioni di fabbrica (a seconda del tipo di apparecchio le impostazioni possono essere differenti)

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

Le modifiche apportate alle impostazioni restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente.

Solo le impostazioni inerenti alla prima messa in servizio devono essere ripetute dopo un'interruzione di corrente più lunga. L'apparecchio può bypassare un'interruzione di corrente breve.

Modifica dell'ora

Se si desidera cambiare l'ora, ad esempio da ora legale a ora solare, modificare l'impostazione di base.

L'apparecchio deve essere acceso.

1. Premere il campo **menu**.
Sul display compare la scelta delle modalità di funzionamento.
2. Premere il campo di testo "Impostazioni di base".
Sui display touch compaiono le impostazioni.
3. Premere il campo di testo "Ora".
Sul display viene visualizzata l'ora.
4. Modificare l'ora con l'anello di comando.
5. Per confermare premere il campo **menu**.
Viene richiesto se si desidera o meno salvare le modifiche.
6. Premere sul campo di testo "Salva".
Sul display compare il messaggio che le impostazioni sono state salvate.



Impostazione Sabbat

Con l'impostazione Sabbat è possibile impostare una durata fino a 74 ore. Gli alimenti vengono tenuti in caldo nel vano di cottura senza che occorra attivarlo o disattivarlo.

Avvio dell'impostazione Sabbat

Prima di poter utilizzare l'impostazione Sabbat la si deve attivare nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base" a pagina 24

Se l'impostazione di base viene modificata, l'impostazione Sabbat viene indicata come ultima tra i tipi di riscaldamento.

L'apparecchio riscalda con Riscaldamento sup./inf. È possibile impostare una temperatura compresa tra 85° e 140°C.

La modalità di funzionamento Tipi di riscaldamento deve essere selezionata. Sui display touch compare l'elenco di selezione dei tipi di riscaldamento.

1. Premere il campo di testo "Impostazione Sabbat".
Sul display viene visualizzato il valore predefinito per la temperatura messa in evidenza in bianco.
2. Impostare la temperatura desiderata con l'anello di comando.
3. Prima dell'avvio premere sul campo di testo "Durata".
Sul display viene visualizzato il valore predefinito per la durata messa in evidenza in bianco.
4. Servendosi dell'anello di comando impostare la durata desiderata.
Avvertenza: L'ora di fine cottura viene calcolata automaticamente, ma non può essere spostata.
5. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright .
La durata scorre sul display.

L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata dell'impostazione Sabbat è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare la durata 00 min. 00 sec.

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off \odot .

Avvertenza: Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo non si arresta.

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio non è più possibile modificare le impostazioni.

Se si desidera interrompere l'impostazione Sabbat, spegnere l'apparecchio mediante il tasto on/off \odot . Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop \triangleright .

Detergenti

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

Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.

Attenzione!

Danni alle superfici

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Consiglio: Si consiglia di acquistare i prodotti per la pulizia e la cura presso il servizio di assistenza tecnica. Rispettare le istruzioni del produttore.

Avviso – Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

| Settore | Pulizia |
|---------------------------------|---|
| Esterno dell'apparecchio | |
| Frontale in acciaio | 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 detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido. |
| Plastica | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. |
| Superfici laccate | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. |
| Pannello di comando | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. |

| | |
|----------------------|---|
| Pannelli della porta | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox. |
| Maniglia della porta | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili. |

Interno dell'apparecchio

| | |
|---|--|
| Superfici smaltate e superfici autopulenti | Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella. |
| Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno. |
| Guarnizione della porta Non rimuovere! | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non strofinare. |
| Copertura della porta in acciaio inox | Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare detergenti per acciaio inox. Per la pulizia rimuovere la copertura della porta. |
| Telaio interno della porta in acciaio inox | Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore. È così possibile rimuovere le variazioni cromatiche. Non utilizzare detergenti per acciaio inox. |
| Supporti | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. |
| Sistema di estrazione | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie. |
| Accessori | Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox. |
| Termometro per arrosti | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lavare in lavastoviglie. |

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.
- A temperature molto elevate lo smalto viene bruciato. Durante questo processo possono generarsi lievi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio. I bordi delle teglie sottili non possono essere smaltati integralmente e possono pertanto apparire grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.

Superfici del vano di cottura

La parete posteriore del vano di cottura è autopulente. Si riconosce dalla superficie ruvida.

Il fondo, la parete superiore e le pareti laterali sono smaltate e hanno una superficie liscia.

Pulizia delle superfici smaltate

Pulire le superfici smaltate lisce con un panno spugna e con una soluzione di lavaggio calda oppure con acqua e aceto. Asciugare con un panno morbido.

Eliminare i residui di cibo bruciati con un panno umido e una soluzione di lavaggio. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta d'acciaio o un detergente per forno.

Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.

Avvertenza: I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresentano un problema e non incidono sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

Pulizia delle superfici autopulenti

Le superfici autopulenti sono rivestite con uno strato in ceramica opaca e porosa in grado di assorbire e neutralizzare gli spruzzi prodotti durante la cottura, quando l'apparecchio è in funzione.

Se con l'autopulizia le superfici autopulenti non risultano più sufficientemente pulite e presentano macchie scure, è possibile pulirle con un riscaldamento mirato.

Impostazione

Togliere prima dal vano di cottura i supporti, le estensioni, gli accessori e le stoviglie. Pulire a fondo le superfici smaltate lisce nel vano di cottura, la parte interna della porta e la copertura in vetro dell'illuminazione interna del vano di cottura.

1. Impostare il tipo di riscaldamento Aria calda 4D.
2. Impostare la temperatura massima.
3. Avviare il funzionamento e lasciarlo in funzione per almeno 1 ora.

Lo strato in ceramica viene rigenerato.

Quando il vano di cottura si è raffreddato, rimuovere i residui scuri o bianchi con acqua e una spugna morbida.

Avvertenza: Durante il funzionamento possono formarsi delle macchie rossicce sulle superfici. Non si tratta di ruggine, ma di residui di cibo. Tali macchie non sono dannose per la salute e non limitano la capacità di pulizia delle superfici autopulenti.

Attenzione!

Non utilizzare detergenti per forno sulle superfici autopulenti. Le superfici vengono danneggiate. Se il detergente per forno entra in contatto con queste superfici, sciacquare repentinamente con l'acqua e tamponare con un panno spugna. Non raschiare e non utilizzare pagliette o spugne abrasive.

Tenere pulito l'apparecchio

Al fine di evitare la formazione di sporco ostinato, tenere sempre pulito l'apparecchio e rimuovere immediatamente lo sporco.

Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.
- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.

Supporti

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire i supporti.

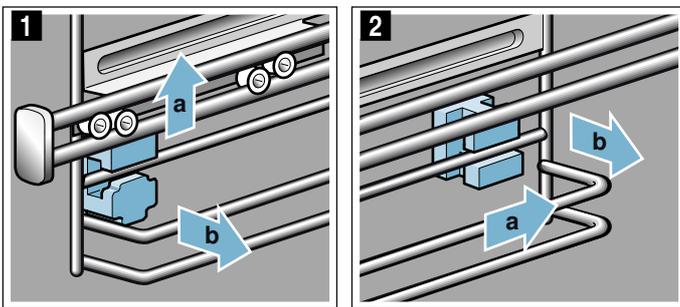
Sgancio e riaggancio dei supporti

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

I supporti si surriscaldano molto. Non toccare mai i supporti ad alta temperatura. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Sgancio dei supporti

1. Spingere la parte anteriore del supporto verso l'alto **a** e sganciarla **b** (figura **1**).
2. Quindi spingere un po' indietro **a** l'intero supporto ed estrarlo **b** (figura **2**).

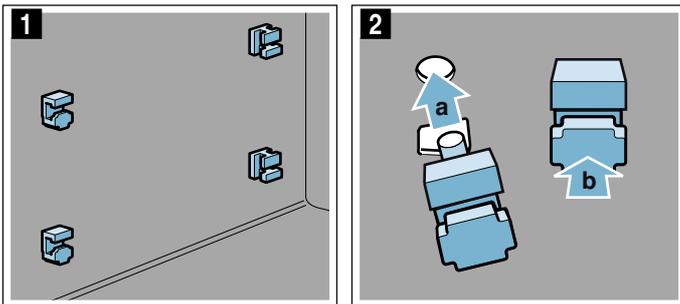


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

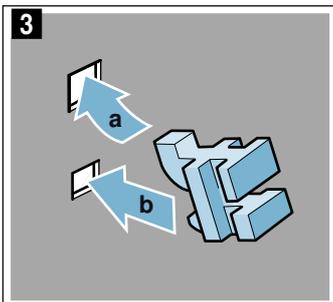
Inserimento dei fermi

Quando rimuovendo i supporti i fermi si staccano, questi ultimi devono essere reinseriti correttamente.

1. I fermi anteriori e posteriori sono diversi (figura **1**).
2. Inserire il fermo anteriore nella parte superiore nel foro circolare con il gancio **a**, posizionarlo un po' trasversalmente, agganciarlo in basso e collocarlo in posizione orizzontale **b** (figura **2**).



3. Agganciare il fermo posteriore con il gancio nel foro superiore **a** e inserirlo nel foro inferiore **b** (figura **3**).

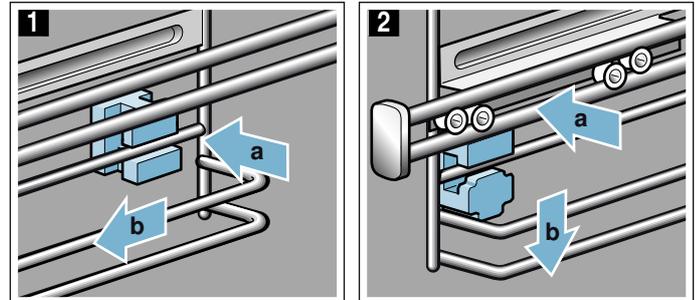


Riaggancio dei supporti

Durante l'aggancio prestare attenzione che la smussatura sul supporto sia rivolta verso l'alto.

I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Deve essere possibile estrarre anteriormente le guide di estrazione.

1. Inserire il supporto nella parte in alto e in basso **a** e spingere in avanti **b** (figura **1**).
2. Quindi infilare la parte anteriore **a** e spingerla verso il basso **b** (figura **2**).



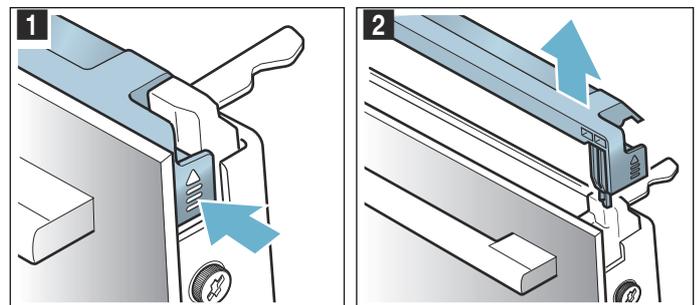
Porta dell'apparecchio

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come pulire la porta dell'apparecchio.

Rimozione del rivestimento della porta

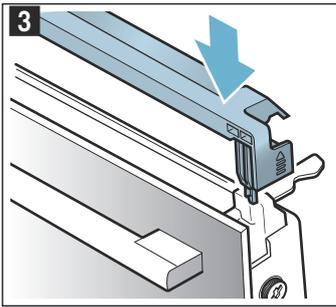
La struttura in acciaio inossidabile presente nel rivestimento della porta può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la copertura.

1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura **1**).
3. Rimuovere la copertura (figura **2**).
Chiudere con cautela la porta dell'apparecchio



Avvertenza: Pulire la struttura in acciaio inossidabile nella copertura con un apposito detergente. Pulire la parte restante della copertura della porta con una soluzione di lavaggio calda e un panno morbido.

- Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 3).



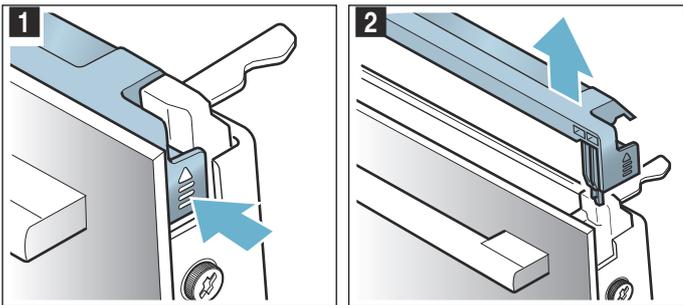
- Chiudere la porta dell'apparecchio.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

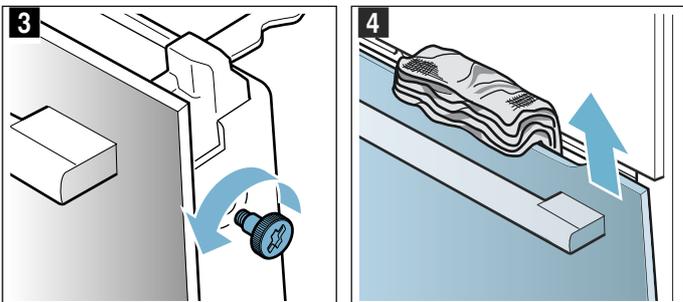
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

Smontaggio con apparecchio in sede

- Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
- Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
- Rimuovere la copertura (figura 2).



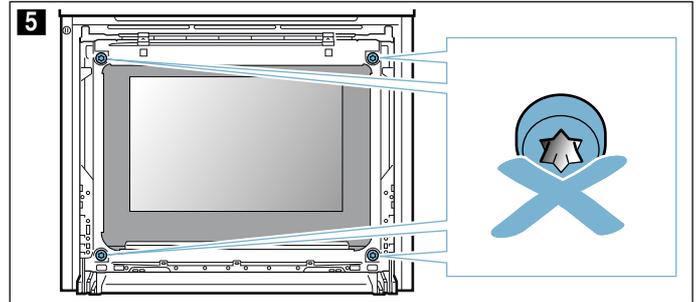
- Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura 3).
- Prima di chiudere di nuovo la porta, poggiare un panno da cucina piegato più volte (figura 4). Rimuovere il pannello frontale dall'alto e posizionarlo con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie piana.



Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!
Se le viti vengono svitate non è più garantita la sicurezza dell'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Non svitare mai le viti.

Non svitare le quattro viti nere sull'intelaiatura (figura 5).



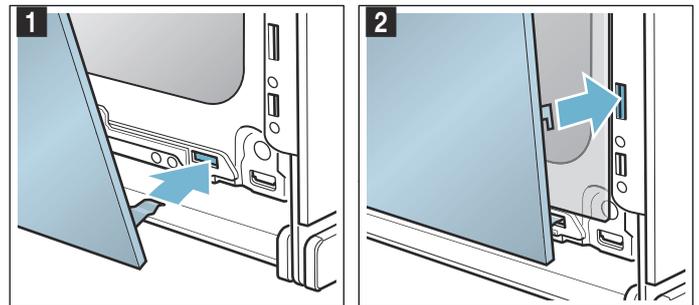
⚠ Avviso

Pericolo di lesioni!

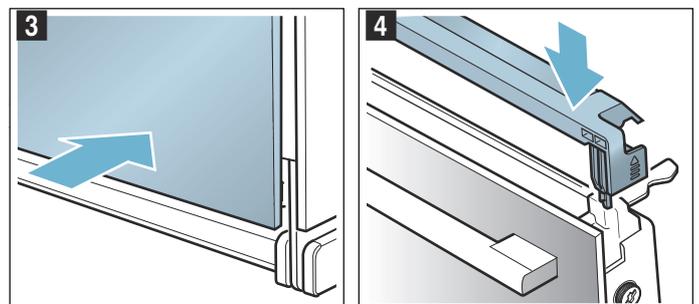
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

Montaggio con apparecchio in sede

- Inserire il pannello frontale in basso nei supporti (figura 1).
- Chiudere il pannello frontale finché entrambi i ganci superiori siano in corrispondenza dell'apertura (figura 2).



- Spingere il pannello frontale in basso finché non si aggancia con uno scatto (figura 3).
- Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio e rimuovere il panno da cucina.
- Riavvitare le viti a sinistra e a destra.
- Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura 4).



- Chiudere la porta dell'apparecchio.

Attenzione!

Il vano di cottura potrà essere nuovamente utilizzato soltanto dopo aver montato correttamente i pannelli.

Malfunzionamento, che fare?

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

| Guasto | Possibile causa | Rimedio/avvertenze |
|--|--|---|
| L'apparecchio non funziona. | Il fusibile è difettoso. | Controllare il fusibile nella scatola corrispondente. |
| | Interruzione dell'alimentazione elettrica | Controllare se la luce della cucina o gli altri elettrodomestici funzionano. |
| Il display visualizza "Sprache Deutsch". | Interruzione dell'alimentazione elettrica | Impostare nuovamente la lingua e l'ora. |
| Quando l'apparecchio è spento, l'ora non viene visualizzata. | Modificare l'impostazione di base. | Modificare l'impostazione di base per visualizzare l'ora. |
| L'apparecchio non scalda, sul display compare il simbolo  . | La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base. | Staccare per breve tempo l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità Demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base. |
| L'apparecchio non si avvia e sul display compare "Vano di cottura troppo caldo" | Per la pietanza selezionata o il tipo di riscaldamento il vano di cottura è troppo caldo | Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare di nuovo |
| L'anello di comando si è staccato dalla sede nel campo di comando. | L'anello di comando si è sganciato inavvertitamente. | L'anello di comando è rimovibile. Semplicemente ricollocare l'anello di comando nella sua sede nel campo di comando esercitando una leggera pressione affinché scatti in posizione e possa essere nuovamente girato come sempre. |
| Non si riesce più a ruotare facilmente l'anello di comando. | Sotto l'anello di comando si è depositato dello sporco. | L'anello di comando è rimovibile. Per sganciare estrarre semplicemente l'anello di comando dalla sede. Oppure premere sul bordo esterno dell'anello di comando affinché si ribalti e si possa afferrare facilmente. Pulire con cura l'anello di comando e la sua sede nell'apparecchio con una soluzione di lavaggio ed un panno. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi. Non lasciare in ammollo e non lavare in lavastoviglie. Non togliere troppo frequentemente l'anello di comando affinché la sede rimanga stabile. |

Avviso – 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, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Messaggi di errore nel display

Se sul display compare un messaggio di errore con "D" o "E", es. D0111 o E0111, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off  e riaccenderlo.

Se si tratta di un guasto momentaneo, il messaggio scompare. Tuttavia, se il messaggio d'errore compare nuovamente, rivolgersi al servizio di assistenza clienti e comunicare il messaggio preciso.

Durata di funzionamento massima

Se le impostazioni dell'apparecchio non vengono modificate per diverse ore, l'apparecchio smette automaticamente di scaldare. In tal modo si impedisce un funzionamento fisso involontario.

Eliminare i guasti autonomamente

Spesso i guasti tecnici all'apparecchio possono essere eliminati da soli con facilità.

Se una pietanza non riesce perfettamente, consultare i diversi suggerimenti e indicazioni per la preparazione alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 33

Il raggiungimento della durata massima di funzionamento si basa sulle rispettive impostazioni della modalità di funzionamento.

Durata di funzionamento massima raggiunta

Sul display compare il messaggio che la durata di funzionamento massima è stata raggiunta.

Per proseguire il funzionamento premere su un campo a piacere o ruotare l'anello di comando.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo con il tasto on/off .

Consiglio: Affinché l'apparecchio non si spenga involontariamente, ad es. per tempi di preparazione molto lunghi, impostare una durata. L'apparecchio scalda finché il parametro di durata non è trascorso.

Lampadine per vano di cottura

Per l'illuminazione del vano di cottura l'apparecchio è dotato di una o più lampadine LED a lunga durata.

Se la lampadina LED o la copertura in vetro della lampadina dovesse essere difettosa contattare il servizio di assistenza tecnica. La copertura in vetro della lampadina non deve essere rimossa.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

Se l'apparecchio è dotato del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova a destra nella parte posteriore del pannello.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

| | | | |
|---|--|--------------------------------|--|
| Codice prodotto (E) | | Codice di produzione FD | |
| Servizio di assistenza clienti  | | | |

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti 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 del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

Pietanze

La modalità di funzionamento "Assist" consente di preparare i piatti più diversi. L'apparecchio seleziona le impostazioni ottimali autonomamente.

Per ottenere buoni risultati, il vano di cottura non deve essere troppo caldo per la pietanza selezionata. Se dovesse verificarsi tale circostanza, compare un'avvertenza sul display. Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare nuovamente.

Avvertenze sulle impostazioni

- Il risultato della cottura dipende dalla qualità della merce, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.
- Per alcune pietanze vengono proposti un tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata di cottura. In base alle necessità, la temperatura e la durata di cottura possono essere modificate
- Per altre pietanze viene richiesto di inserire il peso. Se non indicato diversamente dall'apparecchio, immettere sempre il peso complessivo. Qui l'apparecchio adotta le impostazioni relative al tempo e alla temperatura sulle base delle informazioni da voi indicate. Non è possibile impostare il peso al di fuori del campo previsto dedicato al peso.
- Per la cottura di pietanze per le quali l'apparecchio decide la selezione della temperatura, le temperature arrivano fino a 300° C. Accertarsi pertanto di utilizzare stoviglie sufficientemente refrattarie.
- Vi vengono fornite indicazioni relative ad es. alle stoviglie, al livello di inserimento o all'aggiunta di liquido per la preparazione della carne. Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Dopo l'avvio, ciò viene indicato brevemente sul display. Un segnale acustico vi ricorda il momento esatto.
- Le indicazioni relative alle stoviglie e i diversi suggerimenti per la preparazione si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 33

Microonde

Per alcune pietanze viene attivato automaticamente il microonde. Grazie al microonde si accorcia sensibilmente la durata di cottura. La durata viene pressoché dimezzata. L'apparecchio indica la stoviglia adatta da utilizzare per il microonde. Nel capitolo Microonde vengono indicate le stoviglie adatte. → "Il forno a microonde" a pagina 19

Termometro per arrosti

Per alcune pietanze è possibile utilizzare anche il termometro per arrosti. Non appena il termometro per arrosti è stato inserito nell'apparecchio, vengono mostrate le pietanze adatte. La temperatura interna del vano di cottura e la temperatura interna possono essere modificate. → "Termometro per arrosti" a pagina 21

Scelta della pietanza

Le pietanze sono organizzate secondo una struttura omogenea:

- Categoria
- Pietanze
- Cibo

Nella tabella qui di seguito sono elencate le categorie con le pietanze corrispondenti. Per ogni pietanza trovate uno o più piatti da preparare.

| Categorie | Alimenti |
|--------------------|---|
| Dolci, pane | Dolci |
| | Pasticcini |
| | Biscotti |
| | Pane, pagnotte |
| | Torte salate, pizza, quiche |
| Sformati, soufflé | Sformato salato, ingredienti appena cotti |
| | Lasagne, fresche |
| | Gratin di patate crude, spessore 4 cm |
| | Sformato dolce, fresco |
| | Soufflé in stampi monoporzione |
| Prodotti surgelati | Pizza |
| | Pagnotte |
| | Sformati |
| | Prodotti a base di patate |
| | Pollame, pesce |
| Pollame | Pollo |
| | Anatra, oca |
| | Tacchino |
| Carne | Carne di maiale |
| | Carne di manzo |
| | Carne di vitello |
| | Carne d'agnello |
| | Selvaggina |
| | Piatti di carne |
| Pesce | Pesce |
| | Filetti di pesce |
| Contorni, verdura | Verdura |
| | Patate |
| | Riso |
| | Cereali |

| Categorie | Alimenti |
|------------------------------|----------------|
| Scongelamento delle pietanze | Pane, pagnotte |
| | Dolci |
| | Carne, pollame |
| | Pesce |

Sensore di cottura

L'apparecchio dispone di un sensore di cottura. Questo sensore si attiva automaticamente non appena viene selezionato un dolce dalle seguenti categorie dell'elenco di selezione.

| Categoria | Pietanze | Piatti |
|--------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Dolci, pane, pizza | Dolci | Dolci in stampi |
| | | Dolci in teglia |
| | | Wähe (dolce svizzero)/crostata |
| | Pasticcini | Dolci a base di pasta sfoglia |
| | | Muffin |
| | | Dolci di pasta lievitata |
| | Pane, panini | Pagnotte |
| | | Pane |
| | | Panfocaccia |
| | Torte salate, pizza, quiche | Torte salate, quiche |
| | | Pizza |
| | | Tarte flambée |

Qui l'apparecchio prende il controllo. L'apparecchio regola in totale autonomia il processo di cottura; non sono più pertanto necessarie impostazioni da parte vostra. Non appena il dolce è pronto, l'apparecchio si spegne da solo. Viene emesso un segnale acustico. La durata corrisponde all'incirca alla durata indicata sulla ricetta del dolce e non viene indicata. Il funzionamento con il sensore di cottura può essere avviato soltanto a forno raffreddato.

Tutte le altre categorie di dolci non vengono monitorate dal sensore di cottura. Qui viene proposta un'impostazione testata con possibilità di adattamento.

Sono indicati stampi per dolci scuri in metallo. Non utilizzare stampi in silicone o accessori che contengono silicone. Questo potrebbe danneggiare il sensore di cottura.

Finché sul display viene visualizzato "Non aprire la porta", il sensore di cottura è attivo. Non aprire la porta dell'apparecchio perché altrimenti le impostazioni andrebbero perse. L'apparecchio continua a riscaldare ed è possibile adattare il tempo proposto. È possibile controllare da sé il processo.

Impostazione delle pietanze

Verrete guidati passo passo nella procedura di impostazione della pietanza desiderata.

Per poter sfogliare all'interno dei singoli livelli, utilizzare l'anello di comando.

1. Premere il campo **menu**.
Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
2. Premere il campo di testo "Assist".
Compaiono le categorie.
3. Premere sulla categoria desiderata.
Compaiono le pietanze relative alla categoria.
4. Premere sui piatti desiderati.
Compaiono le singole pietanze.
5. Premere sulla pietanza desiderata.
Sul display vengono visualizzate le impostazioni selezionate. Per molte pietanze è possibile adattare le impostazioni a seconda dei vostri desideri.
Per alcune pietanze viene invece richiesto di inserire il peso.
Consiglio: Mediante il campo di testo "Consiglio" riceverete le avvertenze su accessori e livelli di inserimento.
6. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright .
La durata scorre sul display.
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Quando la durata è terminata, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare.

Quando la pietanza è pronta, spegnere l'apparecchio con il tasto on/off \odot .

Proseguimento della cottura

Terminata la durata, per alcune pietanze è possibile proseguire la cottura se non si è ancora soddisfatti del risultato.

Sul display compare la richiesta se si vuole proseguire con la cottura. Se si desidera proseguire la cottura, premere il campo di testo "Proseguimento della cottura". Viene proposta una durata, che può essere modificata. Avviare con il tasto avvio/stop \triangleright .

Avvertenza: È possibile proseguire la cottura quante volte lo si desidera.

Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, premere sul campo di testo "Termina".

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off \odot .

Spostare l'ora di fine cottura

Per alcune pietanze è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Prima dell'avvio premere il campo di testo "Fine" e posticipare la fine mediante l'anello di comando.

Dopo l'avvio l'apparecchio passa in posizione di attesa. Non è più possibile modificare la fine cottura.

Modifica e annullamento

Dopo l'avvio non è più possibile modificare le impostazioni.

Se si desidera annullare, spegnere l'apparecchio mediante il tasto on/off \odot . Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop \triangleright .

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenza: Durante la cottura degli alimenti può formarsi molto vapore acqueo nel vano di cottura. L'apparecchio ha un'elevata efficienza energetica e durante il funzionamento emana all'esterno solo una piccola quantità di calore. A causa delle elevate differenze di temperatura tra l'interno e le parti esterne dell'apparecchio può depositarsi condensa sulla porta, sul pannello di comando o sui pannelli dei mobili vicini. Si tratta di un evento fisico normale. Con il preriscaldamento, oppure aprendo la porta con cautela, si può ridurre la condensa.

Non utilizzare stampi in silicone

Per un risultato ottimale si consiglia di utilizzare stampi da forno scuri in metallo.

Attenzione!

Non utilizzare stampi in silicone né accessori o pellicole contenenti silicone. Questo potrebbe danneggiare il sensore di cottura.

Il sensore di cottura potrebbe danneggiarsi anche se non viene utilizzato.

Eccezione: se fornito in dotazione può essere utilizzato un termometro per arrosti.

Dolci e pasticcini

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare dolci e pasticcini. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Cottura al forno combinata con microonde

Utilizzando la cottura combinata con microonde è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 19

Con la cottura combinata si possono usare i comuni stampi da forno in metallo. Se tra lo stampo e la griglia si formano scintille, controllare che lo stampo sia pulito esternamente. Cambiare la posizione dello stampo sulla griglia. Se non si ottiene alcun risultato, continuare la cottura senza microonde. La durata di cottura si prolunga.

Utilizzando stampi di plastica, ceramica o vetro, il tempo di cottura indicato nelle tabelle si riduce. Il dolce si dora di meno nella parte inferiore.

La cottura combinata con microonde è possibile soltanto su un livello.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

- Leccarda: livello 3
Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
Prima griglia: livello 3
Seconda griglia: livello 1

Cottura su tre livelli:

- Teglia: livello 5
Leccarda: livello 3
Teglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno
Prima griglia: livello 5
Seconda griglia: livello 3
Terza griglia: livello 2
Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampi sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per i dolci alla frutta/crema utilizzare la leccarda in modo da non sporcare il vano di cottura.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Le torte o i pasticcini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura al forno riportata in appendice alla tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

■  Aria calda 4D■  Riscaldamento sup./inf.■  Livello pizza

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---|-----------------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------------------|----------------|
| Dolci in stampi | | | | | | |
| Torta morbida, semplice | Stampo a ciambella/a cassetta | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Torta morbida, semplice | Stampo a ciambella/a cassetta | 2 |  | 160-180 | 90 | 30-40 |
| Torta morbida, semplice, 2 livelli | Stampo a ciambella/a cassetta | 3+1 |  | 140-150 | - | 60-80 |
| Torta morbida, sottile | Stampo a ciambella/a cassetta | 2 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Torta alla frutta, con fondo sottile | Stampo per Gugelhupf/a cerniera | 2 |  | 160-180 | - | 40-60 |
| Torta alla frutta, con fondo sottile | Stampo per Gugelhupf/a cerniera | 2 |  | 160-180 | 90 | 35-45 |
| Fondi di torta a impasto morbido | Stampo basso per torta | 3 |  | 160-180 | - | 20-30 |
| Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 150-170 | - | 65-85 |
| Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 160-180 | 180 | 30-40 |
| | | | | 100 | - | 20 |
| Dolce svizzero (Schweizer Wähe) | Teglia per pizza | 3 |  | 170-190 | - | 45-55 |
| Crostata | Stampo per crostata, lamiera nera | 3 |  | 190-210 | - | 25-40 |
| Ciambella lievitata | Stampo per Gugelhupf | 2 |  | 150-170 | - | 50-70 |
| Torta lievitata in stampo a cerniera | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 160-170 | - | 20-30 |
| Pan di Spagna, 2 uova | Stampo basso per torta | 2 |  | 150-170* | - | 20-30 |
| Pan di Spagna, 3 uova | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 160-170* | - | 25-35 |
| Pan di Spagna, 6 uova | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 150-170* | - | 30-50 |
| Dolci in teglia | | | | | | |
| Torta morbida con copertura | Teglia | 3 |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Torta morbida, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 140-160 | - | 30-50 |
| Torta di pasta frolla con copertura asciutta | Teglia | 3 |  | 170-190 | - | 25-35 |
| Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 160-170 | - | 35-45 |
| Torta di pasta frolla con copertura umida | Leccarda | 3 |  | 160-180 | - | 55-75 |
| Dolce svizzero (Schweizer Wähe) | Leccarda | 3 |  | 170-190 | - | 45-55 |
| Torta lievitata con copertura asciutta | Leccarda | 3 |  | 160-180* | - | 15-25 |
| Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 150-170 | - | 20-30 |
| Torta lievitata con copertura umida | Leccarda | 3 |  | 180-200 | - | 30-40 |
| Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 150-170 | - | 45-60 |
| Treccia/corona lievitata | Teglia | 2 |  | 160-170 | - | 25-35 |
| Rotolo di Pan di Spagna | Teglia | 3 |  | 180-190* | - | 15-20 |
| Stollen con 500 g di farina | Teglia | 2 |  | 150-170 | - | 45-60 |
| Strudel, dolce | Leccarda | 2 |  | 170-180 | - | 50-60 |
| Strudel, surgelato | Leccarda | 3 |  | 200-220 | - | 35-45 |
| Strudel, surgelato | Leccarda | 3 |  | 200-220 | 90 | 20-25 |

* preriscaldamento

** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------|----------------|
| Pasticcini | | | | | | |
| Cupcake | Teglia | 3 | | 160** | - | 20-30 |
| Cupcake | Teglia | 3 | | 150** | - | 25-35 |
| Cupcake, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 150** | - | 25-35 |
| Cupcake, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 140** | - | 35-45 |
| Muffin | Teglia per muffin | 3 | | 170-190 | - | 15-20 |
| Muffin, 2 livelli | Teglia per muffin | 3+1 | | 160-180* | - | 15-30 |
| Dolcetti lievitati | Teglia | 3 | | 160-180 | - | 25-40 |
| Dolcetti lievitati, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 150-170 | - | 25-40 |
| Dolci di pasta sfoglia | Teglia | 3 | | 170-190* | - | 20-35 |
| Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Dolci di pasta sfoglia, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 170-190* | - | 20-45 |
| Dolci di pasta sfoglia, piatti, 4 livelli | 4 griglie | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-35 |
| Bigné | Teglia | 3 | | 200-220 | - | 30-40 |
| Bigné, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 190-210 | - | 35-45 |
| Dolci di pasta sfoglia lievitata | Teglia | 3 | | 160-180 | - | 20-30 |

| | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------|-------|--|-----------|---|---------|
| Biscotti | | | | | | |
| Biscotti siringati | Teglia | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Biscotti siringati | Teglia | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Biscotti siringati, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 140-150** | - | 30-40 |
| Biscotti siringati, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 130-140** | - | 35-55 |
| Biscotti | Teglia | 3 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Biscotti, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Biscotti, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Meringhe | Teglia | 3 | | 80-90* | - | 120-150 |
| Meringhe, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 80-90* | - | 120-180 |
| Amaretti | Teglia | 3 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Amaretti, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 90-110 | - | 25-45 |
| Amaretti, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 | | 90-110 | - | 30-45 |

* preriscaldamento

** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Consigli per dolci e pasticcini

| | |
|--|---|
| Per sapere se un dolce è ben cotto. | Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto. |
| Il dolce si sgonfia. | La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta. |
| Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi. | Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello. |
| Il succo della frutta trabocca. | La volta successiva utilizzare la leccarda. |
| Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro. | Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati. |
| Il dolce è troppo secco. | Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura. |
| Il dolce è troppo chiaro. | Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura. |
| Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso. | La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto. |

| | |
|--|--|
| Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso. | La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura. |
| Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore. | Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori. |
| Il dolce è troppo scuro. | La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura. |
| Il dolce ha una doratura non uniforme. | Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi. |
| La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore. | Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente. |
| Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene. | Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire. |
| Il dolce non si stacca capovolgendolo. | Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato. |

Pane e pagnotte

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pane e pagnotte. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

- Leccarda: livello 3
Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
Prima griglia: livello 3
Seconda griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampi sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi tipi di pagnotte e panini. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Le pagnotte o i panini cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento. Alcuni cibi riescono meglio se cotti al forno in più riprese. Sono indicati nella tabella.

I valori di impostazione relativi agli impasti per pane valgono sia per gli impasti in teglia sia per quelli in stampo a cassetta.

Per la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Attenzione!

Non versare mai dell'acqua nel vano di cottura caldo e non collocare la stoviglia con l'acqua sul fondo del vano di cottura. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Livello pizza

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Durata in min. |
|--|------------------------------|------------------------|---|-----------------------------------|----------------|
| Pane | | | | | |
| Pane bianco, 750 g | Leccarda o stampo a cassetta | 2 |  | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 25-35 |
| Pane misto, 1,5 kg | Leccarda o stampo a cassetta | 2 |  | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Pane integrale, 1 kg | Leccarda | 2 |  | 210-220* | 10-15 |
| | | | | 180-190 | 40-50 |
| Panfocaccia | Leccarda | 3 |  | 250-270 | 20-25 |
| Pagnotte | | | | | |
| Baguette o panini precotti da riscaldare | Leccarda | 3 |  | 180-200 | 10-15 |
| Panini dolci freschi | Teglia | 3 |  | 170-190* | 15-20 |
| Panini dolci freschi, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 150-170* | 20-30 |
| Pagnotte fresche | Teglia | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Baguette precotta refrigerata | Leccarda | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Pagnotte surgelate | | | | | |
| Baguette o panini precotti da riscaldare | Leccarda | 3 |  | 180-200 | 10-15 |
| Pretzel, impasti pronti | Leccarda | 3 |  | 180-200 | 20-25 |
| Croissant, impasti pronti | Leccarda | 3 |  | 170-190 | 30-35 |
| Toast | | | | | |
| Gratinare i toast, 4 pezzi | Griglia | 3 |  | 190-210 | 10-15 |
| Gratinare i toast, 12 pezzi | Griglia | 3 |  | 230-250 | 10-15 |
| Dorare i toast (non preriscaldare) | Griglia | 5 |  | 3 | 3-5 |
| * preriscaldamento | | | | | |

Pizze, quiche e torte salate

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per preparare pizze, quiche e torte salate. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Cottura al forno combinata con microonde

Utilizzando la cottura combinata con microonde è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.

Con la cottura combinata si possono usare i comuni stampi da forno in metallo. Se tra lo stampo e la griglia si formano scintille, controllare che lo stampo sia pulito esternamente. Cambiare la posizione dello stampo sulla griglia. Se non si ottiene alcun risultato, continuare la cottura senza microonde. La durata di cottura si prolunga.

Utilizzando stampi di plastica, ceramica o vetro, il tempo di cottura indicato nelle tabelle si riduce. La torta salata si dora di meno nella parte inferiore.

La cottura combinata con microonde è possibile soltanto su un livello.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

Se si utilizza il tipo di riscaldamento Aria calda 4D, è possibile scegliere tra i livelli 1, 2, 3 e 4.

Cottura su più livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Cottura su due livelli:

- Leccarda: livello 3
Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
Prima griglia: livello 3
Seconda griglia: livello 1

Cottura su quattro livelli:

- 4 griglie con carta da forno
Prima griglia: livello 5
Seconda griglia: livello 3
Terza griglia: livello 2
Quarta griglia: livello 1

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi sulla griglia l'uno accanto all'altro oppure l'uno sopra l'altro, ma sfalsati.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampi sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

Stampi da forno

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una doratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Prodotti surgelati

Non utilizzare prodotti surgelati molto ghiacciati. Rimuovere il ghiaccio dagli alimenti.

A volte i prodotti surgelati sono precotti, ma non in modo uniforme. La doratura rimane non uniforme anche dopo la cottura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. La pietanza cuocerebbe bene soltanto fuori e non dentro.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto dopo il preriscaldamento.

Per la cottura al forno di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato di cottura ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

■ ☼ Aria calda 4D

■ ☐ Riscaldamento sup./inf.

■ ☼ Livello pizza

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------|----------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza fresca | Teglia | 3 | ☼ | 200-220 | - | 25-35 |
| Pizza fresca, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | ☼ | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza fresca, sottile | Teglia per pizza | 2 | ☐ | 250-270 | - | 20-25 |
| Pizza fresca, sottile | Teglia per pizza | 2 | ☼ | 220-230 | - | 20-30 |
| Pizza refrigerata | Griglia | 3 | ☼ | 190-210 | - | 10-15 |
| Pizza surgelata | | | | | | |
| Pizza, fondo sottile, 1 pezzo | Griglia | 3 | ☼ | 190-210 | - | 15-20 |
| Pizza, fondo sottile, 1 pezzo | Leccarda | 2 | ☐ | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pizza, fondo sottile, 2 pezzi | Leccarda + griglia | 3+1 | ☼ | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza, fondo spesso, 1 pezzo | Griglia | 3 | ☼ | 180-200 | - | 20-25 |
| Pizza, fondo spesso, 1 pezzo | Leccarda | 2 | ☐ | 180-200 | 90 | 15-25 |
| Pizza, fondo spesso, 2 pezzi | Leccarda + griglia | 3+1 | ☼ | 190-210 | - | 20-30 |
| Pizza-baguette | Griglia | 3 | ☼ | 200-220 | - | 15-20 |
| Pizza-baguette, 2 pezzi | Leccarda | 2 | ☼ | 180-200 | 90 | 10-20 |
| Pizzette | Leccarda | 3 | ☼ | 180-200 | - | 15-20 |
| Pizzette, 9 pezzi | Leccarda | 2 | ☐ | 210-230 | 90 | 10-20 |
| Pizzette Ø 7 cm, 4 livelli | 4 griglie | 5+3+2+1 | ☼ | 180-200* | - | 20-30 |
| Torte salate e quiche | | | | | | |
| Torte salate in stampo | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 | ☼ | 170-190 | - | 55-65 |
| Torte salate in stampo | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 1 | ☐ | 180-200 | 90 | 35-40 |
| Quiche | Stampo per crostata, lamiera nera | 3 | ☼ | 190-210 | - | 30-40 |
| Tarte flambée | Leccarda | 3 | ☐ | 260-280* | - | 10-15 |
| Gnocchi di pasta | Stampo per sformato | 2 | ☐ | 190-200 | - | 30-45 |
| Empañada | Leccarda | 3 | ☼ | 180-190 | - | 30-45 |
| Börek | Leccarda | 1 | ☼ | 200-220* | - | 20-30 |

* preriscaldamento

Sformati e soufflé

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per sformati e soufflé. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le modalità di funzionamento.

Preparazione con microonde

Cuocendo soltanto con il microonde oppure con la cottura combinata è possibile ridurre considerevolmente il tempo di cottura.

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 19

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una stoviglia adatta al forno a microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme.

Livelli di inserimento

Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

Si può cuocere su un livello in stampi o con la leccarda.

■ Stampi sulla griglia: livello 2

■ Leccarda: livello 3

I soufflé possono essere preparati anche a bagnomaria nella leccarda. A tal fine inserire la leccarda al livello 2.

Preparando contemporaneamente più piatti si può risparmiare fino al 45% di energia. Disporre gli stampi l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampi sulla griglia.

Leccarda

Procedendo con cautela, inserire la leccarda fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Contenitori

Per la preparazione di sformati e gratin utilizzare contenitori grandi e piani. In un contenitore stretto e alto, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi sformati e soufflé. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni del contenitore. Per questo

motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli sformati o soufflé sarebbero cotti soltanto all'esterno, ma crudi all'interno.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Livello pizza

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|--|-------------------|---------------------------|----------------|
| Sformato salato con ingredienti cotti | Stampo per sformato | 2 |  | 200-220 | - | 30-50 |
| Sformato salato con ingredienti cotti | Stampo per sformato | 2 |  | 150-170 | 360 | 20-30 |
| Sformato dolce | Stampo per sformato | 2 |  | 170-190 | - | 40-60 |
| Sformato dolce | Stampo per sformato | 2 |  | 150-170 | 360 | 20-30 |
| Lasagne fresche, 1 kg | Stampo per sformato | 2 |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Lasagne fresche, 1 kg | Stampo per sformato | 2 |  | 180-200 | 360 | 20-30 |
| Lasagne surgelate, 400 g | Griglia | 2 |  | 190-210 | - | 30-35 |
| Lasagne surgelate, 400 g | Contenitore aperto | 2 |  | 200-210 | 180 | 20-25 |
| Gratin di patate crude, spessore 4 cm | Stampo per sformato | 2 |  | 160-190 | - | 50-70 |
| Gratin di patate crude, spessore 4 cm | Stampo per sformato | 2 |  | 170-190 | 360 | 20-25 |
| Gratin di patate crude, spessore 4 cm, 2 livelli | Stampo per sformato | 3+1 |  | 150-170 | - | 60-80 |
| Soufflé | Stampo per sformato | 2 |  | 160-180* | - | 35-45 |
| Soufflé | Stampi monoporzione | 2 |  | 170-190 | - | 65-75 |

* preriscaldamento

Pollame

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pollame. Nelle tabelle delle impostazioni si trovano le impostazioni ottimali per alcuni piatti.

Cottura arrosto sulla griglia

La cottura arrosto sulla griglia è particolarmente indicata per pollame di grandi dimensioni o per cuocere più pezzi contemporaneamente.

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso al livello di inserimento indicato. Inoltre inserire la

leccarda al livello sottostante, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

A seconda delle dimensioni e del tipo di pollame, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Cottura arrosto in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deporre le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pollame cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per la cottura arrosto del pollame è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pollame può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Cottura arrosto combinata con microonde

Il pollame è particolarmente indicato per la cottura combinata con microonde. Il tempo di cottura si riduce considerevolmente.

A differenza della cottura convenzionale, la durata della cottura combinata con microonde dipende dal peso totale.

Consiglio: In presenza di quantità diverse da quelle indicate nelle tabelle, ricorrere a questa regola generale: una quantità doppia corrisponde a un tempo di cottura quasi doppio.

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. I tegami di metallo o terracotta non sono adatti per la cottura arrosto senza microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde"* a pagina 19

Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso al livello di inserimento indicato. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Termometro per arrosti

Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti sull'utilizzo del termometro per arrosti nel relativo capitolo, dove viene spiegato come inserire il termometro, sono indicati quali sono i possibili tipi di riscaldamento e sono riportate altre informazioni.

→ *"Termometro per arrosti"* a pagina 21

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per il pollame. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pollame a temperatura di frigorifero, non ripieno e preparato. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pollame con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pollame, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. $\frac{1}{2}$ o $\frac{2}{3}$ del tempo indicato girare il pollame.

Avvertenza: Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Consigli

- Per l'anatra e l'oca, punzecchiare la pelle sotto le ali. Si consente così al grasso di colare.
- Per il petto d'anatra incidere la pelle. Non girare il petto d'anatra.
- Quando si gira il pollame, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella del petto o della pelle.
- Il pollame risulterà particolarmente dorato e croccante se verso la fine della cottura lo si spennella con burro, acqua salata o succo d'arancia.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Livello pizza

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microwatt | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|---|-----------------------------------|-------------------|----------------|
| Pollo | | | | | | |
| Pollo, 1 kg | Griglia | 2 |  | 200-220 | - | 60-70 |
| Pollo, 1 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 230-250 | 360 | 25-35 |
| Filetti di petto di pollo, 150 g ciascuno (alla griglia) | Griglia | 4 |  | 3* | - | 15-20 |
| Filetti di petto di pollo, 2 pezzi da 150 g ciascuno (alla griglia) | Contenitore aperto | 2 |  | 190-210 | 180 | 25-30 |
| Tranci di pollo, 250 g ciascuno | Griglia | 3 |  | 220-230 | - | 30-35 |
| Filetti di petto di pollo, 4 pezzi da 250 g ciascuno | Contenitore aperto | 2 |  | 190-210 | 360 | 20-30 |
| Bastoncini e nugget di pollo surgelati | Leccarda | 3 |  | 190-210 | - | 20-25 |
| Bastoncini e nugget di pollo surgelati, 250 g | Leccarda | 2 |  | 190-210 | 360 | 10-15 |
| Pollo grande, 1,5 kg | Griglia | 2 |  | 200-220 | - | 70-90 |
| Pollo grande, 1,5 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 210-230 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 15-25 |
| Anatra e oca | | | | | | |
| Anatra, 2 kg | Griglia | 2 |  | 180-200 | - | 90-110 |
| Anatra, 2 kg | Griglia | 2 |  | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Petto d'anatra, 300 g ciascuno | Griglia | 3 |  | 230-250 | - | 25-30 |
| Oca, 3 kg | Griglia | 2 |  | 160-180 | - | 120-150 |
| Oca, 3 kg | Griglia | 2 |  | 170-190 | 180 | 80-90 |
| Cosce d'oca, 350 g ciascuna | Griglia | 2 |  | 210-230 | - | 40-50 |
| Cosce d'oca, 350 g ciascuna | Griglia | 2 |  | 170-190 | 180 | 30-40 |
| Tacchino | | | | | | |
| Tacchino piccolo, 2,5 kg | Griglia | 2 |  | 180-200 | - | 70-90 |
| Tacchino piccolo, 2,5 kg | Griglia | 2 |  | 170-190 | 180 | 60-80 |
| Petto di tacchino disossato, 1 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 240-260 | - | 80-100 |
| Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg | Griglia | 2 |  | 180-200 | - | 80-100 |
| Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 210-230 | 360 | 45-50 |
| * preriscaldare per 5 min. | | | | | | |

Carne

L'apparecchio offre numerosi tipi di riscaldamento per cucinare la carne. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

Arrosto e brasato

Cospargere con grasso la carne magra oppure rivestirla con striscioline di speck.

Incidere la cotenna a croce. Quando si gira l'arrosto, accertarsi che la prima parte a stare sotto sia quella della cotenna.

Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Così il sugo della carne si distribuisce meglio. Eventualmente avvolgere l'arrosto in un foglio di alluminio. La durata della cottura indicata non comprende il tempo di riposo consigliato.

Cottura arrosto sulla griglia

Cuocendola sulla griglia, la carne rimane particolarmente croccante su tutti i lati.

A seconda delle dimensioni e del tipo di carne, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda. Il

grasso e il sugo che fuoriescono vengono raccolti. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso al livello di inserimento indicato. Inoltre inserire la leccarda al livello sottostante, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Arrosto e brasato in pentola

La cottura di arrosti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano di cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deposare le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido. Nelle stoviglie di vetro, il fondo deve essere ricoperto fino a un'altezza di ca. 1/2 cm.

La quantità di liquido dipende dal tipo di carne, dal materiale della stoviglia e dall'utilizzo o meno di un coperchio. Se si prepara la carne in un contenitore di metallo scuro o smaltato, occorre aggiungere un po' di liquido in più rispetto alla cottura in un contenitore in vetro.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. La carne cuoce più lentamente e diventa poco dorata. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per la cottura della carne è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

La distanza tra la carne e il coperchio deve essere di almeno 3 cm. Durante la cottura la carne può aumentare di volume.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Per i brasati, se necessario far rosolare prima la carne. Aggiungere acqua, vino, aceto o simili per il brodo del brasato. Il fondo della stoviglia deve essere ricoperto fino a un'altezza di 1-2 cm.

Durante la cottura il liquido evapora. Se necessario, aggiungere con cautela altro liquido.

La carne può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Cottura arrosto combinata con microonde

Determinati cibi possono essere preparati con la cottura combinata con microonde. Il tempo di cottura si riduce considerevolmente.

A differenza della cottura convenzionale, la durata della cottura combinata con microonde dipende dal peso totale.

Consiglio: In presenza di quantità diverse da quelle indicate nelle tabelle, ricorrere a questa regola generale: una quantità doppia corrisponde a un tempo di cottura quasi doppio.

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. I tegami di metallo o terracotta non sono adatti per la cottura arrosto senza microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde"* a pagina 19

Attenzione!

Se si utilizza un sacchetto per arrosti, non chiuderlo con fermagli di metallo. Utilizzare filo per arrosti. Per gli involtini non utilizzare spiedi di metallo. Potrebbero provocare scintille.

Grill

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso al livello di inserimento indicato. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio, in modo da raccogliere il grasso che fuoriesce.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Se la si buca con una forchetta, la carne perde la parte liquida, risultando asciutta.

Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Termometro per arrosti

Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti sull'utilizzo del termometro per arrosti nel relativo capitolo, dove viene spiegato come inserire il termometro, sono indicati quali sono i possibili tipi di riscaldamento e sono riportate altre informazioni.

→ *"Termometro per arrosti"* a pagina 21

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per numerosi piatti di carne. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di carne a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella sono indicati i pezzi di arrosto con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa, anche per preparare pezzi più grandi. Per cuocere più pezzi, basarsi sul peso del pezzo più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pezzi dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è l'arrosto, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 - 2/3 del tempo indicato girare la carne.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill riportata dopo la tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Microonde

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| Carne di maiale | | | | | | |
| Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 180-190 | - | 110-130 |
| Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 220-240 | 360 | 55-65 |
| Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg | Griglia | 2 |  | 190-200 | - | 130-140 |
| Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 220-230 | - | 70-80 |
| Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 230-240 | 90 | 50-60 |
| Filetto di maiale, 400 g | Griglia | 3 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua) | Contenitore con coperchio | 2 |  | 210-230 | - | 70-90 |
| Costata di maiale con osso, 1 kg | Contenitore aperto | 2 |  | - | 360 | 40-50 |
| Bistecche di maiale, spessore 2 cm | Griglia | 5 |  | 2 | - | 16-20 |
| Medaglioni di maiale, spessore 3 cm (preriscaldamento 5 min.) | Griglia | 5 |  | 3* | - | 8-12 |
| Carne di manzo | | | | | | |
| Filetto di manzo, cottura media, 1 kg | Griglia | 2 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Filetto di manzo, cottura media, 1 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 240-260 | 90 | 30-40 |
| Brasato di manzo, 1,5 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 200-220 | - | 130-160 |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg | Griglia | 2 |  | 220-230 | - | 60-70 |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 240-260 | 180 | 30-40 |
| Bistecca, spessore 3 cm, cottura media (non preriscaldare) | Griglia | 3 |  | 3 | - | 15-20 |
| Hamburger, altezza 3-4 cm | Griglia | 4 |  | 3 | - | 25-30 |
| Carne di vitello | | | | | | |
| Arrosto di vitello, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 160-170 | - | 100-120 |
| Arrosto di vitello, 1,5 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 200-210 | 90 | 70-80 |

* preriscaldamento

** non girare

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| Stinco di vitello, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 | | 200-210 | - | 100-120 |
| Stinco di vitello, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 | | 200-220 | 180 | 30 |
| | | | | | 90 | 30-40 |
| Carne d'agnello | | | | | | |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 | | 170-190 | - | 50-80 |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg | Contenitore con coperchio | 2 | | 240-260 | 360 | 30 |
| | | | | | 180 | 35-40 |
| Costolette d'agnello con osso** | Griglia | 2 | | 180-190 | - | 40-50 |
| Costolette d'agnello con osso, 1 kg** | Contenitore aperto | 2 | | 190-210 | 90 | 30-40 |
| Cotoletta d'agnello | Griglia | 3 | | 3 | - | 12-16 |
| Salsicce alla griglia | Griglia | 4 | | 3 | - | 10-15 |
| Piatti di carne | | | | | | |
| Polpettone, 1 kg | Contenitore aperto | 2 | | 170-180 | - | 60-70 |
| Polpettone, 1 kg + 20 ml d'acqua | Contenitore aperto | 2 | | 170-190 | 360 | 30-40 |
| * preriscaldamento | | | | | | |
| ** non girare | | | | | | |

Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill

| | |
|---|---|
| Il vano di cottura si sporca molto. | Preparare il cibo in una pirofila con coperchio oppure utilizzare la teglia grill. Utilizzando la teglia grill si ottengono risultati ottimali. La teglia grill può essere acquistata separatamente come accessorio speciale. |
| L'arrosto è troppo scuro e la crosta è parzialmente bruciata e/o l'arrosto è troppo asciutto. | Controllare il livello di inserimento e la temperatura. La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario ridurre il tempo di cottura. |
| La crosta è troppo sottile. | Aumentare la temperatura oppure, al termine della cottura, accendere brevemente il grill. |
| L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato. | La prossima volta scegliere una teglia più piccola ed eventualmente 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 ed eventualmente aggiungere meno liquido. |
| La carne dello stufato si attacca. | Il coperchio deve essere delle stesse dimensioni della stoviglia e chiudere bene. Ridurre la temperatura e, se necessario, aggiungere ancora liquido durante la cottura. |
| 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. |
| La carne diventa troppo secca. | Salare la carne soltanto dopo la cottura. Il sale elimina l'acqua dalla carne. Non bucare la carne mentre la si gira. Utilizzare una pinza per griglia. |

Pesce

L'apparecchio offre diversi tipi di riscaldamento per cuocere il pesce. Nelle tabelle si trovano le impostazioni ottimali per molte ricette.

I pesci interi non devono essere girati. Introdurre nel vano di cottura il pesce intero appoggiato sul ventre, con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Per rendere stabile il pesce inserire nel ventre una patata tagliata o un piccolo contenitore adatto alla cottura al forno.

Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente.

Cottura arrosto e al grill sulla griglia

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso al livello di inserimento indicato. Inoltre inserire la leccarda sotto di almeno un livello, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

A seconda delle dimensioni e del tipo di pesce, aggiungere fino a ½ litro d'acqua nella leccarda in modo da raccogliere i liquidi che gocciolano. Si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

Durante la cottura al grill tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Non utilizzare il grill con la porta dell'apparecchio aperta.

Scegliere pezzi il più uniformi possibile, di spessore e peso simili. Così rosolano in modo uniforme e non seccano. Disporre i pezzi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza per griglia. Bucandolo con una forchetta, il pesce perde la sua parte liquida e risulterà asciutto.

Avvertenze

- L'elemento grill si attiva e disattiva costantemente: è normale. La frequenza dipende dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Brasati e stufati in pentola

Utilizzare solo stoviglie adatte per il forno. Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura.

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. Deposare le stoviglie in vetro calde su un sottopentola asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Le pirofile lucide in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio, quindi sono poco adatte. Il pesce cuoce più lentamente e diventa poco dorato. Impostare una temperatura di cottura più elevata e/o un tempo di cottura più lungo.

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

Cottura senza coperchio

Per preparare il pesce intero è consigliabile utilizzare una teglia alta. Disporre il contenitore sulla griglia. Se non si dispone di un contenitore adatto, utilizzare la leccarda.

Cottura con coperchio

Se si cuoce con il coperchio, il vano di cottura rimane molto più pulito. Accertarsi che il coperchio sia delle stesse dimensioni del contenitore e chiuda bene. Collocare il contenitore sulla griglia.

Per stufare aggiungere due o tre cucchiaini di liquido e un po' di succo di limone o aceto.

Dopo la cottura, l'apertura del coperchio può sprigionare vapore molto caldo. Sollevare il coperchio da dietro, in modo che il vapore caldo fuoriesca dalla parte opposta a quella del proprio corpo.

Il pesce può diventare croccante anche in una pirofila chiusa. Utilizzare una pirofila con coperchio di vetro e regolare una temperatura più alta.

Cottura stufata al microonde

Si può stufare il pesce anche al microonde.

Utilizzare una stoviglia adatta per il microonde con coperchio oppure, se ne è sprovvista, coprirlo con un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde" a pagina 19*

Il gusto tipico viene conservato, riducendo la quantità di sale e spezie. Per i pesci interi aggiungere da uno a tre cucchiaini di acqua o succo di limone.

Al termine della cottura lasciar riposare il pesce ancora per 2-3 minuti in modo che la temperatura si uniformi.

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una stoviglia adatta al forno a microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme.

Termometro per arrosti

Il termometro per arrosti consente di ottenere una cottura perfetta. Leggere le indicazioni importanti sull'utilizzo del termometro per arrosti nel relativo capitolo, dove viene spiegato come inserire il termometro, sono indicati quali sono i possibili tipi di riscaldamento e sono riportate altre informazioni.

→ *"Termometro per arrosti" a pagina 21*

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per i piatti di pesce. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo di pesce a temperatura di frigorifero. Così si risparmia fino al 20% di energia. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Nella tabella è indicato il pesce con il peso consigliato. Utilizzare sempre la temperatura più bassa anche per preparare pesci più grandi. Per cuocere più pesci, basarsi sul peso del pesce più pesante per determinare la durata della cottura. I singoli pesci dovrebbero essere di dimensioni quasi uguali.

In generale vale quanto segue: più grande è il pesce, minore deve essere la temperatura e perciò più lungo il tempo di cottura.

Dopo ca. 1/2 o 2/3 del tempo indicato girare il pesce che non è appoggiato sul ventre.

Avvertenza: Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare fino al 20% di energia.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato

-  Grill, superficie grande
-  Microonde

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| Pesce | | | | | | |
| Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota | Griglia | 2 |  | 170-190 | - | 20-30 |
| Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota | Griglia | 3 |  | 2 | 90 | 15-20 |
| Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 3 |
| | | | | | 360 | 2-7 |
| Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone | Griglia | 2 |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone | Contenitore aperto | 2 |  | 230-250 | 360 | 30-40 |
| Pesce, intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 10 |
| | | | | | 360 | 10-15 |
| Filetti di pesce | | | | | | |
| Filetto di pesce al naturale, alla griglia | Griglia | 4 |  | 1* | - | 15-25 |
| Filetto di pesce al naturale, stufato, 400 g | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 4 |
| | | | | | 360 | 5-15 |
| Cotolette di pesce | | | | | | |
| Cotoletta di pesce, spessore 3 cm ** | Griglia | 4 |  | 3 | - | 10-20 |
| Pesce surgelato | | | | | | |
| Pesce intero 300 g, ad es. trota | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 5 |
| | | | | | 360 | 7-12 |
| Filetto di pesce al naturale | Contenitore con coperchio | 2 |  | 210-230 | - | 20-30 |
| Filetto di pesce al naturale, 400 g | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 10-15 |
| Filetto di pesce al gratin | Griglia | 2 |  | 200-220 | - | 45-60 |
| Filetto di pesce al gratin, 400 g | Contenitore aperto | 2 |  | 3 | 360 | 15-20 |
| Bastoncini di pesce (girare di tanto in tanto) | Leccarda | 3 |  | 200-220 | - | 20-30 |
| Piatti di pesce | | | | | | |
| Terrina di pesce, 1000 g | Terrina | 2 |  | - | 360 | 20-25 |

* preriscaldamento

** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2

Verdure e contorni

Qui sono riportate informazioni per la preparazione di verdure alla griglia, patate e prodotti surgelati a base di patate.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Preparazione combinata con microonde

Per la cottura combinata con microonde, utilizzare sempre stoviglie adatte al forno a microonde con coperchio. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde.

Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile.

Durante la cottura i cereali producono molta schiuma. Per questo motivo è meglio cuocere tutti i tipi di cereali (ad es. anche il riso) in una pentola alta con coperchio.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Così è possibile ridurre la quantità di sale e spezie.

Se per la quantità da preparare non è indicato il tempo di cottura, prolungarlo o ridurlo seguendo questa regola generale: una quantità doppia corrisponde a un tempo di cottura quasi doppio.

Durante la cottura, mescolare o girare gli alimenti due o tre volte. Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri due o tre minuti in modo che la temperatura si uniformi.

I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Anche con la cottura al solo microonde possono diventare molto calde.

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello

Attenersi a quanto indicato nella tabella.

Cottura su due livelli

Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre due o più teglie inserite nello stesso momento sono pronte contemporaneamente.

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso lo

sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampi sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalle caratteristiche degli alimenti. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

I valori indicati si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo. Se si preriscalda il forno, ridurre i tempi di cottura indicati di alcuni minuti.

Per la preparazione di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Livello pizza
-  Microonde

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| Verdura, fresca | | | | | | |
| Verdura, fresca, 250 g* | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 6-10 |
| Verdura, fresca, 500 g* | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 10-15 |
| Verdura, surgelata | | | | | | |
| Spinaci, 450 g* | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 11-16 |
| Verdure miste, 250 g + 25 ml d'acqua* | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 8-12 |
| Verdure miste, 500 g + 25 ml d'acqua* | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 13-18 |
| Piatti a base di verdura | | | | | | |
| Verdure grigliate | Leccarda | 5 |  | 3 | - | 10-15 |
| Patate | | | | | | |
| Patate al forno, tagliate a metà | Leccarda | 3 |  | 160-180 | - | 45-60 |
| Patate al forno, tagliate a metà, 1 kg | Leccarda | 3 |  | 200-220 | 360 | 15-20 |
| Patate con la buccia lesse, intere, 250 g* | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 6-11 |

* Durante la cottura mescolare una o due volte

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| Patate lesse, tagliate in quattro, 500 g* | Contenitore con coperchio | 2 | | - | 600 | 12-15 |

Prodotti a base di patate, surgelati

| | | | | | | |
|--------------------------|-------------------|-----|--|---------|-----|-------|
| Rösti di patate | Leccarda | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Tasche di patate ripiene | Leccarda | 3 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Crocchette | Leccarda | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Patate fritte | Leccarda | 3 | | 190-210 | - | 25-35 |
| Patate fritte, 500 g | Leccarda | 3 | | 250-270 | 180 | 15-20 |
| Patate fritte, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 | | 190-210 | - | 30-40 |

Riso

| | | | | | | |
|--|---------------------------|---|--|---|-----|-------|
| Riso a chicco lungo, 250 g + 500 ml di acqua | Contenitore con coperchio | 2 | | - | 600 | 7-9 |
| | | | | | 180 | 13-16 |
| Riso integrale, 250 g + 650 ml di acqua | Contenitore con coperchio | 2 | | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 25-30 |
| Risotto, 250 g + 900 ml di acqua | Contenitore con coperchio | 2 | | - | 600 | 12-14 |
| | | | | | 180 | 22-27 |

Cereali

| | | | | | | |
|--|---------------------------|---|--|---|-----|-------|
| Cous cous, 250 g + 500 ml di acqua | Contenitore con coperchio | 2 | | - | 600 | 6-8 |
| Miglio intero, 250 g + 600 ml di acqua | Contenitore con coperchio | 2 | | - | 600 | 8-10 |
| | | | | | 180 | 5-10 |
| Polenta/semola di mais, 125 g + 500 ml di acqua* | Contenitore con coperchio | 1 | | - | 600 | 6-8 |
| Orzo, 250 g + 750 ml di acqua | Contenitore con coperchio | 2 | | - | 600 | 11-13 |
| | | | | | 180 | 15-20 |

Uovo

| | | | | | | |
|-----------------------|---------------------------|---|--|---|-----|-----|
| Uova sbattute, 2 uova | Contenitore con coperchio | 2 | | - | 360 | 6-8 |
|-----------------------|---------------------------|---|--|---|-----|-----|

* Durante la cottura mescolare una o due volte

Dessert

L'apparecchio consente di preparare yogurt e diversi dessert.

Per la preparazione con microonde utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 19

Se si dispone la stoviglia sulla griglia, introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

Preparazione dello yogurt

Togliere dal vano di cottura gli accessori e i supporti. Il vano di cottura deve essere vuoto.

1. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.

Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.

2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano di cottura e procedere con la preparazione come indicato.
5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

Budino in polvere

In un recipiente adatto per la cottura al microonde, mescolare la polvere con il latte e lo zucchero come indicato sulla confezione. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Non appena il latte fa le bolle, mescolare con energia. Ripetere l'operazione due o tre volte.

Preparazione del riso al latte

1. Pesare il riso e aggiungere latte in una quantità pari a 4 volte quella del riso.
2. Versare il riso e il latte in un recipiente alto adatto per la cottura a microonde.
3. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.
4. Non appena il latte fa le bolle, mescolare con energia e ridurre la potenza del microonde come indicato nella tabella.
Durante la cottura mescolare più volte.

Composta

Pesare la frutta, inserirla in un recipiente adatto per la cottura a microonde e aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g di frutta. Aggiungere zucchero e spezie a piacere. Coprire il recipiente ed effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Durante la cottura, mescolare due o tre volte.

Popcorn per il microonde

Utilizzare una stoviglia in vetro bassa resistente al calore, ad es. il coperchio di uno stampo. Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.

Mettere la busta dei popcorn sulla stoviglia con il lato indicato verso il basso. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella. A seconda del prodotto e della quantità può essere necessario adeguare il tempo.

Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e 1/2 estrarre la busta e scuoterla. Al termine della preparazione pulire il vano di cottura.

Avviso – Pericolo di scottature!

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

Impostazioni consigliate

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Microonde

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello di lievitazione | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------------|---------------------------|---|---|---------------------------|----------------|
| Budino* in polvere | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 5-8 |
| Yogurt | Stampi monoporzione | Fondo del vano di cottura |  | 40-45 | - | 8-9h |
| Riso al latte, 125 g + 500 ml di latte* | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 10 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Composta di frutta, 500 g | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 9-12 |
| Popcorn per il microonde, 1 sacchetto da 100 g** | Contenitore aperto | 2 |  | - | 600 | 4-6 |

* Durante la cottura mescolare una o due volte

** Disporre un sacchetto chiuso sulla stoviglia

Tipi di riscaldamento eco

Aria calda eco e riscaldamento sup./inf. eco sono tipi di riscaldamento intelligenti per la preparazione delicata di carne, pesce e dolci. L'apparecchio regola in modo ottimale l'apporto di energia nel vano di cottura. Il cibo viene preparato in modo graduale sfruttando il calore residuo. In questo modo rimane più succoso e si scurisce di meno. A seconda della preparazione e dell'alimento è possibile risparmiare energia.

Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Utilizzare solo gli accessori originali dell'apparecchio, poiché sono ideati appositamente in funzione del vano di cottura e delle modalità di funzionamento.

Accessori

Assicurarsi di utilizzare sempre l'accessorio adatto e di averlo inserito nel verso corretto.

Griglia

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampi sulla griglia.

Leccarda o teglia

Procedendo con cautela, inserire la leccarda o la teglia fino in fondo, con la parte obliqua rivolta verso la porta dell'apparecchio.

Stampi e stoviglie

Gli stampi da forno più indicati sono quelli scuri in metallo. Così si può risparmiare fino al 35% di energia.

Le stoviglie in acciaio inossidabile o alluminio riflettono il calore come uno specchio. Le stoviglie non riflettenti in smalto, vetro resistente al calore o alluminio pressofuso rivestito sono le più indicate.

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una duratura uniforme.

Carta da forno

Utilizzare solo carta da forno adatta per la temperatura selezionata. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.

Impostazioni consigliate

Qui sono riportate indicazioni per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

Avvertenza: I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Gli impasti cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|-------------------------------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| Dolci in stampi | | | | | |
| Torta morbida in stampo | Stampo a ciambella/a cassetta | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Fondi di torta | Stampo basso per torta | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Pan di Spagna, 2 uova | Stampo basso per torta | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Pan di Spagna, 3 uova | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 25-40 |
| Pan di Spagna, 6 uova | Stampo a cerniera Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Ciambella lievitata | Stampo a ciambella | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Dolci in teglia | | | | | |
| Torta morbida con copertura asciutta | Teglia | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Torta di pasta frolla con copertura asciutta | Teglia | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Rotolo di Pan di Spagna | Teglia | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Treccia lievitata, corona lievitata | Teglia | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Torta lievitata con copertura asciutta | Teglia | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Pasticcini | | | | | |
| Muffin | Teglia per muffin | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Cupcake | Teglia | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Dolci di pasta sfoglia | Teglia | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Bignè | Teglia | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Biscotti | Teglia | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Biscotti | Teglia | 3 |  | 140-150 | 30-45 |
| Dolcetti lievitati | Teglia | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Pane e pagnotte | | | | | |
| Pane misto, 1,5 kg | Stampo a cassetta | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Panfocaccia | Leccarda | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Panini dolci freschi | Teglia | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Pagnotte fresche | Teglia | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Carne | | | | | |
| Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| Brasato di manzo, 1,5 kg | Contenitore con coperchio | 2 |  | 200-220 | 140-160 |
| Arrosto di vitello, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 170-180 | 110-130 |
| Pesce | | | | | |
| Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota | Contenitore con coperchio | 2 |  | 190-210 | 25-35 |
| Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone | Contenitore con coperchio | 2 |  | 190-210 | 45-55 |
| Filetto di pesce al naturale, stufato | Contenitore con coperchio | 2 |  | 190-210 | 15-25 |

Acrilamide negli alimenti

L'acrilamide si genera principalmente nei prodotti a base di cereali e patate quali patatine, patate fritte,

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

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide

| | |
|------------------------|--|
| Informazioni generali | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 | Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C. |
| Biscottini | Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide. |
| Patate fritte al forno | Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino. |

Cottura delicata

La cottura delicata è una cottura lenta a bassa temperatura. Per questo motivo viene anche chiamata cottura a bassa temperatura.

La cottura delicata è ideale per tutti i tagli pregiati di carne (ad es. tagli teneri di manzo, vitello, maiale, agnello e pollame), con cottura media/al sangue o "al punto giusto". In questo modo la carne resta particolarmente succosa, tenera e morbida.

Il vantaggio: si ha molta più libertà nella preparazione dell'intero menù, in quanto la carne cotta con questo metodo può essere mantenuta facilmente calda. La carne non deve essere girata durante la cottura. Tenere la porta dell'apparecchio chiusa per mantenere una temperatura uniforme.

Utilizzare solo carne fresca e in perfette condizioni igieniche, senza ossa. Rimuovere accuratamente i tendini e i bordi di grasso. Durante la cottura delicata il grasso sviluppa un sapore intenso. Si può utilizzare anche carne già insaporita o marinata. Non utilizzare carne scongelata.

Una volta terminata la cottura delicata, è possibile tagliare immediatamente la carne. Non è indispensabile lasciarla riposare. Grazie a questo particolare metodo di cottura, la carne ha un colore rosa, ma non è né cruda né poco cotta.

Avvertenza: Con la cottura delicata non è possibile il funzionamento differito.

Stoviglie

Utilizzare un contenitore piatto, ad es. un piatto da portata di porcellana o vetro. Inserire il piatto nel vano di cottura già in fase di preriscaldamento.

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 2.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per la cottura delicata riportata dopo la tabella.

L'apparecchio prevede il tipo di riscaldamento "cottura delicata". Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato. Far scaldare bene il vano di cottura, con la stoviglia dentro, per circa 15 minuti.

Sul piano cottura, arrostiti bene la carne su tutti i lati, comprese le estremità laterali, per un tempo sufficientemente lungo. Disporla subito sul piatto preriscaldato. Mettere il piatto con la carne nel vano di cottura per la cottura delicata.

Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla grandezza, dallo spessore e dalla qualità della carne. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Cottura delicata

| Pietanza | Stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Tempo di rosolatura in min. | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|--------------------|------------------------|---|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Pollame | | | | | | |
| Petto d'anatra, 400 g | Contenitore aperto | 2 |  | 6-8 | 90* | 45-60 |
| Filetti di petto di pollo, 200 g ciascuno | Contenitore aperto | 2 |  | 5-7 | 90* | 30-60 |
| Petto di tacchino disossato, 1 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 8-10 | 90* | 150-210 |
| Carne di maiale | | | | | | |
| Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 |  | 8-10 | 80* | 210-240 |

* preriscaldamento

| Pietanza | Stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Tempo di rosolatura in min. | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|--------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Filetto di maiale, intero | Contenitore aperto | 2 | | 6-8 | 80* | 90-120 |
| Medaglioni di maiale, spessore 4 cm | Contenitore aperto | 2 | | 5-7 | 80* | 90-120 |
| Carne di manzo | | | | | | |
| Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 | | 8-10 | 80* | 210-270 |
| Filetto di manzo intero, 1 kg | Contenitore aperto | 2 | | 4-6 | 80* | 150-210 |
| Roastbeef, spessore 5-6 cm | Contenitore aperto | 2 | | 6-8 | 80* | 210-270 |
| Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm | Contenitore aperto | 2 | | 5-7 | 80* | 30-60 |
| Carne di vitello | | | | | | |
| Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Arrosto di vitello, spessore 10-15 cm, 1,5 kg | Contenitore aperto | 2 | | 8-10 | 80* | 210-240 |
| Filetto di vitello intero, 800 g | Contenitore aperto | 2 | | 5-7 | 80* | 120-150 |
| Medaglioni di vitello, spessore 4 cm | Contenitore aperto | 2 | | 5-7 | 80* | 45-90 |
| Carne d'agnello | | | | | | |
| Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna | Contenitore aperto | 2 | | 5-7 | 80* | 120-180 |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato | Contenitore aperto | 2 | | 6-8 | 80* | 180-240 |

* preriscaldamento

Consigli per la cottura delicata

| | |
|--|---|
| Cottura delicata di petto d'anatra. | Mettere il petto d'anatra freddo nella padella e rosolarlo prima dal lato della pelle. Dopo la cottura delicata, attivare il grill per 3-5 minuti per renderlo croccante. |
| Con la cottura delicata la carne non risulta così calda come la carne arrosto preparata nel modo consueto. | Per evitare che la carne si raffreddi troppo rapidamente, riscaldare il piatto da portata e servirla accompagnata dal sugo molto caldo. |

Essiccazione per la conservazione

Con Aria calda 4D si ottiene un'essiccazione eccellente. Con questo tipo di conservazione, gli aromi si concentrano perché viene sottratta l'acqua.

Utilizzare soltanto frutta, verdura ed erbe in ottimo stato, dopo averle lavate accuratamente. Coprire la griglia con carta da forno o carta pergamena. Lasciare sgocciolare bene la frutta e asciugarla.

Eventualmente tagliarla in pezzi o fette della stessa misura. Disporre la frutta non sbucciata con la buccia verso il basso e la parte tagliata verso l'alto. La frutta e i funghi non devono essere sovrapposti sulla griglia.

Grattugiare la verdura e sbollentarla. Far sgocciolare bene la verdura sbollentata e distribuirla uniformemente sulla griglia.

Asciugare le erbe con il gambo. Disporre uniformemente a piccoli mucchietti sulla griglia.

Per l'essiccazione utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 3
- 2 griglie: livello 3+1

Girare più volte la frutta e la verdura se è molto succosa. Terminato il procedimento, staccare subito dalla carta gli alimenti essiccati.

Impostazioni consigliate

Nelle tabelle sono riportate le impostazioni per essiccare diversi alimenti. La temperatura e la durata dipendono dal tipo, il livello di umidità, il grado di maturazione e lo spessore degli alimenti. Più a lungo vengono fatti essiccare gli alimenti, meglio si conservano. Tagliarli sottili per farli essiccare più velocemente e conservare meglio gli aromi. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

Per essiccare altri alimenti, orientarsi in base agli elementi simili riportati nella tabella.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Aria calda 4D

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in ore |
|--|-------------|------------------------|---|-------------------|---------------|
| Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia) | 1-2 griglie | - |  | 80 | 5-9 |
| Frutta con nocciolo (susine) | 1-2 griglie | - |  | 80 | 8-10 |
| Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati | 1-2 griglie | - |  | 80 | 5-8 |
| Funghi, a fette | 1-2 griglie | - |  | 60 | 6-9 |
| Erbe aromatiche pulite | 1-2 griglie | - |  | 60 | 2-6 |

Sterilizzazione

L'apparecchio consente di sterilizzare vasetti di frutta e verdura.

Avviso – Pericolo di lesioni!

In presenza di alimenti sterilizzati in modo non corretto i vasi da conserva possono esplodere. Attenersi alle indicazioni relative alla sterilizzazione.

Vasetti

Utilizzare solo vasetti per conserva puliti e integri. Utilizzare esclusivamente guarnizioni in gomma termoresistenti, pulite e integre. Controllare preventivamente i dispositivi di chiusura.

Nello stesso processo di sterilizzazione, utilizzare esclusivamente vasetti da conserva delle stesse dimensioni e con lo stesso contenuto. Nel vano di cottura è possibile sterilizzare contemporaneamente il contenuto di un massimo di sei vasetti da conserva da ½ litro, 1 litro o 1 litro ½. Non utilizzare vasetti più grandi o più alti. I coperchi potrebbero scoppiare.

Durante la sterilizzazione nel vano di cottura i vasi non devono toccarsi.

Preparazione di frutta e verdura

Utilizzare soltanto frutta e verdura in perfette condizioni. Lavarle accuratamente.

A seconda del tipo, pelare, snocciolare e sminuzzare la frutta o la verdura, quindi riempire i vasetti da conserva fino a 2 cm sotto il bordo.

Frutta

Mettere la frutta nei vasetti da conserva con una soluzione zuccherina calda e priva di schiuma (ca. 400 ml per un vasetto da 1 litro). Per un litro d'acqua:

- ca. 250 g di zucchero in caso di frutta dolce
- ca. 500 g di zucchero in caso di frutta aspra

Verdura

Mettere la verdura in vasetti per conserva con acqua bollita calda.

Pulire i bordi dei vasetti; devono essere puliti. Applicare su ogni vasetto una guarnizione in gomma bagnata e un coperchio. Chiudere i vasetti agganciando le clip. Posizionare i vasetti sulla leccarda in modo che non si tocchino. Versare nella leccarda 500 ml di acqua calda (ca. 80 °C). Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Fine della sterilizzazione

Frutta

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Spegnerne l'apparecchio quando in tutti i vasi il contenuto spumeggia. Dopo il tempo indicato estrarre i vasetti dal vano di cottura.

Verdura

Dopo un po' di tempo iniziano a salire piccole bollicine molto ravvicinate. Non appena tutti i vasetti iniziano a spumeggiare, abbassare la temperatura a 120 °C e lasciare i vasetti nel vano di cottura chiuso come indicato nella tabella. Trascorso questo tempo spegnere l'apparecchio e sfruttare il calore residuo ancora per qualche minuto come indicato nella tabella.

Al termine della sterilizzazione estrarre i vasetti dal vano di cottura e disporli su un panno pulito. Non posare i vasetti caldi su basi d'appoggio fredde o bagnate, in quanto potrebbero rompersi. Coprire i vasetti per proteggerli dalle correnti d'aria. Rimuovere i fermagli solo quando i vasetti sono freddi.

Impostazioni consigliate

I valori indicati nella tabella per la sterilizzazione di frutta e verdura sono indicativi. Possono essere influenzati dalla temperatura ambiente, dal numero di vasetti, dalla quantità, dal calore e dalla qualità del contenuto del vasetto. I dati si riferiscono a vasetti rotondi da 1 litro. Prima di interrompere la sterilizzazione, controllare che il contenuto dei vasetti spumeggi bene. I vasetti iniziano a spumeggiare dopo ca. 30-60 minuti.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Aria calda 4D

| Pietanza | Stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|--|---------------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------------------------------|
| Sterilizzazione | | | | | |
| Verdura, ad es. carote | Vasetti per conserva da 1 litro | 1 |  | 160-170 | Finché non spumeggia: 30-40 |
| | | | | 120 | Da quando inizia a spumeggiare: 30-40 |
| | | | | - | Calore residuo: 30 |
| Verdura, ad es. cetrioli | Vasetti per conserva da 1 litro | 1 |  | 160-170 | Finché non spumeggia: 30-40 |
| | | | | - | Calore residuo: 30 |
| Frutta con nocciolo, ad es. ciliegie, susine | Vasetti per conserva da 1 litro | 1 |  | 160-170 | Finché non spumeggia: 30-40 |
| | | | | - | Calore residuo: 35 |
| Frutta con semi, ad es. mele, fragole | Vasetti per conserva da 1 litro | 1 |  | 160-170 | Finché non spumeggia: 30-40 |
| | | | | - | Calore residuo: 25 |

Lievitazione dell'impasto

Con l'apparecchio è possibile far lievitare gli impasti più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente. Utilizzare il tipo di riscaldamento superiore/inferiore. Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato.

Alla fase di lievitazione fare sempre seguire una fase di riposo. Osservare quanto indicato nelle tabelle per la lievitazione e il riposo.

Lievitazione

Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella e riscaldare l'apparecchio. Mettere l'impasto sulla griglia.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire l'umidità. Coprire l'impasto con un panno umido.

Riposo

Disporre l'impasto all'altezza di inserimento indicata nella tabella.

Se si desidera preriscaldare, far riposare l'impasto fuori dall'apparecchio in un luogo caldo.

Impostazioni consigliate

La temperatura e la durata dipendono dal tipo e dalla quantità degli ingredienti. Pertanto i dati riportati nella tabella sono indicativi.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Riscaldamento sup./inf.

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|--------------------------|-------------------|----------------|
| Pasta lievitata leggera | Ciotola | 2 | <input type="checkbox"/> | 35-40 | 25-30 |
| | Teglia | 2 | <input type="checkbox"/> | 35-40 | 10-20 |
| Pasta lievitata pesante e ricca di grassi | Ciotola | 2 | <input type="checkbox"/> | 35-40 | 20-40 |
| | Teglia | 2 | <input type="checkbox"/> | 35-40 | 15-25 |

Scongelamento

Per scongelare verdura, frutta, pollame, carne, pesce e prodotti da forno surgelati utilizzare la modalità di funzionamento Microonde.

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in un contenitore adatto per il forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 19

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Impostazioni consigliate

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo. Spesso si ottengono risultati migliori se lo scongelamento viene effettuato in più fasi. Nella tabella sono indicate l'una sotto l'altra.

Consiglio: Gli alimenti porzionati o surgelati piatti si scongelano più rapidamente di quelli congelati in blocco.

Girare o mescolare gli alimenti 1-2 volte. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Spezzettare gli alimenti e/o rimuovere i pezzi già scongelati dal vano di cottura.

Lasciar riposare gli alimenti scongelati ancora per 10-30 minuti nell'apparecchio spento per compensare la temperatura.

Consiglio: In presenza di quantità diverse da quelle indicate nella tabella, ricorrere a questa regola generale: una quantità doppia corrisponde a un tempo di cottura quasi doppio.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Microonde

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|---|-------------------|---------------------------|----------------|
| Pane, pagnotte | | | | | | |
| Pane, 500 g | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 3 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Pagnotte | Griglia | 2 |  | 140-160 | 90 | 2-4 |
| Dolci | | | | | | |
| Dolci, umidi, 500 g | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 2 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Dolci, secchi, 750 g | Contenitore aperto | 2 |  | - | 90 | 10-15 |
| Carne e pollame | | | | | | |
| Pollo, intero, 1,2 kg* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Pezzi di pollo, 250 g* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Anatra, 2 kg* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 40-50 |
| Carne intera, ad es. arrosto (carne cruda) 800 g* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Carne, intera, ad es. arrosto (carne cruda) 1 kg* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | | 90 | 20-30 |
| Carne, intera, ad es. arrosto (carne cruda) 1,5 kg* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 15 |
| | | | | | 90 | 25-35 |
| Carne, pezzi o fettine, ad es. gulasch (carne cruda), 500 g* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 8 |
| | | | | | 90 | 5-10 |
| Carne tritata, mista, 200 g* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 90 | 8-15 |
| Carne tritata, mista, 500 g* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Carne tritata, mista, 1000 g* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 20-30 |
| Pesce | | | | | | |
| Pesce, intero, 300 g* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 3 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Filetto di pesce, 400 g* | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |

* Girare dopo metà del tempo

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|------------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------|----------------|
| Frutta, verdura | | | | | | |
| Frutti di bosco, 300 g | Contenitore aperto | 2 | | - | 180 | 5-10 |
| Verdura, 600 g | Contenitore aperto | 2 | | - | 180 | 10 |
| | | | | | 90 | 8-13 |
| Altro | | | | | | |
| Sciogliere il burro, 125 g | Contenitore aperto | 2 | | - | 90 | 7-9 |
| * Girare dopo metà del tempo | | | | | | |

Riscaldamento di cibi al microonde

Con il microonde si possono riscaldare gli alimenti oppure scongelarli e scaldarli insieme.

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una stoviglia adatta al forno a microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze possono scaldarsi 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 gli alimenti. In questo modo si otterrà un risultato di cottura migliore. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

Durante la cottura, mescolare o girare gli alimenti due o tre volte. Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per uno o due minuti in modo che la temperatura si uniformi.

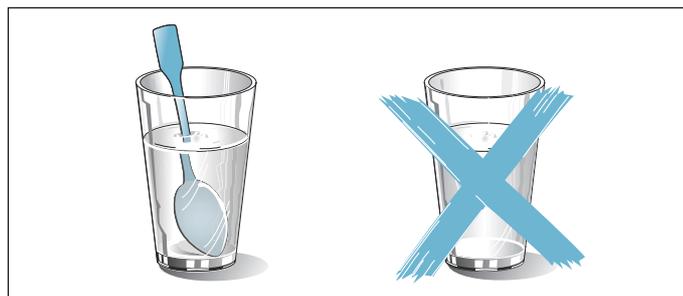
Per scaldare alimenti per bambini, disporre i biberon senza tettarella o tappo sulla griglia. Terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare bene; controllare assolutamente la temperatura.

I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Anche con la cottura al solo microonde possono diventare molto calde.

Consiglio: In presenza di quantità diverse da quelle indicate nella tabella, ricorrere a questa regola generale: una quantità doppia corrisponde a un tempo di cottura quasi doppio.

Avviso – 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 riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



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 vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Impostazioni consigliate

Nella tabella sono indicate le impostazioni per scaldare al microonde vari cibi e bevande. I tempi riportati sono indicativi. Dipendono dal tipo di stoviglia, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori della tabella si riferiscono all'inserimento dei cibi nel vano di cottura freddo.

Per la preparazione di cibi non indicati, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella.

Rimuovere gli accessori non utilizzati dal vano di cottura per ottenere un risultato ottimale e risparmiare energia.

Al termine della preparazione pulire il vano di cottura.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Microonde

| Pietanza | Stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------------------|----------------|
| Riscaldare bevande | | | | | | |
| 200 ml (mescolare bene) | Contenitore aperto | 2 |  | - | max | 1-3 |
| 400 ml (mescolare bene) | Contenitore aperto | 2 |  | - | max | 2-6 |
| Scaldare alimenti per bambini | | | | | | |
| Biberon, 150 ml (mescolare bene) | Contenitore aperto | 2 |  | - | 360 | 1-3 |
| Verdura, refrigerata | | | | | | |
| 250 g | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 3-8 |
| Verdura, surgelata | | | | | | |
| Sfuso, 250 g | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 8-12 |
| Spinaci alla panna, surgelati in blocco, 450 g (mescolare 1-2 volte) | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 11-16 |
| Pietanze, refrigerate | | | | | | |
| Piatto, 1 porzione | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 4-8 |
| Minestrone, ricco, 400 ml (mescolare bene) | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 5-7 |
| Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 5-10 |
| Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate | Contenitore aperto | 2 |  | - | 600 | 5-10 |
| Pietanze, surgelate | | | | | | |
| Piatto, 1 porzione | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 11-15 |
| Minestrone, ricco, 200 ml (mescolare bene) | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 6-8 |
| Contorni, 500 g, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso | Contenitore con coperchio | 2 |  | - | 600 | 7-15 |
| Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate | Contenitore aperto | 2 |  | 180-200 | 180 | 20-25 |

Scaldavivande

La modalità "scaldavivande" consente di tenere al caldo i cibi pronti. Così si evita la formazione di condensa e non è necessario pulire il vano di cottura.

Non tenere al caldo gli alimenti pronti per più di due ore. Ricordare che alcuni cibi continuano a cuocere mentre vengono tenuti in caldo. Eventualmente coprirli.

Pietanze sperimentate

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi.

Conformemente alla norma EN 60350-1:2013, IEC 60350-1:2011 ed EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cottura al forno

Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.

Livelli di inserimento per la cottura al forno su due livelli:

- Leccarda: livello 3
Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
Prima griglia: livello 3
Seconda griglia: livello 1

Livelli di inserimento per la cottura al forno su tre livelli:

- Teglia: livello 5
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Torta di mele coperta

Torte di mele coperte su un livello: posizionare gli stampi a cerniera scuri l'uno accanto all'altro in modo sfalsato.

Torte di mele coperte su due livelli: posizionare gli stampi a cerniera scuri uno sopra l'altro in modo sfalsato.

Torta in stampo a cerniera in lamiera stagnata: cuocere su un livello con il riscaldamento superiore/inferiore. Al posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra lo stampo a cerniera.

Pan di Spagna all'acqua

Pan di Spagna all'acqua su due livelli: disporre gli stampi l'uno sopra l'altro sulle griglie in modo sfalsato.

Avvertenze

- I valori indicati si riferiscono all'inserimento nel vano di cottura freddo.
- Osservare le avvertenze relative al preriscaldamento contenute nelle tabelle. I valori indicati non si riferiscono al riscaldamento rapido.
- Per la cottura al forno utilizzare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello pizza

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|------------------------------------|----------------------------------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| Cottura al forno | | | | | |
| Biscotti | Teglia | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Biscotti | Teglia | 3 |  | 140-150* | 25-40 |
| Biscotti, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 140-150* | 30-40 |
| Biscotti, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 |  | 130-140* | 35-55 |
| Cupcake | Teglia | 3 |  | 160* | 20-30 |
| Cupcake | Teglia | 3 |  | 150* | 25-35 |
| Cupcake, 2 livelli | Leccarda + teglia | 3+1 |  | 150* | 25-35 |
| Cupcake, 3 livelli | Teglie + leccarda | 5+3+1 |  | 140* | 35-45 |
| Pan di Spagna all'acqua | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Pan di Spagna all'acqua | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 2 |  | 160-170** | 25-35 |
| Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli | Stampo a cerniera Ø 26 cm | 3+1 |  | 150-170** | 30-50 |
| Torta di mele coperta | 2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm | 2 |  | 170-180 | 60-80 |
| Torta di mele coperta | 2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Torta di mele coperta, 2 livelli | 2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm | 3+1 |  | 170-190 | 70-90 |

* preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido

Grill

Inserire anche la leccarda. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Grill, superficie grande

| Pietanza | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Livello grill | Durata in min. |
|-------------------------------------|-----------|------------------------|---|---------------|----------------|
| Grill | | | | | |
| Dorare i toast* | Griglia | 5 |  | 3 | 3-5 |
| Hamburger, 12 pezzi** | Griglia | 4 |  | 3 | 25-30 |
| * Non preriscaldare | | | | | |
| ** Girare dopo 2/3 del tempo totale | | | | | |

Preparazione con microonde

Per la preparazione con microonde utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 19

Se si dispone la stoviglia sulla griglia, introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso la porta

dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Grill ventilato
-  Microonde

| Pietanza | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---|---------------------|------------------------|---|-------------------|---------------------------|----------------|
| Scongelamento con il forno a microonde | | | | | | |
| Carne | Contenitore aperto | 2 |  | - | 180 | 5 |
| | | | | | 90 | 10-15 |
| Cottura con il forno a microonde | | | | | | |
| Latte all'uovo | Contenitore aperto | 2 |  | - | 360 | 20 |
| | | | | | 180 | 20-25 |
| Pan di Spagna | Contenitore aperto | 2 |  | - | 600 | 7-9 |
| Polpettone | Contenitore aperto | 2 |  | - | 600 | 22-27 |
| Cottura combinata con il microonde | | | | | | |
| Gratin di patate | Contenitore aperto | 2 |  | 170-190 | 360 | 25-30 |
| Dolci | Contenitore aperto | 2 |  | 180-200 | 180 | 18-23 |
| Pollo* | Griglia | 2 |  | 200-220 | 360 | 25-35 |
| * Girare dopo 2/3 del tempo totale | | | | | | |



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001134384
960928