



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



**Forno con funzione microonde
HMG6764.1**



BOSCH

[it] Istruzioni per l'uso

Indice

	Conformità d'uso	5
	Importanti avvertenze di sicurezza	5
	In generale	5
	Microonde	6
	Termometro per arrosti	7
	Funzione pulizia	7
	Cause dei danni	8
	In generale	8
	Microonde	9
	Tutela dell'ambiente	9
	Risparmio energetico	9
	Smaltimento ecocompatibile	9
	Conoscere l'apparecchio	10
	Pannello di comando	10
	Elementi di comando	10
	Display	11
	Modalità di funzionamento	11
	Tipi di riscaldamento	12
	Microonde	13
	Ulteriori informazioni	13
	Funzioni del vano di cottura	13
	Accessori	14
	Accessori forniti	14
	Inserimento degli accessori	14
	Accessorio speciale	15
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	16
	Prima messa in funzione	16
	Pulizia del vano di cottura e degli accessori	16
	Uso dell'apparecchio	17
	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	17
	Avviare il funzionamento	17
	Impostazione della modalità di funzionamento	17
	Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	17
	Riscaldamento rapido	18
	Funzioni durata	19
	Impostazione della durata	19
	Impostazione dell'ora di fine cottura	19
	Impostazione del contaminuti	20
	Il forno a microonde	21
	Stoviglie	21
	Potenze microonde	21
	Impostazione microonde	21
	Impostazione della funzione MicroCombi	22
	Asciugatura	22
	Termometro per arrosti	23
	Tipi di riscaldamento	23
	Infilare il termometro per arrosti nella pietanza	23
	Impostazione della temperatura interna	24
	Temperature interne dei diversi alimenti	24
	Sicurezza bambino	25
	Attivare e disattivare	25
	Impostazioni di base	25
	Modifica delle impostazioni di base	25
	Lista delle impostazioni di base	25
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	26
	Modifica dell'ora	26
	Impostazione Sabbath	27
	Avvio dell'impostazione Sabbath	27
	Detergenti	27
	Detergenti adatti	27
	Tenere pulito l'apparecchio	28
	Funzione pulizia	29
	Pirolisi	29
	Asciugatura	30
	Supporti	31
	Sgancio e riaggancio dei supporti	31
	Porta dell'apparecchio	32
	Rimozione del rivestimento della porta	32
	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta	32
	Malfunzionamento, che fare?	34
	Eliminare i guasti autonomamente	34
	Durata di funzionamento massima	34
	Lampadine per vano di cottura	35
	Servizio assistenza clienti	35
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	35

 Pietanze	36
Avvertenze sulle impostazioni	36
Scelta della pietanza	36
Sensore di cottura	37
Impostazione delle pietanze	37
 Testati nel nostro laboratorio	38
Non utilizzare stampi in silicone	38
Dolci e pasticcini	38
Pane e pagnotte	41
Pizze, quiche e torte salate	43
Sformati e soufflé	45
Pollame	46
Carne	48
Pesce	51
Verdure e contorni	53
Dessert	54
Risparmio di energia con i tipi di riscaldamento Eco	55
Acrilamide negli alimenti	57
Cottura delicata	57
Essiccazione per la conservazione	58
Sterilizzazione	59
Lievitazione dell'impasto	60
Scongelamento	60
Riscaldamento di cibi al microonde	62
Scaldavivande	63
Pietanze sperimentate	64

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 2000 metri sul livello del mare.

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → "Accessori" a pagina 14

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.

⚠️ 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 arrosti

⚠️ 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.

Funzione pulizia


⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Cause dei danni

In generale

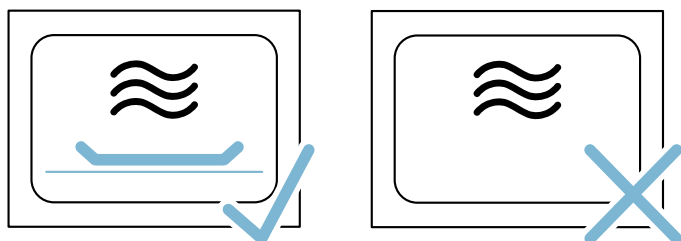
Attenzione!

- 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 sedervisi sopra o appendervisi. 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 21



- 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

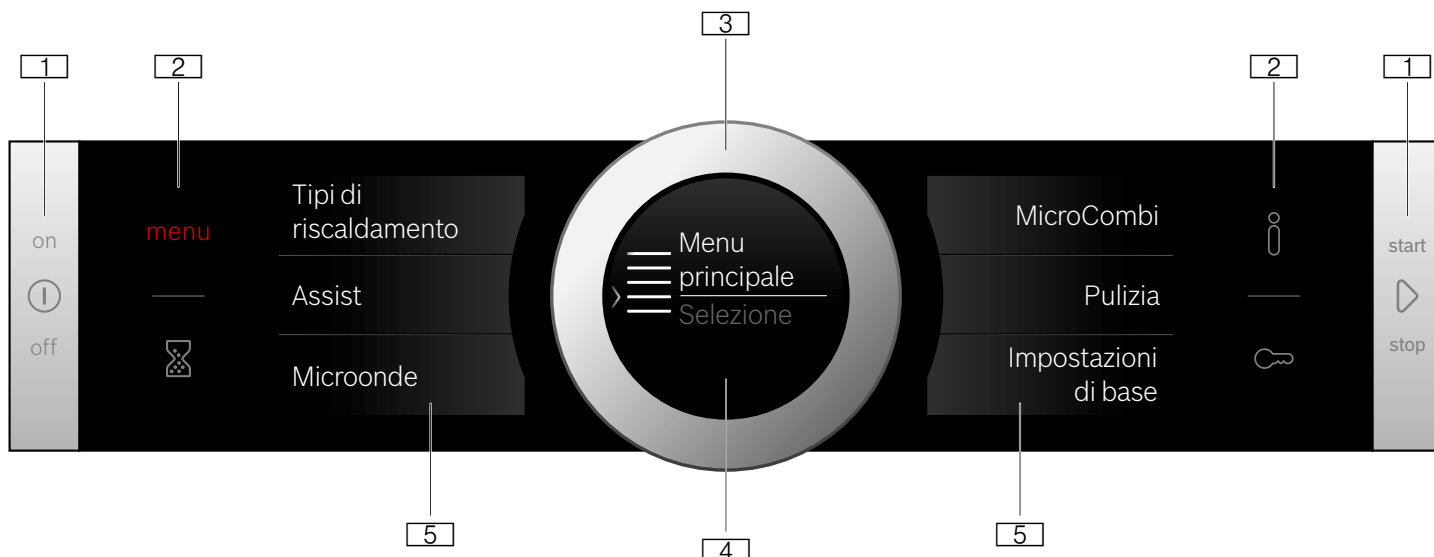
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

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

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.



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. Premere 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.

Tasti e campi tattili

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

Simbolo		Significato
Tasti		
①	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	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.

Elementi di comando

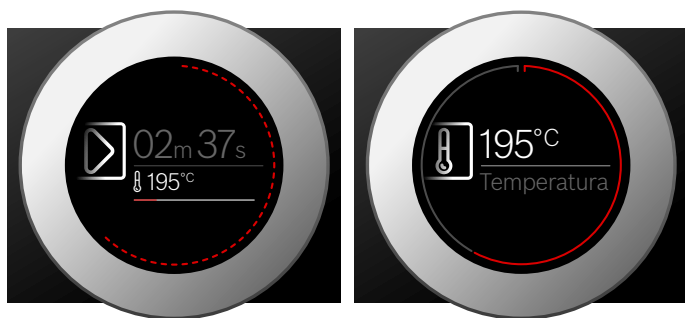
I singoli elementi di comando sono armonizzati con le diverse funzioni dell'apparecchio. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

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	<p>Il valore messo in evidenza è modificabile direttamente, senza che debba prima essere selezionato.</p> <p>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.</p> <p>Avvertenza: Nel forno a microonde viene evidenziata la durata. La linea di riscaldamento non compare.</p>
Ingrandimento	<p>Finché il valore posto in evidenza viene modificato tramite l'anello di comando, tale valore è l'unico a essere visualizzato ingrandito.</p>



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	<p>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.</p> <p>Nei livelli di impostazione, ad es. i livelli del grill, la linea di riscaldamento è subito interamente colorata di rosso.</p>
Indicatore del calore residuo	<p>Quando l'apparecchio è spento, la linea nell'anello indica il calore residuo nel vano di cottura. Con i ridursi del calore residuo la linea nell'anello si scurisce sempre più fino a scomparire del tutto.</p>

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
<p>Tipi di riscaldamento → "Uso dell'apparecchio" a pagina 17</p>	Per la preparazione delle pietanze esistono numerosi tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
<p>Assist → "Pietanze" a pagina 36</p>	Per molte pietanze i parametri di impostazioni adatti sono già programmati.
<p>Microonde → "Il forno a microonde" a pagina 21</p>	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare.
<p>MicroCombi → "Il forno a microonde" a pagina 21</p>	Così, oltre al microonde, potete accendere anche un tipo di riscaldamento.
<p>Pulizia → "Funzione pulizia" a pagina 29</p>	Per la pulizia sono a disposizione diverse funzioni: pirolisi e asciugatura.
<p>Impostazioni di base → "Impostazioni di base" a pagina 25</p>	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 efficiente dal punto di vista energetico, senza preriscaldare. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore (ottimizzando l'energia) generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
 Riscaldamento sup./inf. eco	30-300 °C	Per cuocere pietanze scelte in modo efficiente dal punto di vista energetico. Il calore viene distribuito uniformemente 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.

Potenza 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.
900 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 **▷**. E' possibile modificare l'impostazione di base. → "Impostazioni di base" a pagina 25

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 25

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 25

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:

	Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrosti e pezzi da grigliare. La griglia è adatta per il funzionamento a microonde.
	Leccarda Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti 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.
	Termometro per arrosti È possibile cuocere gli arrosti alla perfezione. Le informazioni sull'utilizzo sono contenute nel capitolo corrispondente. → "Termometro per arrosti" a pagina 23

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.

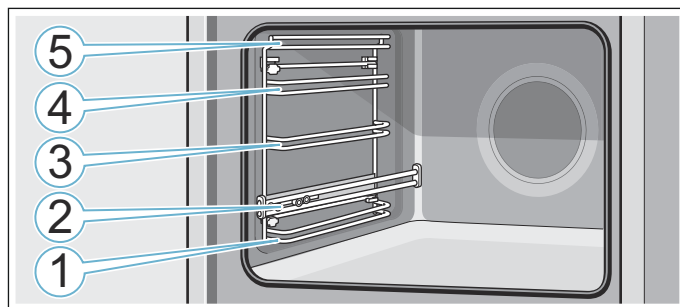
Microonde

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.

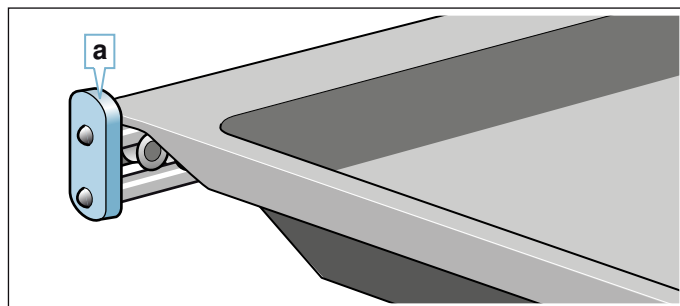


Ai livelli di inserimento 1, 3, 4 e 5, inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste di guida di un livello di inserimento.

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

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

Esempio nella figura: leccarda




Le guide di estrazione si innestano quando sono estratte del tutto. In questo modo si può sistemare agevolmente l'accessorio. Per sbloccarle, spingere indietro con una leggera pressione le guide di estrazione nel vano di cottura.

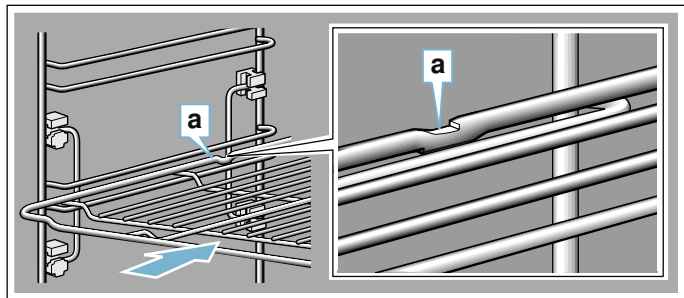
Avvertenze

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

Funzione d'arresto

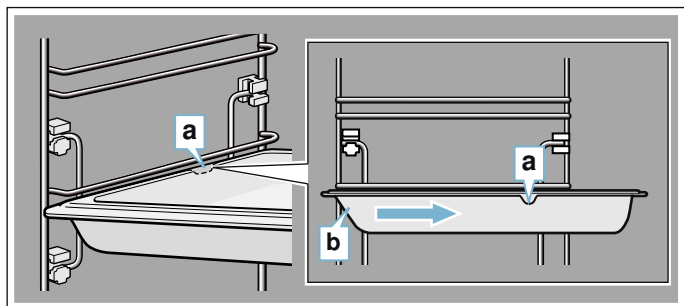
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

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.

Al momento dell'acquisto immettere il codice d'ordine preciso dell'accessorio speciale.

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 35

Accessorio speciale	Codice dell'ordine
Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrostiti e pezzi da grigliare.	HEZ634080
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.	HEZ632070 Può essere trattata con pulizia pirolitica
Teglia Per dolci in teglia e pasticcini.	HEZ631070 Può essere trattata con pulizia pirolitica
Griglia inseribile Per carne, pollame e pesce. Da inserire nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.	HEZ324000
Padella professionale Per la preparazione di grosse quantità di cibo.	HEZ633070
Coperchio per la padella professionale Il coperchio permette di passare da una padella professionale a una pirofila professionale.	HEZ633001
Teglia per pizza Per la preparazione di pizze e dolci rotondi di grandi dimensioni.	HEZ617000
Griglia speciale Da utilizzare al posto della griglia normale oppure per proteggere l'apparecchio dagli schizzi. Utilizzare soltanto nella leccarda.	HEZ625071 Può essere trattata con pulizia pirolitica
Piastra per pane e pizza Per pane, panini e pizza fatti in casa, se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.	HEZ327000 Può essere trattata con pulizia pirolitica
Pentola per arrostiti di vetro (5,1 litri) Per brasati e sformati. Particolarmente adatta con la modalità di funzionamento "Pietanze".	HEZ915001
Vassoio di vetro Per arrostiti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema, sformati e gratin.	HEZ864000
Tegame in vetro Per sformati, piatti a base di verdura e pasticcini.	HEZ636000
Listello decorativo Per coprire il fondo del mobile e la piastra di base dell'apparecchio.	HEZ660060

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 25

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 17

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 25

Spegnimento dell'apparecchio


Spegner 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 25


Avviare il funzionamento

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

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  è anche possibile interrompere un programma e riavviarlo.

Se si tiene premuto il tasto avvio/stop  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 .

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.



2. La temperatura viene messa in evidenza in bianco. Impostare la temperatura con l'anello di comando.



3. Avviare con il tasto avvio/stop ▷.
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 ①.

Avvertenza: Sull'apparecchio è possibile impostare anche la durata oppure la fine per la cottura.

→ "Funzioni durata" a pagina 19

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 ▷ 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

Con il riscaldamento rapido è possibile ridurre la durata del riscaldamento per alcuni tipi di riscaldamento.

Tipi di riscaldamento appropriati per il riscaldamento rapido:

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

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza 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 25

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.

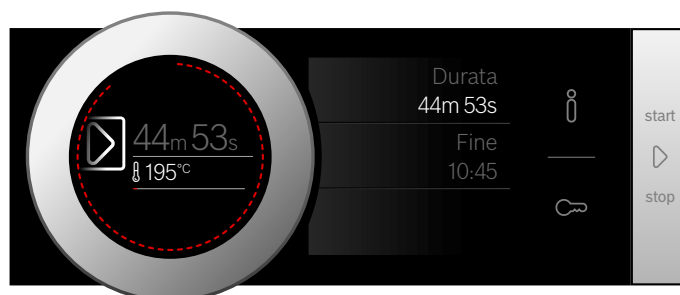
Esempio nella figura: sono le ore 10:00, durata 45 minuti.

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 .
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  senza la durata.

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

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. 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 senza la durata.

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

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. 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 disinserisce 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 Piatanze, 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.

Potenze microonde


Sono disponibili diverse potenze del microonde 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.


Potenza	Utilizzo	Durata massima
90 W	Per scongelare pietanze delicate	1 ora e 30 min.
180 W	Per scongelare e continuare la cottura	1 ora e 30 min.
360 W	Per cuocere la carne e riscaldare pietanze delicate	1 ora e 30 min.
600 W	Per riscaldare e cuocere le pietanze	1 ora e 30 min.
900 W	Per riscaldare i liquidi	30 min.

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 ①.

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 ▷. 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 ▷ 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.

Attenzione!

Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del 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 ①.
4. Premere il campo **menu**.
Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
5. Premere il campo di testo "Pulizia".
6. Premere il campo di testo "Asciugatura".
Viene indicata la durata. Non è possibile modificare la durata.
7. Avviare con il tasto avvio/stop ▷.
L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 10 minuti.
8. 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 un panno morbido.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora, affinché 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

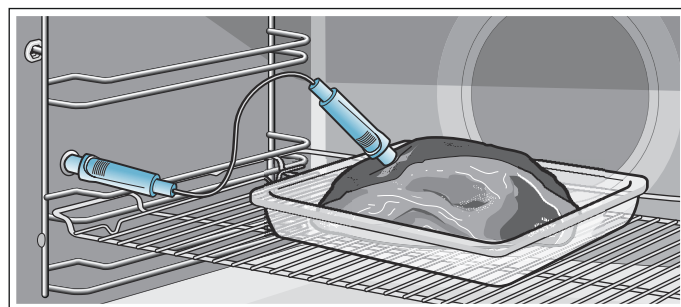
Prima di inserire la pietanza nel vano di cottura, infilare il termometro per arrosti nella pietanza.

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

Attenzione!

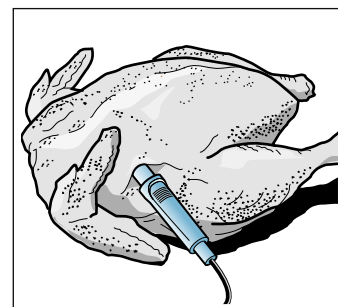
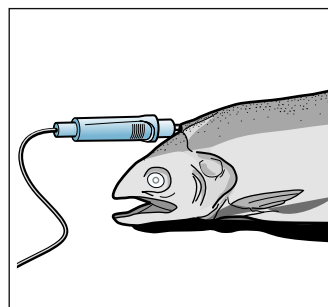
Quando si accende il microonde, la punta del termometro per arrosti deve essere infilata nella pietanza.

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



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

Pollame: Inserire il termometro per arrosti nell'attaccatura delle ali del pollame e spingerlo nel petto.



Girare l'alimento: se si desidera girare l'alimento, non scollegare il termometro arrosti. Dopo averli girati, verificare che il termometro arrosti sia posizionato negli alimenti 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 arrostiti 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 .
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  ed estrarre il termometro per arrostiti dalla presa.


Avviso – Pericolo di scottature!

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

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

Annullamento

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

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 38

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/off①)
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)

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.

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.

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 25


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. Sul 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 .
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 .

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 . Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop .

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	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e 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 in acciaio inox o un apposito detergente per forno. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare. Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. → "Funzione pulizia" a pagina 29 Avvertenza: I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresentano un problema e non incidono sul funzionamento. Se necessario, rimuoverli con acido citrico.
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.
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 arrostiti	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.

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 arrostito utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.

Funzione pulizia

La funzione di pulizia “Pirolisi” consente di pulire il vano di cottura senza fatica. Nel vano di cottura si sviluppa una temperatura molto alta. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti.

Pirolisi


La funzione di pulizia “Pirolisi” consente di pulire il vano di cottura senza fatica. Nel vano di cottura si sviluppa una temperatura molto alta. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti.

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

Livello	Grado di pulizia	Durata
1	leggero	ca. 1 ora, 15 minuti
2	medio	ca. 1 ora, 30 minuti
3	intenso	ca. 2 ore


Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. È sufficiente pulire il vano di cottura ogni due o tre mesi. In caso di necessità pulirlo anche più spesso. Per un ciclo di pulizia occorrono all'incirca 2,5-4,7 chilowattore.

Avvertenze

- Per motivi di sicurezza, la porta dell'apparecchio viene bloccata automaticamente al raggiungimento di una data temperatura. È possibile aprire nuovamente la porta dell'apparecchio solo quando sul display scompare il simbolo del blocco .
- L'illuminazione interna non si accende durante la funzione di pulizia.

Avviso

Pericolo di scottature!

- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
-  Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Prima della funzione pulizia

Con la pulizia è possibile pulire anche un accessorio, ad es. la leccarda o la teglia. Prima di procedere alla pulizia, eliminare lo sporco grossolano. Inserire l'accessorio al livello 2.

Pulire l'interno della porta dell'apparecchio e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non strofinare la guarnizione.

Avvertenza: Con la funzione di pulizia è possibile pulire gli accessori smaltati forniti in dotazione. Nessun tipo di griglia può essere pulito. Le griglie non sono adatte per la funzione di pulizia e si scoloriscono. Gli accessori adatti per la funzione di pulizia sono indicati nella tabella degli accessori speciali. → “Accessori” a pagina 14

Avviso

Pericolo di incendio!

- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio.
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.


Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!


Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. Pulire solo accessori smaltati.


Impostazione della funzione pulizia


Prima di impostare la funzione pulizia, accertarsi di aver seguito tutte le indicazioni per la preparazione.

La durata per ogni livello di pulizia è predefinita e non può essere modificata.

1. Premere il campo **menu**.
Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
 2. Premere il campo di testo “Pulizia”.
 3. Premere il campo di testo “Pirolisi”.
Sul display compare il livello di pulizia messo in evidenza in bianco.
 4. Impostare il livello di pulizia con l'anello di comando.
L'ora di fine viene calcolata automaticamente.
 5. Avviare con il tasto avvio/stop .
- La durata scorre sul display. Per la funzione pulizia non compare la linea di riscaldamento.
- La funzione pulizia viene avviata.

Arieggiare la cucina quando è attiva la funzione pulizia. Poco dopo l'avvio, la porta dell'apparecchio si blocca. Sul display compaiono un messaggio e il simbolo .

Quando la funzione pulizia è terminata, viene emesso un segnale acustico. Sul display compare la durata 00m 00s. Spegnerne l'apparecchio con il tasto on/off .

È possibile aprire nuovamente la porta dell'apparecchio solo quando scompare il simbolo .

Spostare l'ora di fine cottura

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 il livello di pulizia.

Se si desidera interrompere la funzione Pulizia spegnere l'apparecchio mediante il tasto on/off ①. Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop ▷.

La porta dell'apparecchio rimane bloccata finché sul display non si spegne il simbolo del blocco ②.

Al termine della funzione pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, con un panno umido eliminare la cenere residua presente nel vano di cottura, negli accessori, sui supporti e nello spazio della porta dell'apparecchio.

Pulire le estensioni servendosi di un panno umido. Quindi inserire e togliere più volte tutte le estensioni. Dopo la pulizia è possibile notare variazioni cromatiche sulle estensioni. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento.

Avvertenze

- Durante la pulizia l'intelaiatura può subire un'alterazione cromatica sul lato interno dello sportello dell'apparecchio. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio. L'alterazione cromatica può essere eliminata solo con un detergente per superfici inox.
- Se lo sporco è molto ostinato può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Si tratta di residui degli alimenti e non rappresentano un problema. Non incidono sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

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.

Attenzione!

Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del 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 ①.
4. Premere il campo **menu**.
Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
5. Premere il campo di testo "Pulizia".
6. Premere il campo di testo "Asciugatura".
Viene indicata la durata. Non è possibile modificare la durata.
7. Avviare con il tasto avvio/stop ▷.
L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 10 minuti.
8. 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 un panno morbido.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora, affinché il vano di cottura si asciughi completamente.

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.

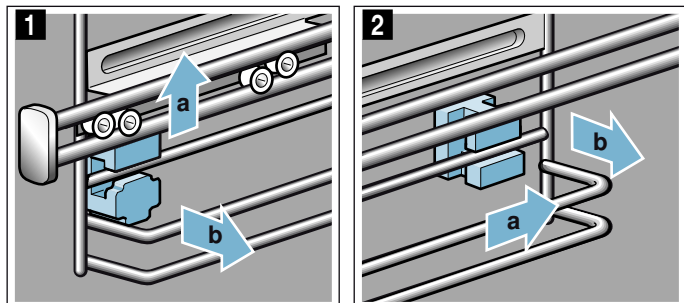
Sgancio e riaggancio dei supporti

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**).

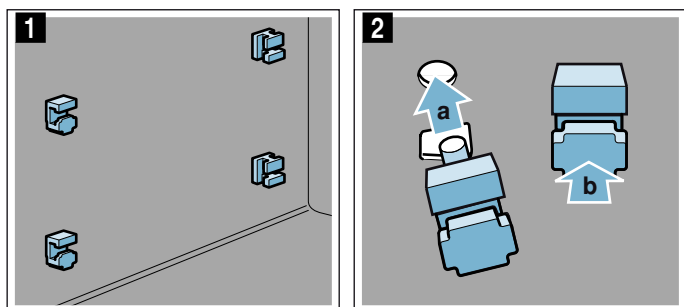


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

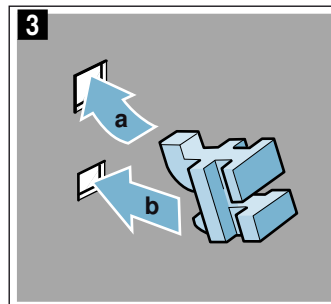
Inserimento dei fermi

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**).

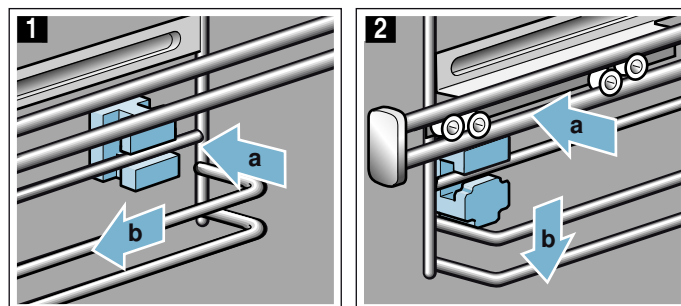


Riaggancio dei supporti

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**).



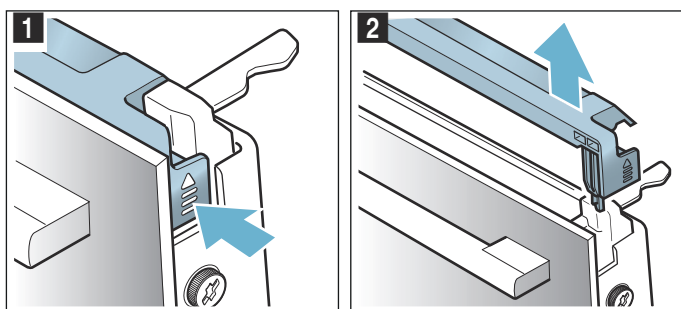
Porta dell'apparecchio

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

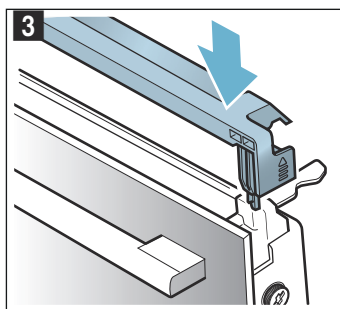
La struttura in acciaio inossidabile presente nel rivestimento della porta può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la copertura.

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.

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



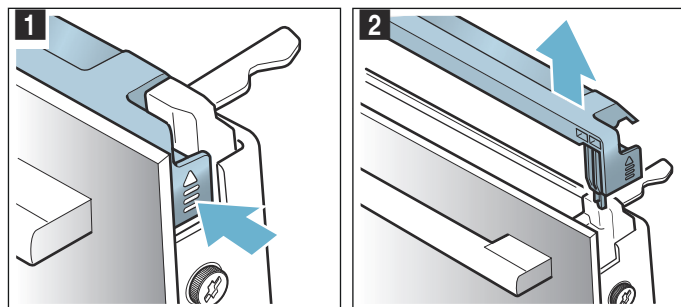
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

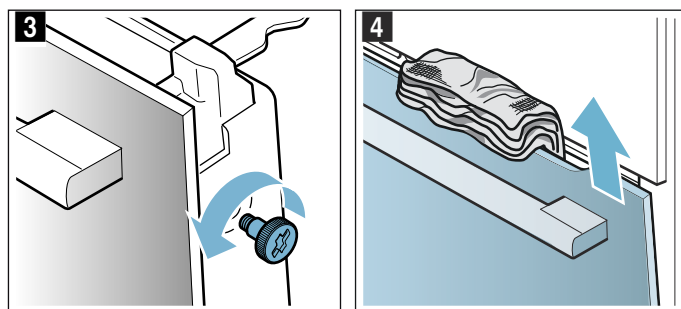
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

Smontaggio con apparecchio in sede

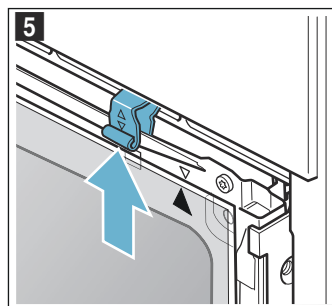
1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
3. Rimuovere la copertura (figura 2).



4. Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura 3).
5. 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.



6. Nella parte superiore del pannello intermedio, spingere verso l'alto i due supporti, non rimuovere (figura 5). Tenere fermo il pannello con una mano. Estrarre il pannello.

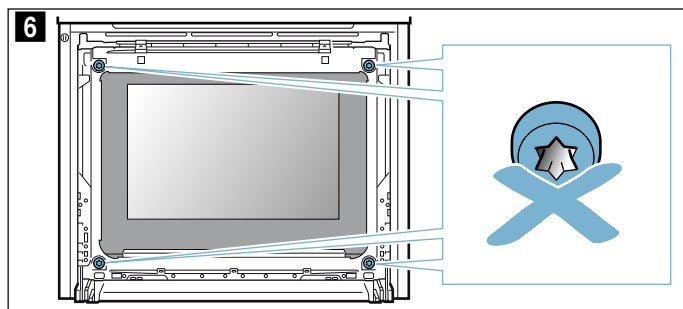


Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

Se le viti vengono svitare 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 (figura **6**).



⚠ Avviso

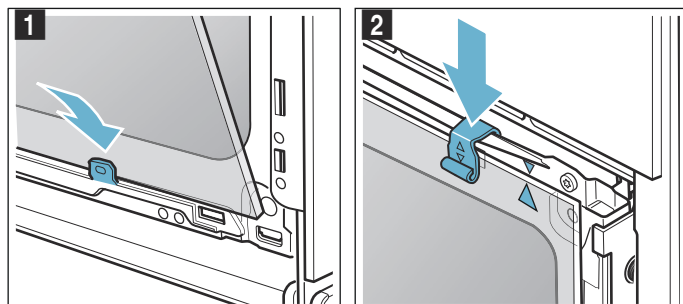
Pericolo di lesioni!

- 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.

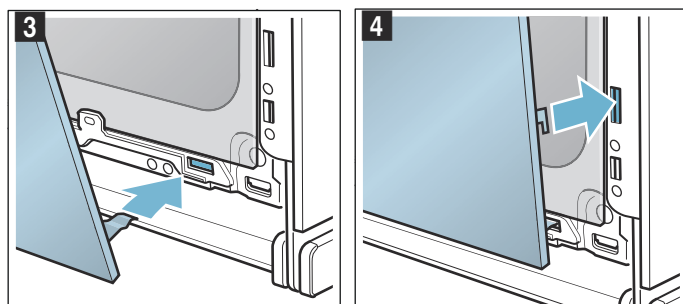
Montaggio con apparecchio in sede

Montando il pannello interno prestare attenzione che la freccia sia sul pannello in alto a destra e che coincida con la freccia posta sulla piastra.

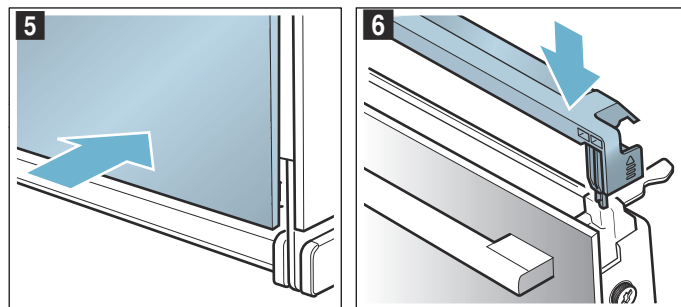
1. Inserire il pannello intermedio sotto il supporto (figura **1**) e premere in alto.
2. Spingere entrambi i supporti verso il basso (figura **2**).



3. Inserire il pannello frontale nei supporti (figura **3**).
4. Chiudere il pannello frontale finché entrambi i ganci superiori siano in corrispondenza dell'apertura (figura **4**).



5. Spingere il pannello frontale in basso finché non si aggancia con uno scatto (figura **5**).
6. Aprire nuovamente un po' la porta dell'apparecchio e rimuovere il panno da cucina.
7. Riavvitare le viti a sinistra e a destra.
8. Applicare la copertura e spingerla nella sede finché non si aggancia con uno scatto (figura **6**).



9. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Attenzione!

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





Malf funzionamento, 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.

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 38

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.
La porta dell'apparecchio non si apre.	La porta dell'apparecchio è bloccata con la sicurezza bambini.	Disattivare la sicurezza bambini premendo per ca. 4 secondi il tasto  . Il blocco può essere disattivato nelle impostazioni di base.
La porta dell'apparecchio non si apre, sul display si accende il simbolo  .	La porta dell'apparecchio è bloccata dalla funzione di pulizia.	Attendere che il vano cottura si sia raffreddato e che il simbolo  si sia spento.
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'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.

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.

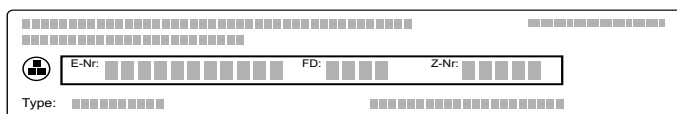
Se la lampadina LED o la copertura in vetro della lampadina dovesse essere difettosa contattare il servizio di assistenza tecnica. La copertura in vetro della lampadina non deve essere rimossa.

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 la porta dell'apparecchio.



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 tecnica.

E		FD	
Servizio di assistenza tecnica			
			

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 38*

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. → *"// forno a microonde" a pagina 21*

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 23*

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
Sformati, soufflé	Torte salate, pizza, quiche
	Sformato salato, ingredienti appena cotti
	Lasagne, fresche
	Gratin di patate crude, spessore 4 cm
Prodotti surgelati	Sformato dolce, fresco
	Soufflé in stampi monoporzione
	Pizza
	Pagnotte
Pollame	Sformati
	Prodotti a base di patate
	Pollame, pesce
Carne	Pollo
	Anatra, oca
	Tacchino
Pesce	Carne di maiale
	Carne di manzo
	Carne di vitello
Contorni, verdura	Carne d'agnello
	Selvaggina
	Piatti di carne
Scongelo delle pietanze	Pesce
	Filetti di pesce
	Verdura
Scongelo delle pietanze	Patate
	Riso
	Cereali
Scongelo delle pietanze	Pane, pagnotte
	Dolci
	Carne, pollame
Scongelo delle pietanze	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	Dolci	Dolci in stampi
		Dolci in teglia
		Wähe (dolce svizzero)/crostata
	Pasticcini	Dolci a base di pasta sfoglia
		Muffin
		Dolci di pasta lievitata
	Pane, pagnotte	Pagnotte
		Pane
		Panfocaccia
	Torte salate, pizza, quiche	Torte salate, quiche
		Pizza
		Tarte flambée

Qui l'apparecchio prende il controllo. L'apparecchio si spegne non appena il dolce è pronto. 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.
6. Avviare con il tasto avvio/stop .
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 .

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 .

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 .



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 . Non è più possibile sospendere il funzionamento con il tasto avvio/stop .

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.

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 21*

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

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 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.

Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diverse ricette di dolci e pasticcini. 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. I dolci o 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.

Per la cottura di ricette non indicate, orientarsi in base ai piatti simili riportati nella tabella. Per ulteriori informazioni consultare la sezione Consigli per dolci e pasticcini 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.
-  Livello pizza

Piatanza	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	2		160-180	-	40-60
Torta alla frutta con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf	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 alla ricotta con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		150-170	-	65-85
Torta alla frutta o alla ricotta 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

* preriscaldamento

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Temperatu- ra in °C	Potenza mi- croonde in watt	Durata in min.
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 lievitata, 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

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 non lievitata	Teglia	3		170-190*	-	20-35
Dolci di pasta sfoglia non lievitata, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		170-190*	-	20-45
Dolci di pasta sfoglia non lievitata, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		170-190*	-	20-45
Dolci di pasta sfoglia non lievitata piatti, 4 livelli	4 griglie	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Bignè	Teglia	3		200-220	-	30-40
Bignè, 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 la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

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 diverse ricette di pane e pagnotte. 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. Il pane o le pagnotte 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. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

I valori relativi agli impasti per pane si riferiscono sia agli impasti disposti in una teglia sia a quelli in uno stampo a cassetta.






Per la cottura 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.

Attenzione!

Non versare mai acqua nel forno caldo o inserire stoviglie con 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
* preriscaldamento					

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Durata in min.
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 la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

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 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.

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. I cibi 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.

Per la cottura 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.
-  Livello pizza

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Temperatu- ra in °C	Potenza mi- croonde 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		200-220	90	15-25
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 21*

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

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 21*

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 23*

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 microonde in watt	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	15-20
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	-	17-20
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. ½ 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 21

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 23

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. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ 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		210-230	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

* preriscaldamento

** non girare

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in min.
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
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		200-210	-	100-120
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-200	90	60-70

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		260-280	360	30-40
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	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. 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 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 21*

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 23*

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. ½ o ¾ 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		-	600 360	3 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		-	600 360	10 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		-	600 360	4 3-8
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		-	600 360	5 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 la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

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*	Contenitore con coperchio	2		-	600	8-12
Verdure miste, 500 g*	Contenitore con coperchio	2		-	600	13-18
Piatti a base di verdura						
Verdure grigliate	Leccarda	5		3	-	10-15

* Durante la cottura mescolare una o due volte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza mi- croonde in watt	Durata in min.
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 intere, con la buccia, lesse, 250 g*	Contenitore con coperchio	2		-	600	8-11
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	10-15
Polenta/semola di mais, 125 g + 500 ml di acqua*	Contenitore con coperchio	2		-	600	6-8
					180	4-7
Orzo, 250 g + 750 ml di acqua	Contenitore con coperchio	2		-	600	11-13
					180	25-30
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 21

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

Risparmio di energia con i tipi di riscaldamento Eco

Con i tipi di riscaldamento ad alta efficienza energetica Aria calda Eco e Riscaldamento superiore/inferiore Eco è possibile cucinare risparmiando energia.

Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Soltanto in questo modo si ottimizza l'energia. 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, in quanto sono stati progettati appositamente per il vano di cottura e le 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 la porta dell'apparecchio e con la curvatura rivolta verso il basso.

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 doratura 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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
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, panepato, 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
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. Disporle 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

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.

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

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. Spegner 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		35-40	25-30
	Teglia	2		35-40	10-20
Pasta lievitata pesante e ricca di grassi	Ciotola	2		35-40	20-40
	Teglia	2		35-40	15-25

Scongelo

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 21*

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 inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Potenza mi- croonde in watt	Durata in min.
Pane, pagnotte					
Pane, 500 g	Contenitore aperto	2		180	3
				90	10-15
Pagnotte	Griglia	2		180	5-10
				90	5-10
Dolci					
Dolci umidi, 500 g	Contenitore aperto	2		180	5
				90	15-20
Dolci secchi, 750 g	Contenitore aperto	2		180	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	3
				90	5-10
Anatra, 2 kg*	Contenitore aperto	2		180	10
				90	30-40
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
Pezzi o fettine di carne, 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, 800 g*	Contenitore aperto	2		180	10
				90	15-20
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					

* Girare dopo metà del tempo

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	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.

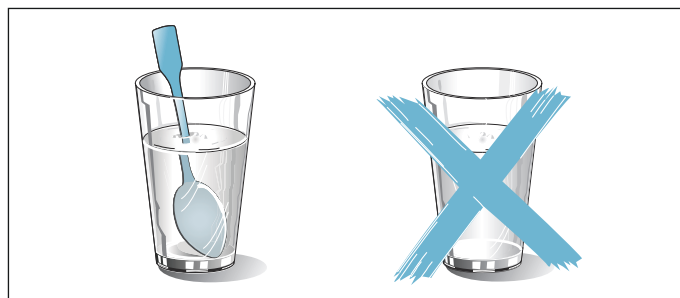
Per scaldare alimenti per bambini, disporre i biberon senza tettarella o tappo sulla griglia. Terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare bene; controllare assolutamente la temperatura.

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	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Riscaldare bevande					
200 ml (mescolare bene)	Contenitore aperto	2		900	1-3
400 ml (mescolare bene)	Contenitore aperto	2		900	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 bene)	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
Piatti surgelati					
Piatto, 1 porzione	Contenitore con coperchio	2		600	11-15
Minestrone ricco, 200 ml (mescolare bene)	Contenitore con coperchio	2		900	2-4
Contorni, 500 g, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore con coperchio	2		600	7-10
Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore con coperchio	2		600	11-15

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 inserimen- to	Tipo di ri- scalda- mento	Temperatu- ra 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 21

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						



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001176443
960113