

on/off

menu



start/stop

SIEMENS

SIEMENS

## Forno da incasso

HM636GN.1

[it] Istruzioni per l'uso



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances



# Indice

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
|  <b>Conformità d'uso</b> .....                                       | 4  |  <b>Il forno a microonde</b> .....             | 19 |
|  <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....                     | 5  | Stoviglie .....   | 19 |
| In generale .....  | 5  | Livelli microonde .....   | 20 |
| Microonde .....  | 6  | Impostazione combinata del microonde con un tipo di riscaldamento .....   | 20 |
|  <b>Cause dei danni</b> .....  | 7  | Impostazione microonde .....  | 20 |
| In generale .....  | 7  | Asciugatura .....   | 21 |
| Microonde .....  | 8  |  <b>Impostazione Sabbat</b> .....              | 21 |
|  <b>Tutela dell'ambiente</b> .....                                   | 8  | Avvio dell'impostazione Sabbat .....  | 21 |
| Risparmio energetico .....   | 8  |  <b>Detergenti</b> .....                       | 22 |
| Smaltimento ecocompatibile .....   | 9  | Detergenti adatti .....   | 22 |
|  <b>Conoscere l'apparecchio</b> .....                                | 10 | Superfici del vano di cottura .....   | 23 |
| Pannello di comando .....  | 10 | Tenere pulito l'apparecchio .....   | 23 |
| Elementi di comando .....  | 10 |  <b>Supporti</b> .....                         | 24 |
| Display .....  | 10 | Sgancio e riaggancio dei supporti .....   | 24 |
| Menu delle modalità di funzionamento .....   | 11 |  <b>Porta dell'apparecchio</b> .....           | 25 |
| Tipi di riscaldamento .....  | 11 | Rimozione del rivestimento della porta .....  | 25 |
| Ulteriori informazioni .....   | 12 | Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta .....   | 25 |
| Funzioni del vano di cottura .....   | 12 |  <b>Malfunzionamento, che fare?</b> .....     | 27 |
|  <b>Accessori</b> .....   | 13 | Tabella dei guasti .....  | 27 |
| Accessori forniti .....  | 13 | Durata di funzionamento massima superata .....  | 27 |
| Inserimento degli accessori .....  | 13 | Lampadine per vano di cottura .....   | 28 |
| Accessorio speciale .....  | 14 |  <b>Servizio assistenza clienti</b> .....    | 28 |
|  <b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b> ..... | 15 | Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) .....   | 28 |
| Prima messa in funzione .....  | 15 |  <b>Pietanze</b> .....                       | 28 |
| Pulizia del vano di cottura e degli accessori .....  | 15 | Avvertenze sulle impostazioni .....   | 28 |
|  <b>Uso dell'apparecchio</b> .....                                 | 15 | Scelta della pietanza .....   | 29 |
| Accensione e spegnimento dell'apparecchio .....  | 15 | Impostazione delle pietanze .....   | 29 |
| Avviare il funzionamento o interromperlo .....   | 16 |  <b>Testati nel nostro laboratorio</b> ..... | 30 |
| Impostazione della modalità di funzionamento .....   | 16 | Stampi in silicone .....  | 30 |
| Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura .....   | 16 | Dolci e pasticcini .....  | 30 |
| Riscaldamento rapido .....   | 16 | Pane e pagnotte .....   | 34 |
|  <b>Funzioni durata</b> .....                                      | 17 | Pizze, quiche e torte salate .....  | 36 |
| Contaminuti .....  | 17 | Sformati e soufflé .....  | 38 |
| Durata .....   | 17 | Pollame .....   | 40 |
| Ora di fine cottura .....  | 18 | Carne .....   | 42 |
|  <b>Sicurezza bambino</b> .....                                    | 18 | Pesce .....   | 45 |
| Attivare e disattivare .....   | 18 | Verdure e contorni .....  | 47 |
|  <b>Impostazioni di base</b> .....                                 | 18 | Dessert .....   | 49 |
| Modifica delle impostazioni .....  | 18 | Tipi di riscaldamento eco .....   | 50 |
| Elenco delle impostazioni .....  | 18 | Acrilamide negli alimenti .....   | 52 |
| Modifica dell'ora .....  | 19 | Cottura delicata .....  | 53 |
|  |    | Essiccazione per la conservazione .....   | 54 |

|  |    |
|--|----|
| Sterilizzazione . . . . .                    | 55 |
| Lievitazione dell'impasto . . . . .          | 56 |
| Scongellamento . . . . .                     | 56 |
| Riscaldamento di cibi al microonde . . . . . | 58 |
| Scaldavivande . . . . .                      | 59 |
| Pietanze sperimentate . . . . .              | 59 |

---

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) e l'eShop [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

---

## Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

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

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

### In generale

#### **Avviso – Pericolo di incendio!**

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.
- 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.

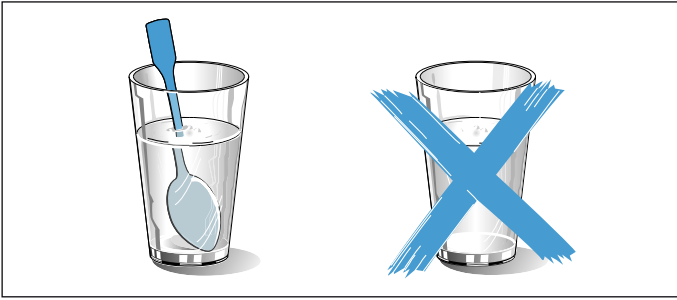
### **Avviso – Pericolo di scottature!**

- 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.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- La funzione di asciugatura, durante il solo funzionamento a microonde al livello massimo, aziona automaticamente un elemento riscaldante e riscalda il vano di cottura. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Tenere lontano i bambini.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso. Non sono consentiti l'essiccazione delle pietanze e l'asciugatura degli indumenti, il riscaldamento di pantofole e cuscini terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili. Ad esempio pantofole, cuscini terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

### **Avviso – Pericolo di bruciature!**

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



### ⚠️ **Avviso – Pericolo di lesioni!**

- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
- Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.

### ⚠️ **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.

## **Cause dei danni**

### In generale

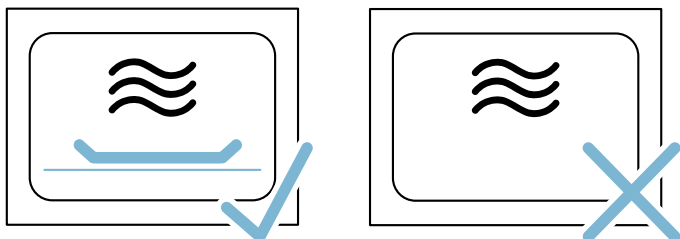
#### Attenzione!

- 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.
- 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 adatte per il funzionamento esclusivamente a microonde. Potrebbero formarsi scintille e si danneggia il vano cottura. Come base d'appoggio utilizzare la griglia in dotazione oppure il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.
- **Vaschette in alluminio:** non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio, poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- **Funzionamento a microonde senza pietanze:** il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie. → "Il forno a microonde" a pagina 19



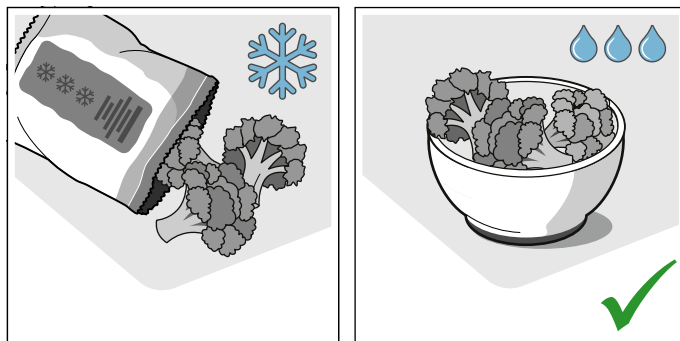
- **Popcorn al microonde:** non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello della porta potrebbe spaccarsi a causa del sovraccarico.

## Tutela dell'ambiente

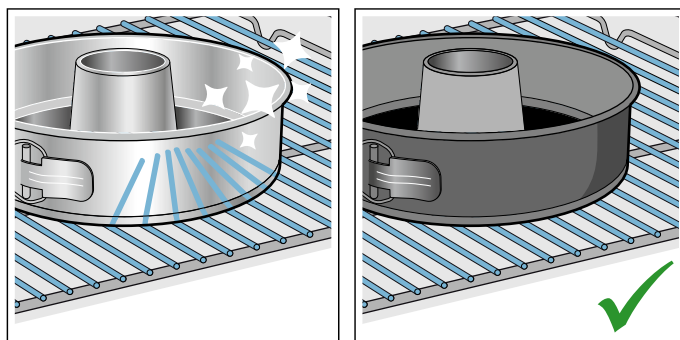
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

### Risparmio energetico

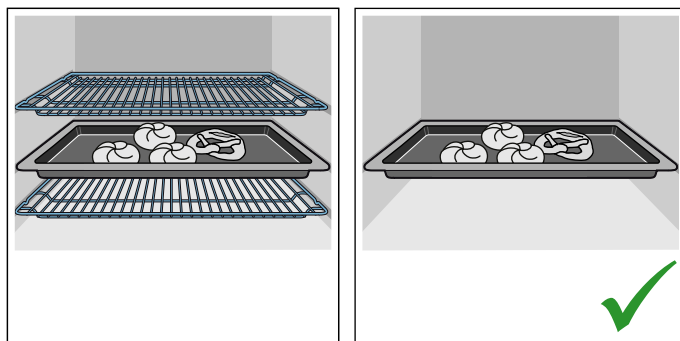
- Preiscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.



- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

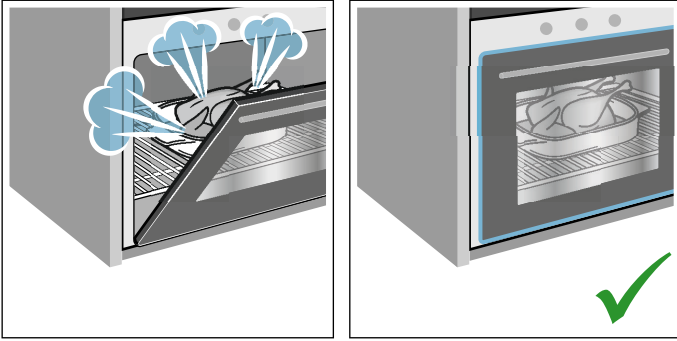


- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.

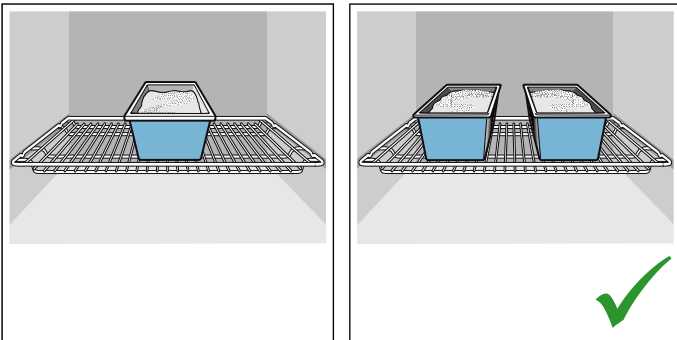




- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.



- 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. È possibile inserire del vano di cottura due stampi rettangolari uno accanto all'altro all'interno.



- 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 e del selettore impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.



### 1 Tasti

I tasti a destra e sinistra del selettore girevole possono essere premuti. Premere il tasto per confermare.

### 2 Selettore girevole

Il selettore girevole può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

### 3 Display touch screen

Sul display touch screen vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione e anche testi di avvertenza. Per effettuare la regolazione toccare il campo di testo corrispondente. I campi di testo si modificano in base a ciò che viene selezionato.

## Elementi di comando

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

### Tasti

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti.

| Tasti  | Significato  |
|--------|--|
| on/off | Accendere e spegnere l'apparecchio   |
| menu   | Menu<br>Aprire il menu delle modalità di funzionamento   |
| i      | Informazione<br>Sicurezza bambini<br>Visualizzare le avvertenze<br>Attivare e disattivare la sicurezza bambini |

|            |                      |   |
|------------|----------------------|---|
| 🕒          | Funzioni durata      | Aprire il menu delle funzioni durata                |
| »»»»       | Riscaldamento rapido | Accendere e spegnere il riscaldamento rapido        |
| Avvio/Stop |                      | Avviare, sospendere o interrompere il funzionamento |

### Selettore

Con il selettore modificare i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Per la maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. i tipi di riscaldamento, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio. Per quanto concerne la temperatura, ad esempio, riportare indietro nuovamente il selettore quando è stata raggiunta la temperatura minima o massima.

### Display

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

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, utilizzando il colore bianco su uno sfondo nero.

### Barra di stato

La barra di stato si trova nella parte superiore del display. In essa vengono visualizzati ora e funzioni temporali impostate.

### Barra di avanzamento

Dalla barra di avanzamento si può vedere a che punto è, ad esempio, il riscaldamento del forno o la durata. La linea dritta sotto al valore messo in evidenza si riempie da sinistra a destra man mano che il programma in corso avanza.

### Scorrere del tempo

Se l'apparecchio è stato avviato senza una durata, si può vedere a destra in alto nella barra di stato da quanto è già in funzione.

Se è stata impostata una durata e questa è già terminata, lo scorrere del tempo adotta il tempo trascorso della durata e continua a scorrere da questo momento in poi. Così è possibile controllare sempre da quanto l'apparecchio è già in funzione.

### Controllo della temperatura

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

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Controllo del riscaldamento   | Il controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura. Quando tutte le barre sono piene è il momento giusto per mettere la pietanza in forno. Con i livelli grill e di pulizia le barre non compaiono. |
| Indicatore del calore residuo | Quando l'apparecchio è spento, il controllo temperatura indica il calore residuo nel vano di cottura. L'indicatore si spegne quando la temperatura scende fino a circa 60°C.   |

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

### Menu delle modalità di funzionamento






Il menu è suddiviso in diverse modalità di funzionamento. In questo modo è possibile accedere rapidamente alla funzione desiderata.









| Modalità di funzionamento                                   | Tipo di utilizzo  |
|---|---|
| Tipi di riscaldamento                                       | Per la preparazione delle pietanze esistono numerosi tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione. |
| Pietanze → "Pietanze" a pagina 28                           | Qui troverete già programmati i parametri di impostazioni adatti per molte pietanze.                        |
| Microonde → "Il forno a microonde" a pagina 19              | Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare.  |
| Combinazione microonde → "Il forno a microonde" a pagina 19 | Così, oltre al microonde, potete accendere anche un tipo di riscaldamento.                                  |
| Asciugatura → "Il forno a microonde" a pagina 19            | Da utilizzare dopo ogni utilizzo con microonde.   |
| Impostazioni → "Impostazioni di base" a pagina 18           | Le impostazioni di base dell'apparecchio possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.    |

### Tipi di riscaldamento

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e i diversi campi di utilizzo.

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


| Tipi 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 farciture cremose. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.   |
|  Aria calda eco              | 30-275 °C   | Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 275 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria. |
|  Riscaldamento sup./inf. eco | 30-300 °C   | Per la cottura delicata di pietanze scelte su un unico piano. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.  |
|  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:<br>1 = ridotto<br>2 = medio<br>3 = elevato | Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Viene riscaldata l'intera superficie dell'elemento grill.  |
|  | Grill, superficie piccola  | Livelli grill:<br>1 = ridotto<br>2 = medio<br>3 = elevato | Per grigliare piccole quantità, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La parte centrale al di sotto della resistenza del grill si riscalda.  |
|  | Livello pizza              | 30-275 °C   | Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore. 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 sia 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.   |
|  | Funzione coolStart         | 30-275 °C   | Per la preparazione rapida di prodotti surgelati a livello 3. La temperatura è basata sui dati del costruttore. Utilizzare la massima temperatura indicata sull'imbballaggio. Il tempo di cottura è come indicato o inferiore. Non è necessario preriscaldare. |

### 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.

### Ulteriori informazioni

Nella maggior parte dei casi l'apparecchio vi offre indicazioni e ulteriori informazioni inerenti all'azione appena eseguita. Per visualizzarle premere il tasto . L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi.

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

### Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni 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.

### Illuminazione del vano di cottura

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.

### Ventola di raffreddamento

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

#### Attenzione!

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

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.

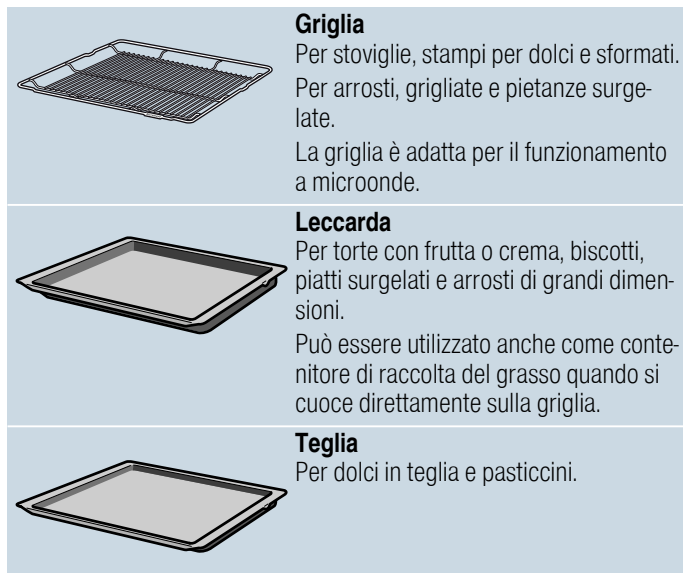
**Avvertenza:** E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola.  
→ "Impostazioni di base" a pagina 18

## 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:



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

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

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

### Microonde

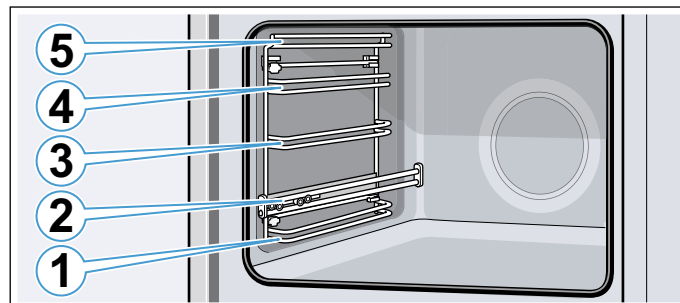
Per il funzionamento esclusivamente a microonde è adatta solamente la griglia in dotazione. La leccarda universale o la teglia da forno potrebbero creare scintille e danneggiare il vano cottura.

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

### Inserimento degli accessori

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

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

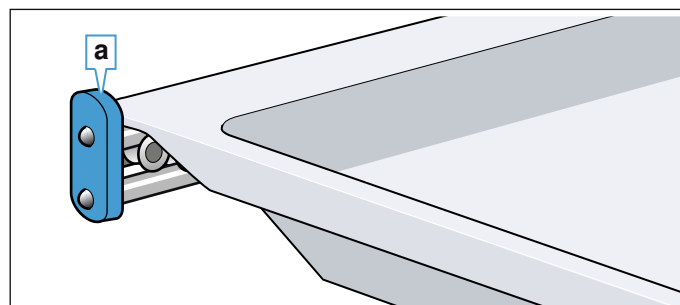


Ai livelli di inserimento 1, 3, 4 e 5, inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

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

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

Esempio nella figura: leccarda




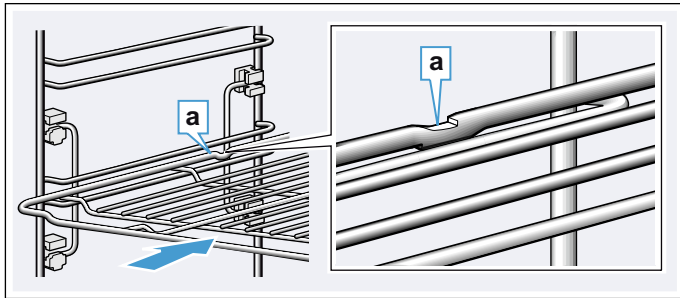
### Avvertenze

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

### Funzione d'arresto

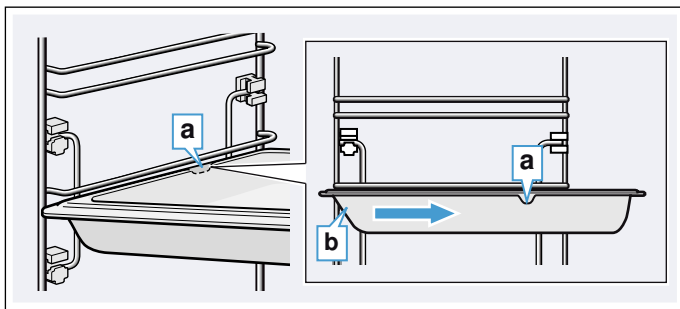
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

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



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

Esempio nella figura: leccarda



## Accessorio speciale

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

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

**Avvertenza:** Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 28

### Accessori speciali

#### Griglia

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

#### 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.

#### Griglia inseribile

Per carne, pollame e pesce.

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

#### Leccarda, con rivestimento antiaderente

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

Gli alimenti si staccano più facilmente dalla leccarda.

#### Teglia con rivestimento antiaderente

Per dolci in teglia e pasticcini.

Gli alimenti si staccano più facilmente dalla teglia.

#### Padella professionale con griglia inseribile

Per la preparazione di grosse quantità di cibo.

#### Coperchio per la padella professionale

Il coperchio permette di passare da una padella professionale a una piastra professionale.

#### Teglia per pizza

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

#### Griglia speciale

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

#### Pietra refrattaria

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

La piastra deve essere preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.

#### Pentola per arrosti di vetro

Per brasati e sformati.

Particolarmente adatta con la modalità di funzionamento "Pietanze".

#### Vassoio di vetro

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

#### Tegame in vetro

Per sformati, piatti a base di verdura e pasticcini.

#### Listello decorativo

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

## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

### Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

**Avvertenza:** È sempre possibile modificare queste impostazioni nelle impostazioni di base.

→ "Impostazioni di base" a pagina 18

### Impostazione della lingua

La lingua predefinita è il "Tedesco".

1. Servendosi del selettore girevole impostare la lingua desiderata.
2. Scorrere sulla freccia >. Viene visualizzata l'impostazione successiva.

### Impostazione dell'ora

L'ora si avvia alle 12:00.

1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore girevole.
2. Scorrere sulla freccia >

### Impostazione della data

La data predefinita è "01/01/2014".

1. Servendosi del selettore girevole, impostare il giorno, il mese e l'anno attuali.
2. Toccare sulla freccia > finché non sono aggiornate tutte 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 sgombrato dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo e rimuovere il nastro adesivo presente all'interno o sull'apparecchio. 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.

| Impostazioni          |   |
|-----------------------|---|
| Tipo di riscaldamento | Aria calda 4D  |
| Temperatura           | massimo   |
| Durata                | 1 ora   |

Per l'impostazione di temperatura e tipo di riscaldamento, consultare il prossimo capitolo.

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.

Eccezione: la sicurezza bambini e il contaminuti possono essere impostati anche ad apparecchio spento.

Gli indicatori sul display o le avvertenze, ad es. l'indicazione di calore residuo nel vano di cottura, restano 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.

L'indicazione on/off sul tasto viene illuminata in blu.

Sul display compare il logo Siemens e di seguito un tipo di riscaldamento e una temperatura.

**Avvertenza:** È possibile determinare nelle impostazioni di base quale modalità di funzionamento deve comparire all'accensione dell'apparecchio.

#### Spegnimento dell'apparecchio

Spegner l'apparecchio con il tasto on/off. L'illuminazione sopra il tasto si spegne.

Viene interrotta la funzione impostata.

Sul display viene visualizzata l'ora.

**Avvertenza:** È possibile determinare nelle impostazioni di base se deve essere visualizzata o meno l'ora quando l'apparecchio è spento.

## Avviare il funzionamento o interromperlo

Per avviare il funzionamento o interromperne uno in corso, premere il tasto start/stop. Dopo un'interruzione del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Per cancellare tutte le impostazioni premere il tasto on/off.

Se la porta del vano di cottura viene aperta durante il funzionamento, questo si arresta immediatamente. Per proseguire chiudere la porta del vano di cottura.

## Impostazione della modalità di funzionamento

Se si vuole selezionare una modalità di funzionamento, l'apparecchio deve essere acceso.

1. Premere il tasto menu.  
Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Toccare la modalità di funzionamento desiderata.  
A seconda della modalità di funzionamento sono disponibili diverse possibilità di scelta.
3. Modificare la selezione servendosi del selettore.  
A seconda della selezione effettuata possono essere modificate ulteriori impostazioni.
4. Avviare con il tasto start/stop.  
Sul display compare lo scorrere del tempo. Le impostazioni e la linea di avanzamento sono visibili.

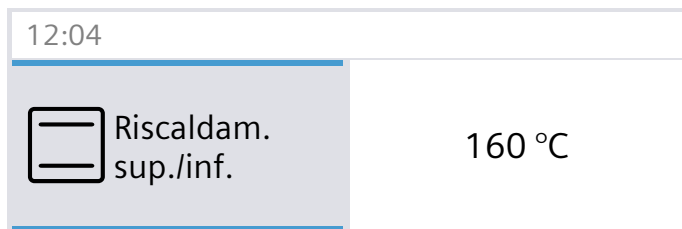
## Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Dopo l'accensione dell'apparecchio compare il tipo di riscaldamento impostato con la relativa temperatura. È possibile avviare subito questa impostazione con il tasto start/stop. Se si desidera impostare un altro tipo di riscaldamento diversa, procedere nel modo seguente:

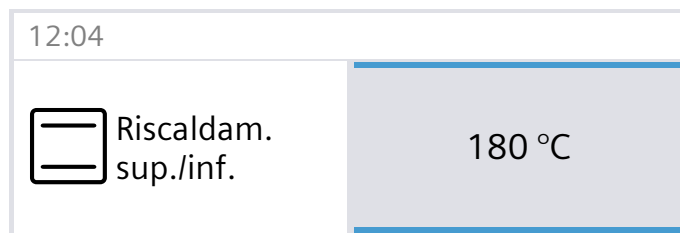
Per altre impostazioni, modificare i parametri come segue:

Esempio nella figura: riscaldamento sup./inf. 180 °C

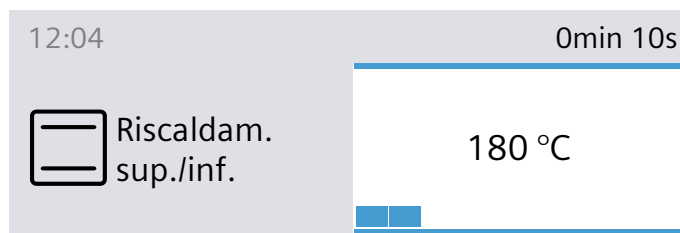
1. Impostare il tipo di riscaldamento con il selettore.



2. Toccare la temperatura predefinita.
3. Modificare la temperatura servendosi del selettore girevole.



4. Avviare con il tasto start/stop.

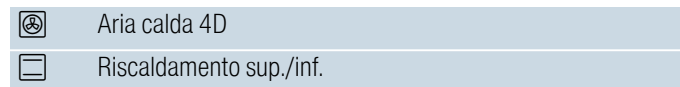


Sul display vengono visualizzati il tipo di riscaldamento e la temperatura.

## Riscaldamento rapido

Con il tasto »»» è possibile riscaldare il vano di cottura in maniera particolarmente rapida. Il riscaldamento rapido non è possibile con tutti i tipi di riscaldamento.

Tipi di riscaldamento appropriati:

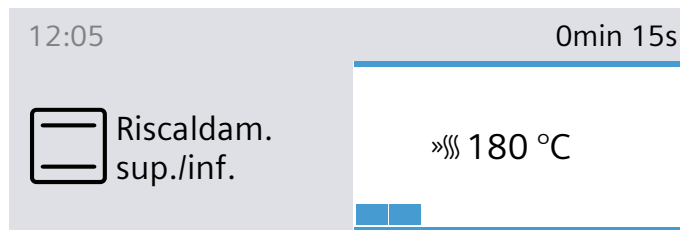


Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza e l'accessorio nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

## Impostazione

Prestare attenzione al tipo di riscaldamento adatto. È necessario impostare una temperatura superiore ai 100 °C altrimenti il riscaldamento rapido non si avvia.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2. Premere il tasto »»».



A sinistra, accanto alla temperatura compare il simbolo »»». L'indicatore di avanzamento del controllo della temperatura inizia a riempirsi.

Quando il riscaldamento rapido è terminato, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo »»» si spegne. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.



### Avvertenze

- La durata impostata inizia a scorrere subito dopo l'avvio, indipendentemente dal riscaldamento rapido.
- Durante la fase di riscaldamento rapido è possibile visualizzare la temperatura attuale del vano di cottura mediante il tasto **i**.

### Interruzione

Premere il tasto **»|**. Il simbolo **»|** sul display si spegne.

## Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

| Funzione durata   | Tipo di utilizzo  |
|---|---|
|  Contaminuti | Il contaminuti funziona come un timer. Al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico.   |
| <b> →</b> Durata  | Viene emesso un segnale acustico al termine della durata impostata. L'apparecchio si spegne automaticamente.                                    |
| <b>→</b> Ora di fine cottura  | Impostare una durata e un'ora di fine cottura. L'apparecchio si accende automaticamente affinché il programma sia terminato all'ora desiderata. |


### Avvertenze

- Fino al massimo di 1 ora è possibile impostare una durata precisa al minuto. Oltre un'ora è possibile impostare una durata a intervalli di 5 minuti.
- A seconda della direzione in cui si ruota il selettore, la durata inizia con un valore predefinito: a sinistra 10 minuti, a destra 30 minuti.
- Una volta trascorso il tempo indicato dalla funzione durata viene emesso un segnale acustico e sulla barra di stato viene visualizzato "Terminato".
- Con il tasto **i** è possibile chiedere informazioni che vengono visualizzate brevemente sul display.

### Contaminuti

È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti scorre parallelamente alle altre impostazioni di durata e dispone di un proprio segnale acustico, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di una durata prescelta.

Si possono impostare al massimo 24 ore.

- Premere il tasto **⌚**. Viene visualizzato il campo per il contaminuti.
- Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole. Il contaminuti entra in funzione dopo alcuni secondi. A sinistra sulla barra di stato vengono visualizzati il simbolo  per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

### Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare "Contaminuti terminato". Con il tasto **⌚** è possibile spegnere anticipatamente il segnale.

### Interruzione del contaminuti

Con il tasto **⌚** aprire il menu Funzioni durata e riportare indietro il tempo. Chiudere il menu con il tasto **⌚**.

### Modifica del tempo del contaminuti

Con il tasto **⌚** aprire il menu Funzioni durata e, nei secondi successivi, modificare il contaminuti servendosi del selettore. Avviare il contaminuti con il tasto **⌚**.

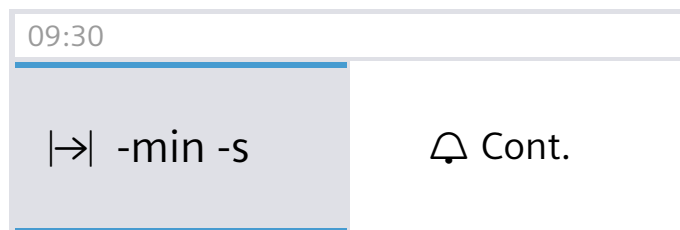
### Durata

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

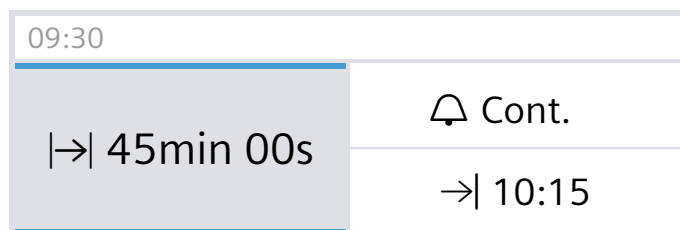
Condizione indispensabile: devono essere impostati un tipo di riscaldamento e una temperatura.

Esempio: impostazione per aria calda 4D, 180°C, durata 45 minuti.

- Premere il tasto **⌚**. Si apre il menu Funzioni durata.



- Impostare la durata servendosi del selettore.



- Avviare con il tasto avvio/stop. Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata **|→**.


### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Sulla barra di stato viene visualizzato il messaggio "Terminato". Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto **⌚**.

### Interruzione della durata


Con il tasto **⌚** aprire il menu Funzioni durata. Riportare sulla durata. Vengono visualizzati il tipo di riscaldamento impostato e la temperatura.

### Modifica della durata


Con il tasto  aprire il menu Funzioni durata. Modificare la durata servendosi del selettore.

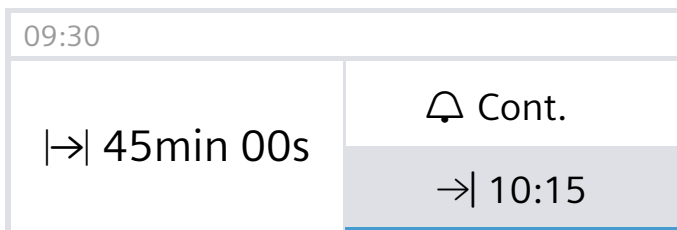
### Ora di fine cottura

Se si sposta l'ora di fine cottura, è importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

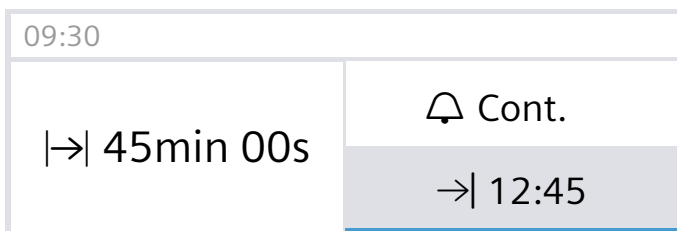
Condizione indispensabile: il funzionamento impostato non è iniziato. Vi è una durata impostata. Il menu Funzioni durata  è aperto.

Esempio in figura: mettere le pietanze nel vano cottura alle 9:30. La cottura dura 45 minuti e alle ore 10:15 la pietanza è pronta. Tuttavia, si desidera che sia pronta alle ore 12:45.

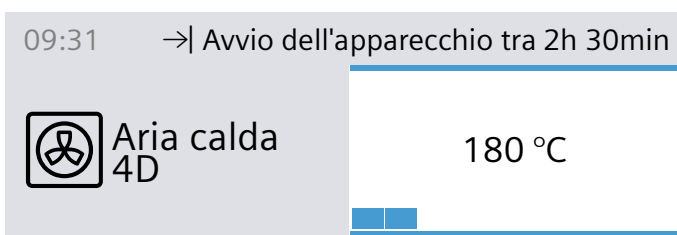
1. Premere sul campo "Fine ". Viene visualizzata l'ora di fine.



2. Posticipare l'ora di fine cottura servendosi del selettore.




3. Confermare con il tasto Avvio/Stop.






Il forno è in modalità standby. Il forno entra in funzione all'ora prestabilita. Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata.



### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Sulla barra di stato viene visualizzato il messaggio "Terminato". Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto .

### Correzione dell'ora di fine cottura

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby. Con il tasto  aprire il menu Funzioni durata e toccare "Fine " quindi correggere l'ora di termine cottura con il selettore. Chiudere il menu con il tasto .

### Interruzione dell'ora di fine

Questa operazione è possibile finché il forno si trova in standby. A tal proposito aprire il menu Funzioni durata con il tasto . Premere su "Fine " e riportare l'ora di fine cottura con il selettore. La durata scorre immediatamente.



## 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



Accendendo e spegnendo l'apparecchio potete attivare e disattivare la sicurezza bambini.

Tenere premuto il tasto  per ca. 4 secondi. Sul display compare un avviso di conferma e nella barra di stato il simbolo .

## 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

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu. Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
3. Selezionare modalità di funzionamento "Impostazioni". Viene visualizzata la prima impostazione di base e può essere modificata con il selettore.
4. Scorrere sulla freccia .
5. Modificare i valori servendosi del selettore.
6. Passare alle impostazioni di base successive con la freccia .
7. Per salvare premere il tasto menu. Sul display compare scarta o salva.

### Elenco delle impostazioni

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le relative possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni adatte per il vostro apparecchio.

È possibile modificare le seguenti impostazioni:

| Impostazione                          | Selezione  |
|---------------------------------------|--|
| Selezionare la lingua                 | Sono disponibili altre lingue  |
| Ora                                   | Impostazione dell'ora attuale  |
| Data                                  | Impostazione della data attuale  |
| Durata segnale acustico               | Breve (30 s)   |
|                                       | Media (1 m)  |
|                                       | Prolungata (5 m)   |
| Tono tasti                            | Disattivato (in caso di accensione o spegnimento il tono tasti rimane per il simbolo on/off) |
|                                       | Attivato   |
| Luminosità del display                | Regolabile in 5 livelli  |
| Indicatore dell'ora                   | Digitale con data  |
|                                       | Analogico  |
|                                       | OFF  |
| Illuminazione                         | Durante il funzionamento accesa  |
|                                       | Durante il funzionamento spenta  |
| Proseguire la cottura automaticamente | Alla chiusura della porta  |
|                                       | Non proseguire la cottura automaticamente (premere il tasto avvio/stop)                      |
| Funzionamento dopo l'attivazione      | Menu principale  |
|                                       | Tipi di riscaldamento  |
|                                       | Microonde  |
|                                       | Combinazione microonde   |
|                                       | Pietanze*  |
| Avviso teglia microonde               | Mostrare   |
|                                       | Non mostrare   |
| Spegnimento notturno                  | Disattivato  |
|                                       | Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)   |
| Logo del marchio                      | Visualizza   |
|                                       | Non visualizzare   |
| Essiccare microonde                   | Attivato   |
|                                       | Disattivato  |
| Tempo di postfunzionamento ventola    | Consigliato  |
|                                       | Minimo   |
| Impostazione Sabbat                   | Attivata   |
|                                       | Disattivata  |
| Impostazioni di fabbrica              | Ripristina   |

\*) Disponibile, a seconda del modello dell'apparecchio

**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.

## Modifica dell'ora

L'ora viene modificata dalle impostazioni di base.  
Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu.  
Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
3. Toccare "Impostazioni".
4. Con la freccia > passare a "Ora".
5. Modificare l'ora servendosi del selettore.
6. Premere il tasto menu.  
Sul display compare Salvare o scartare.

## Interruzione dell'alimentazione elettrica

In seguito all'allacciamento o a un'interruzione di corrente prolungata vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

Impostare nuovamente la lingua, l'ora e la data.



## Il forno a microonde

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

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

## Stoviglie

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

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

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

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

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

## Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le

scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

### Test delle stoviglie

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

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

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano di cottura per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Di tanto in tanto controllare la temperatura della stoviglia.

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

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

### Avviso – Pericolo di scottature!

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

### Accessori forniti

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

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

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

### Livelli microonde

Sono disponibili diversi livelli del microonde adatti a diversi tipi di pietanze e preparazioni.

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

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

La regolazione massima è prevista soltanto per riscaldare i liquidi, non per riscaldare le pietanze. Per proteggere l'apparecchio, la potenza massima del microonde viene gradualmente ridotta a 600 W nei primi minuti. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

## Impostazione combinata del microonde con un tipo di riscaldamento

Non tutti i tipi di riscaldamento sono adatti per la combinazione con il microonde.

È possibile impostare potenze da 90 a 360 Watt.


Tipi di riscaldamento appropriati:

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

1. Premere il tasto menu. Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare il campo "Combinazione microonde". Vengono proposti un tipo di riscaldamento, una temperatura, una potenza del microonde e una durata.
3. Toccare il campo corrispondente e impostare i valori desiderati servendosi del selettore.
4. Avviare con il tasto avvio/stop. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

È possibile modificare i valori in qualunque momento. A tal proposito premere il campo corrispondente e modificare i valori servendosi del selettore.

### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento a microonde è terminato. Sul display viene visualizzato  $0\text{min } 00\text{s}$  e sulla barra di stato compare "Terminato". Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Se si desidera impostare nuovamente una potenza microonde, toccare il campo corrispondente e inserire una durata. Il funzionamento si avvia nuovamente.

### Funzione Pausa

Premere il tasto avvio/stop: il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto avvio/stop, il forno riprende a funzionare.

Aprire la porta dell'apparecchio: il funzionamento si interrompe.

Dopo aver chiuso la porta premere: L'apparecchio riprende a funzionare.

### Interruzione del funzionamento

Premere il tasto on/off.

### Impostazione microonde

Per ottenere un risultato ottimale con il microonde, inserire sempre la griglia al livello di inserimento 2.

1. Premere il tasto menu. Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare il campo "Microonde". Vengono proposte una potenza microonde e una durata.
3. Impostare la potenza microonde e/o la durata servendosi del selettore.

4. Avviare il microonde con il tasto avvio/stop. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

È possibile modificare i valori in qualunque momento. A tale scopo, premere il campo corrispondente e modificare i valori servendosi del selettore.


Al fine di evitare la formazione di condensa durante il solo funzionamento a microonde, al livello 600 W e al livello massimo, l'apparecchio aziona automaticamente un elemento riscaldante. Il vano di cottura e gli accessori diventano caldi. Il risultato della cottura non è influenzato.

**Avvertenza:** Questa funzione può essere disattivata nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 18

#### **Avviso – Pericolo di ustioni!**

La funzione di asciugatura, durante il solo funzionamento a microonde al livello massimo, aziona automaticamente un elemento riscaldante e riscalda il vano di cottura. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Tenere lontano i bambini.

#### **La durata è trascorsa**

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento a microonde è terminato. Sul display viene visualizzato  $0 \rightarrow 0 \text{min } 00 \text{s}$  e sulla barra di stato compare "Terminato". Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Se si desidera impostare nuovamente una potenza microonde, toccare il campo corrispondente e inserire una durata. Il funzionamento si avvia nuovamente.

#### **Funzione Pausa**

Premere il tasto avvio/stop: il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto avvio/stop, il forno riprende a funzionare.

Aprire la porta dell'apparecchio: il funzionamento si interrompe. Dopo aver chiuso la porta premere il tasto avvio/stop. L'apparecchio riprende a funzionare.

**Avvertenza:** Se a tale proposito è stata modificata l'impostazione di base, prestare attenzione a che il microonde non prosegua il funzionamento senza alimenti. → *Pagina 18*

#### **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.

#### **Interruzione del funzionamento**

Premere il tasto on/off.

#### **Asciugatura**

Con la modalità di funzionamento "Asciugatura" il vano di cottura viene riscaldato in modo tale che l'umidità presente possa evaporare. Dopo ogni funzionamento a microonde utilizzare la funzione di asciugatura.

1. Premere il tasto menu.  
Si apre il menu delle modalità di funzionamento.

2. Selezionare la modalità di funzionamento "Asciugatura".
3. Avviare con il tasto avvio/stop.  
L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo 10 minuti.

Aprire la porta dell'apparecchio e lasciarla aperta per 1-2 minuti, in modo tale che l'umidità possa fuoriuscire.

#### **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.

#### **Asciugatura manuale del vano di cottura**

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




## **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**

Condizione indispensabile: nelle impostazioni di base è stato attivato "Impostazione Sabbat inserita".  
→ "Impostazioni di base" a pagina 18

Il vano di cottura scalda con riscaldamento sup./inf. e una temperatura tra 85 °C e 140 °C.

1. Premere il tasto on/off.  
Sul display sono proposti un tipo di riscaldamento e una temperatura.
2. Ruotare il selettore verso sinistra e scegliere il tipo di riscaldamento "Impostazione Sabbat".
3. Toccare la temperatura proposta e impostare la temperatura con il selettore.
4. Con il tasto  aprire il menu Funzioni durata e toccare il campo "Durata".  
Sono proposte 25:00 ore.
5. Impostare con il selettore la durata desiderata.
6. Avviare con il tasto avvio/stop.  
Sulla barra di stato la durata scorre in modo visibile.

#### **La durata è trascorsa**

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Sulla barra di stato compare "Terminato".

#### **Spostare l'ora di fine cottura**

Non è possibile spostare l'ora di fine cottura.

### Interrompere l'impostazione Sabbat

Premere il tasto on/off . Tutte le impostazioni sono cancellate. Potete effettuare una nuova impostazione.

## 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   |
|---------------------------------|---|
| <b>Esterno dell'apparecchio</b> |   |
| Frontale in acciaio             | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br><br>Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.  |
| <b>Interno dell'apparecchio</b>                           |  |
| Superfici smaltate e superfici autopulenti                | Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella.  |
| Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.<br><br>In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.   |
| Guarnizione della porta<br>Non rimuovere!                 | Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.<br><br>Non strofinare.  |
| Rivestimento della porta                                  | In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox.<br><br>In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro.<br><br>Per la pulizia rimuovere il rivestimento della porta. |
| Telaio interno della porta in acciaio inox                | Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore.<br><br>È così possibile rimuovere le variazioni cromatiche.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox.   |

#### Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

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

## Superfici del vano di cottura

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

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

### Pulizia delle superfici smaltate

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

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

### Attenzione!

Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio.

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

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

### Pulizia delle superfici autopulenti

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

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

### Impostazione

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

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

Lo strato in ceramica viene rigenerato.

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

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

### Attenzione!

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

## Tenere pulito l'apparecchio

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

### Avviso – Pericolo di incendio!

I residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di utilizzare l'apparecchio, eliminare lo sporco più grossolano dagli elementi riscaldanti e dagli accessori.

### Consigli

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

## Supporti

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

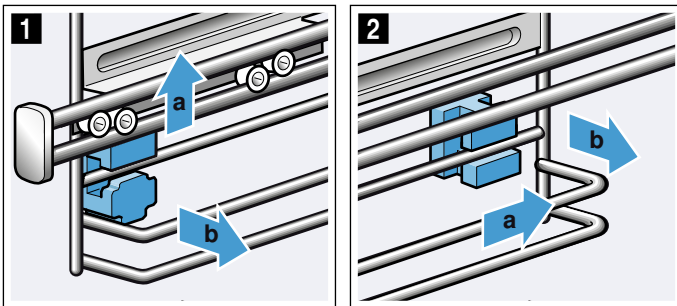
### Sgancio e riaggancio dei supporti

#### **⚠ Avviso – Pericolo di scottature!**

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

#### Sgancio dei supporti

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

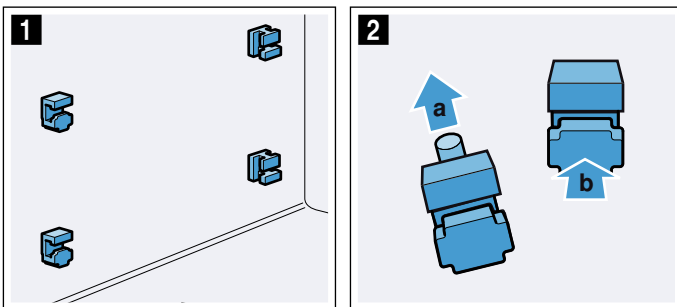


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

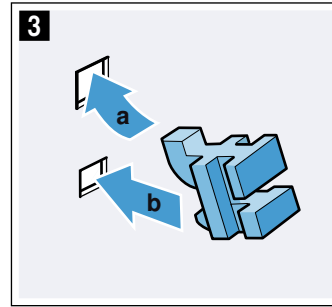
#### Inserimento dei fermi

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

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



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

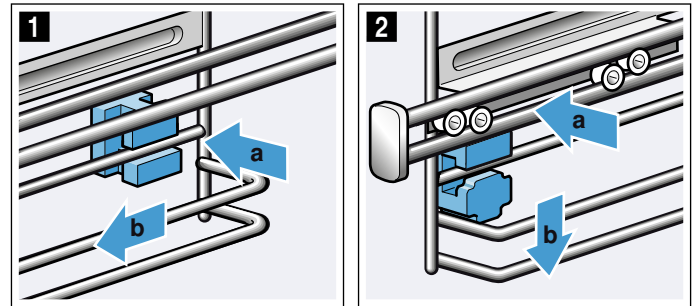


#### Riaggancio dei supporti

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

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

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





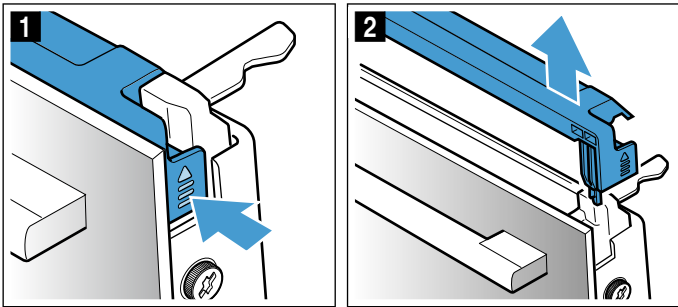
## Porta dell'apparecchio

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

### Rimozione del rivestimento della porta

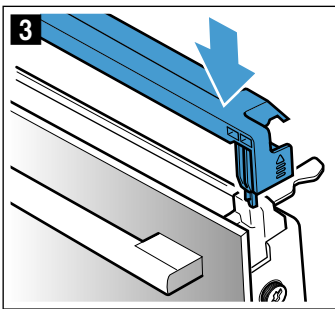
La struttura in acciaio inossidabile presente nel rivestimento della porta può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la copertura.

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



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

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).



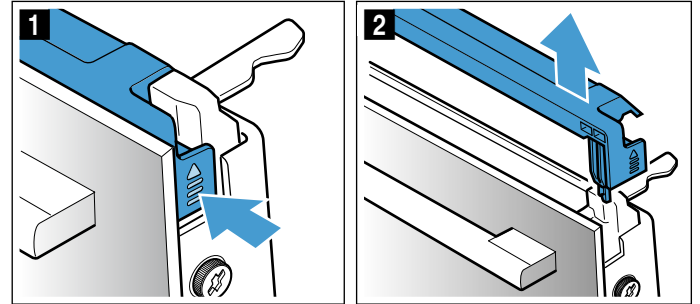
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

## Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

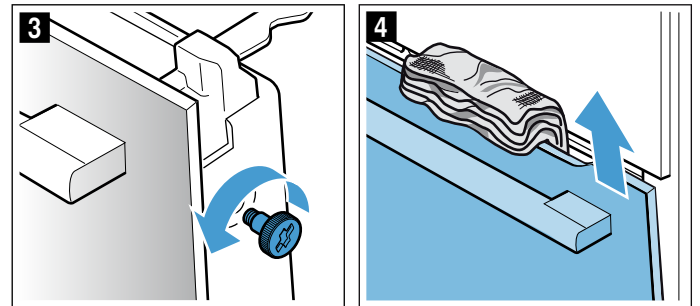
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

### 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.

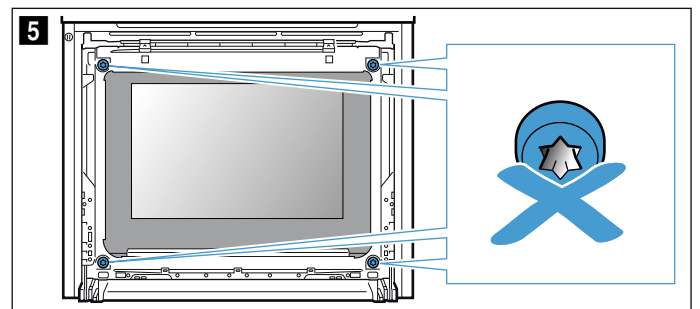


Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

### ⚠️ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

Se le viti vengono svitate non è più garantita la sicurezza dell'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Non svitare mai le viti.

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



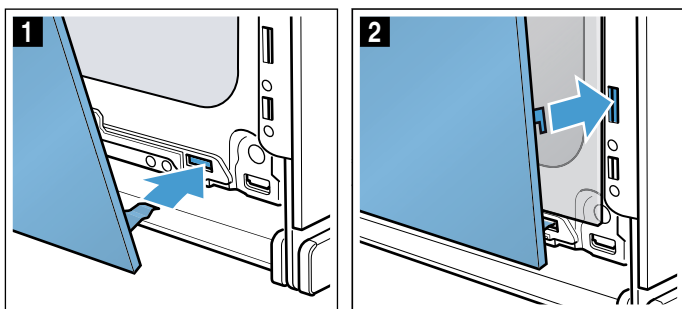
**⚠ Avviso**

**Pericolo di lesioni!**

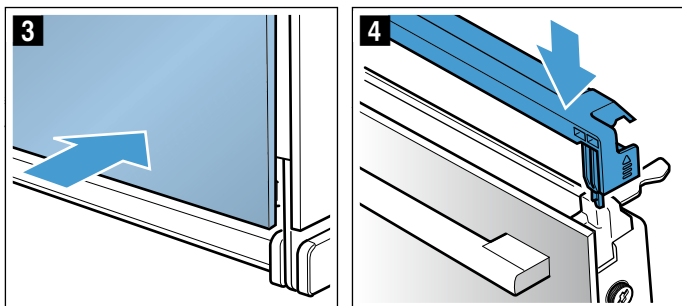
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

**Montaggio con apparecchio in sede**

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



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



7. 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.

**Avvertenza:** Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare le pagine alla fine delle istruzioni per l'uso nella parte dedicata alle tabelle. Si trovano molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 30

### Tabella dei guasti

Con i messaggi di errore con E, per es. E0111, spegnere e accendere l'apparecchio. Se il messaggio

| Guasto   | Possibile causa  | Avvertenze/rimedio   |
|--|--|--|
| L'apparecchio non funziona   | Il fusibile è difettoso  | Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto   |
|  | Interruzione di corrente   | Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano   |
| Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo  . | La sicurezza bambini è attiva  | Premere il tasto  finché il simbolo  non si spegne   |
| Il vano di cottura non si scalda e sul display compare "Modalità demo attivata"  | L'apparecchio non è nella modalità demo.   | Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e riattivarlo nuovamente dopo circa 10 secondi. Accendere l'apparecchio e nelle impostazioni selezionare "Modalità demo disattivata".   |
| L'apparecchio non si avvia e sul display compare "Vano di cottura troppo caldo"  | Per la pietanza selezionata o il tipo di riscaldamento il vano di cottura è troppo caldo | Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare di nuovo   |
| L'illuminazione del vano di cottura è difettosa  | Lampadina a LED difettosa  | Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato   |
| Con la cottura al solo microonde, il vano di cottura può diventare molto caldo.  | La funzione di asciugatura è attivata.   | Per evitare la formazione di condensa durante il solo funzionamento a microonde, ai livelli 600 W e max. l'apparecchio accende automaticamente il riscaldamento superiore. Il risultato della cottura non è influenzato.<br>Questa funzione può essere disattivata nelle impostazioni di base. Attenersi alle indicazioni per il microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 19 |

### Durata di funzionamento massima superata

L'apparecchio termina automaticamente il funzionamento se non è stata impostata una durata e l'impostazione non è stata modificata per un periodo di tempo prolungato.

Quando questo avviene, dipende dal parametro impostato per la temperatura o il livello grill.

L'apparecchio segnala sul display che il funzionamento automatico viene terminato. Quindi il funzionamento viene interrotto.

### **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.

### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo. Non tentare mai di riparare autonomamente l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito del servizio di assistenza clienti. Se l'apparecchio presenta dei guasti, rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Spegnere l'apparecchio prima di poterlo riutilizzare. Quindi riaccendere l'apparecchio e impostare il funzionamento desiderato.

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

## Lampadine per vano di cottura

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

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

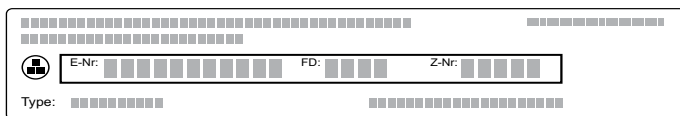
## Servizio assistenza clienti

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

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

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

In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



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

**Codice prodotto (E)**

**Codice di produzione FD**

**Servizio di assistenza clienti** ☎

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

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

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346

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 "Pietanze" consente di preparare i piatti più diversi. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

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 30

### Microonde

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

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

## Impostazione delle pietanze

Verrete guidati passo passo nella procedura di impostazione della pietanza desiderata. Premere sempre sul campo "Continua".

1. Premere il tasto menu.  
Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare la modalità di funzionamento "Pietanze".  
Sul display viene visualizzata la prima categoria.
3. Selezionare la categoria desiderata servendosi del selettore.
4. Premere sul campo "Continua".
5. Selezionare la pietanza servendosi del selettore.
6. Premere sul campo "Continua".
7. Selezionare la pietanza servendosi del selettore.
8. Premere sul campo "Continua".
9. Impostare il peso servendosi del selettore.  
**Avvertenza:** Se si preme sul campo "Consiglio", si ricevono informazioni sul livello di inserimento, sulle stoviglie e così via.
10. Avviare con il tasto avvio/stop

### L'impostazione è terminata

Viene emesso un segnale acustico. Nella barra di stato compare "Terminato". Il forno non si riscalda ulteriormente. Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto .

Se non si è soddisfatti del risultato, proseguire ulteriormente il tempo di cottura. Premere sul campo "Proseguimento della cottura". Viene proposta una durata, che può essere modificata.

Quando si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina". Sul display viene visualizzato "Buon appetito".

### Interruzione dell'impostazione

Premere il tasto on/off. Tutte le impostazioni sono cancellate. È possibile effettuare una nuova impostazione.

### Posticipare l'ora di fine cottura

Per alcune pietanze è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Consultare le funzioni durata per sapere come spostare l'ora di fine cottura. → "Funzioni durata" a pagina 17

Quando è stata impostata un'ora di fine cottura, il display passa alla modalità "In attesa". Sulla barra di stato viene visualizzata l'ora in cui termina il funzionamento. Le impostazioni non possono essere cambiate. È importante ricordare che gli alimenti facilmente deperibili non possono rimanere troppo a lungo nel vano di cottura.

## 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.

### Stampi in silicone

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

Se tuttavia si desidera utilizzare gli stampi in silicone, regolarsi secondo le indicazioni e le ricette del produttore. Spesso, gli stampi in silicone sono più piccoli di quelli normali. Di conseguenza, le dosi e le ricette possono variare.

### Dolci e pasticcini

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

### Cottura al forno combinata con microonde

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

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

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

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

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

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

#### Cottura su un livello

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

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

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

#### Cottura su più livelli

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

Cottura su due livelli:

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

Cottura su tre livelli:

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

Cottura su quattro livelli:

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

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

### Accessori

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

#### Griglia

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

#### Leccarda o teglia

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

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

#### Stampi da forno

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

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

duratura uniforme. Se si desidera utilizzare questi stampi e il riscaldamento superiore/inferiore, inserire lo stampo al livello 1.

### Carta da forno

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

### Impostazioni consigliate

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

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




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







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

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

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
























Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

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

\* preriscaldamento

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

| Pietanza  | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento  | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|--|-------------------|---------------------------|----------------|
| 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          |
| <b>Dolci in teglia</b>                                  |                           |                        |  |                   |                           |                |
| Torta morbida con copertura                             | Teglia                    | 3                      |    | 160-180           | -                         | 20-40          |
| Torta morbida, 2 livelli                                | Leccarda + teglia         | 3+1                    |    | 140-160           | -                         | 30-50          |
| Torta di pasta frolla con copertura asciutta            | Teglia                    | 3                      |    | 170-190           | -                         | 25-35          |
| Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli | Leccarda + teglia         | 3+1                    |    | 160-170           | -                         | 35-45          |
| Torta di pasta frolla con copertura umida               | Leccarda                  | 3                      |    | 160-180           | -                         | 55-75          |
| Dolce svizzero (Schweizer Wähe)                         | Leccarda                  | 3                      |    | 170-190           | -                         | 45-55          |
| Torta lievitata con copertura asciutta                  | Leccarda                  | 3                      |    | 160-180*          | -                         | 15-25          |
| Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli       | Leccarda + teglia         | 3+1                    |    | 150-170           | -                         | 20-30          |
| Torta lievitata con copertura umida                     | Leccarda                  | 3                      |  | 180-200           | -                         | 30-40          |
| Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli          | Leccarda + teglia         | 3+1                    |  | 150-170           | -                         | 45-60          |
| Treccia/corona lievitata                                | Teglia                    | 2                      |  | 160-170           | -                         | 25-35          |
| Rotolo di Pan di Spagna                                 | Teglia                    | 3                      |  | 180-190*          | -                         | 15-20          |
| Stollen con 500 g di farina                             | Teglia                    | 2                      |  | 150-170           | -                         | 45-60          |
| Strudel, dolce  | Leccarda                  | 2                      |  | 170-180           | -                         | 50-60          |
| Strudel, surgelato                                      | Leccarda                  | 3                      |  | 200-220           | -                         | 35-45          |
| Strudel, surgelato                                      | Leccarda                  | 3                      |  | 200-220           | 90                        | 20-25          |
| <b>Pasticcini</b>                                       |                           |                        |  |                   |                           |                |
| 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          |

\* preriscaldamento

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



| Pietanza   | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------|----------------|
| Muffin, 2 livelli  | Teglia per muffin   | 3+1                    |                       | 160-180*          | -                         | 15-30          |
| Dolcetti lievitati   | Teglia              | 3                      |                       | 160-180           | -                         | 25-40          |
| Dolcetti lievitati, 2 livelli  | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 150-170           | -                         | 25-40          |
| Dolci di pasta sfoglia   | Teglia              | 3                      |                       | 170-190*          | -                         | 20-35          |
| Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli  | Leccarda + teglia   | 3+1                    |                       | 170-190*          | -                         | 20-45          |
| Dolci di pasta sfoglia, 3 livelli  | Teglie + leccarda   | 5+3+1                  |                       | 170-190*          | -                         | 20-45          |
| Dolci di pasta sfoglia, piatti, 4 livelli  | 4 griglie           | 5+3+2+1                |                       | 180-200*          | -                         | 20-35          |
| 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          |
| <b>Biscotti</b>  |                     |                        |                       |                   |                           |                |
| 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.<br>Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta.<br>Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura.<br>Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi. |
| La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore. | Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.  |
| Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.  | Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.  |
| Il dolce non si stacca capovolgendolo.   | Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.   |

## Pane e pagnotte

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

#### Cottura su un livello

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

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

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

#### Cottura su due livelli

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

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

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

#### Accessori

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

#### Griglia

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

**Leccarda o teglia**

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

**Stampi da forno**

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

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

**Carta da forno**

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

**Prodotti surgelati**

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

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

**Impostazioni consigliate**

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

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

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

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

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






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








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

**Attenzione!**

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

| Pietanza                                      | Accessori                    | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C / livello grill | Durata in min. |
|---|------------------------------|------------------------|---|-----------------------------------|----------------|
| <b>Pane</b>                                   |                              |                        |   |                                   |                |
| 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          |
| <b>Pagnotte</b>                               |                              |                        |   |                                   |                |
| Panini o baguette da riscaldare, precotti**   | Leccarda                     | 3                      |  | -                                 | -              |
| Panini dolci freschi                          | Teglia                       | 3                      |  | 170-190*                          | 10-20          |
| Panini dolci freschi, 2 livelli               | Leccarda + teglia            | 3+1                    |  | 150-170                           | 20-30          |
| * preriscaldamento                            |                              |                        |   |                                   |                |
| ** Osservare quanto indicato sulla confezione |                              |                        |   |                                   |                |

| Pietanza                                      | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Durata in min. |
|---|-----------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------|----------------|
| Pagnotte fresche                              | Teglia    | 3                      |                       | 180-200                           | 20-30          |
| Baguette precotta refrigerata**               | Leccarda  | 3                      |                       | -                                 | -              |
| <b>Pagnotte surgelate</b>                     |           |                        |                       |                                   |                |
| Panini o baguette da riscaldare, precotti**   | Leccarda  | 3                      |                       | -                                 | -              |
| Pretzel, impasti pronti**                     | Leccarda  | 3                      |                       | -                                 | -              |
| Croissant, impasti pronti                     | Leccarda  | 3                      |                       | 170-190                           | 30-35          |
| <b>Toast</b>                                  |           |                        |                       |                                   |                |
| 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                            |           |                        |                       |                                   |                |
| ** Osservare quanto indicato sulla confezione |           |                        |                       |                                   |                |

## Pizze, quiche e torte salate

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

### Cottura al forno combinata con microonde

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

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

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

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

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

### Cottura su un livello

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

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

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

### Cottura su più livelli

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

Cottura su due livelli:

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

Cottura su quattro livelli:

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

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

### Accessori

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

### Griglia

Introdurre la griglia con la scritta "Microwave" verso lo sportello dell'apparecchio e con la curvatura rivolta

verso il basso. Posizionare sempre la stoviglia e gli stampi sulla griglia.

### Leccarda o teglia

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

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

### Stampi da forno

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

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

### Carta da forno

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

### Prodotti surgelati

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

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

### Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della

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

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





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

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

| Pietanza                        | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---------------------------------|---------------------|------------------------|---|-------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Pizza</b>                    |                     |                        |   |                   |                           |                |
| 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                      |  | -                 | -                         | -              |
| <b>Pizza surgelata</b>          |                     |                        |   |                   |                           |                |
| Pizza, fondo sottile, 1 pezzo** | Griglia             | 3                      |  | -                 | -                         | -              |
| Pizza, fondo sottile, 1 pezzo   | Leccarda            | 2                      |  | 210-230           | 90                        | 10-20          |
| Pizza, fondo sottile, 2 pezzi   | Leccarda + griglia  | 3+1                    |  | 190-210           | -                         | 20-25          |
| Pizza, fondo spesso, 1 pezzo**  | Griglia             | 3                      |  | -                 | -                         | -              |

\* preriscaldamento

\*\* Osservare quanto indicato sulla confezione

| Pietanza                                      | Accessori/stoviglie               | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---|-----------------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------|----------------|
| 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                      |                       | -                 | -                         | -              |
| Pizza-baguette, 2 pezzi                       | Leccarda                          | 2                      |                       | 180-200           | 90                        | 10-20          |
| Pizzette**                                    | Leccarda                          | 3                      |                       | -                 | -                         | -              |
| 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          |
| <b>Torte salate e quiche</b>                  |                                   |                        |                       |                   |                           |                |
| 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                            |                                   |                        |                       |                   |                           |                |
| ** Osservare quanto indicato sulla confezione |                                   |                        |                       |                   |                           |                |

## Sformati e soufflé

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

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

### Preparazione con microonde

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

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

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

### Livelli di inserimento

Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

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

■ Stampi sulla griglia: livello 2

■ Leccarda: livello 3

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

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

### Accessori

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

### Griglia

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

**Leccarda**

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

**Contenitori**

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

**Impostazioni consigliate**

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi sformati e soufflé. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dalla ricetta. Il grado di cottura di uno sformato dipende dal suo spessore e dalle dimensioni del contenitore. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.






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














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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

| 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                      |  | -                 | -                         | -              |
| 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  
\*\* Osservare quanto indicato sulla confezione

## Pollame

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

### Cottura arrosto sulla griglia

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

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

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

### Cottura arrosto in pentola

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

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

### Cottura con coperchio

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

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

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

### Cottura arrosto combinata con microonde

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

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

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

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

### Grill

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

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

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

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

### Avvertenze

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

### 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. ½ o ⅔ 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
-  Funzione coolStart

| Pietanza  | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C / livello grill | Potenza minicroonde in watt | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|---|-----------------------------------|-----------------------------|----------------|
| <b>Pollo</b>  |                           |                        |   |                                   |                             |                |
| 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                      |  | -                                 | -                           | -              |
| Bastoncini e nugget di pollo surgelati, 250 g                       | Leccarda                  | 2                      |  | 190-210                           | 360                         | 10-15          |
| Pollo grande, 1,5 kg  | Griglia                   | 2                      |  | 200-220                           | -                           | 70-90          |
| Pollo grande, 1,5 kg  | Contenitore con coperchio | 2                      |  | 210-230                           | 360                         | 30             |
|   |                           |                        |   |                                   | 180                         | 15-25          |
| <b>Anatra e oca</b>   |                           |                        |   |                                   |                             |                |
| Anatra, 2 kg  | Griglia                   | 2                      |  | 180-200                           | -                           | 90-110         |
| Anatra, 2 kg  | Griglia                   | 2                      |  | 170-190                           | 180                         | 60-80          |
| Petto d'anatra, 300 g ciascuno                                      | Griglia                   | 3                      |  | 230-250                           | -                           | 25-30          |
| Oca, 3 kg   | Griglia                   | 2                      |  | 160-180                           | -                           | 120-150        |
| Oca, 3 kg   | Griglia                   | 2                      |  | 170-190                           | 180                         | 80-90          |
| Cosce d'oca, 350 g ciascuna   | Griglia                   | 2                      |  | 210-230                           | -                           | 40-50          |
| Cosce d'oca, 350 g ciascuna   | Griglia                   | 2                      |  | 170-190                           | 180                         | 30-40          |

\* preriscaldare per 5 min.

\*\* Osservare quanto indicato sulla confezione

| Pietanza  | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microwonde in watt | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------|----------------------------|----------------|
| <b>Tacchino</b>   |                           |                        |                       |                                   |                            |                |
| 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.<br>** Osservare quanto indicato sulla confezione |                           |                        |                       |                                   |                            |                |

## 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 1/2 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 arrostiti e brasati in pentola è più comoda. La cottura in pentola consente di estrarre l'arrosto più facilmente dal vano di cottura e di preparare la salsa direttamente nella stoviglia.

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

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

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

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

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

### Cottura con coperchio

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

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

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

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

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

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

### Cottura arrosto combinata con microonde

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

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

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

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

### Attenzione!

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

### Grill

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

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

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

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

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

### Avvertenze

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

### 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. |
|---|---------------------------|------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Carne di maiale</b>                                |                           |                        |   |                                   |                           |                |
| 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          |
| * preriscaldamento                                    |                           |                        |   |                                   |                           |                |
| ** non girare   |                           |                        |   |                                   |                           |                |

| Pietanza  | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg            | Griglia                   | 2                      |                       | 190-200                           | -                         | 130-140        |
| Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg                          | Contenitore aperto        | 2                      |                       | 220-230                           | -                         | 70-80          |
| Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg                          | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | 230-240                           | 90                        | 50-60          |
| Filetto di maiale, 400 g                                      | Griglia                   | 3                      |                       | 220-230                           | -                         | 20-25          |
| Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua)        | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | 210-230                           | -                         | 70-90          |
| Costata di maiale con osso, 1 kg                              | Contenitore aperto        | 2                      |                       | -                                 | 360                       | 40-50          |
| Bistecche di maiale, spessore 2 cm                            | Griglia                   | 5                      |                       | 2                                 | -                         | 16-20          |
| Medaglioni di maiale, spessore 3 cm (preriscaldamento 5 min.) | Griglia                   | 5                      |                       | 3*                                | -                         | 8-12           |
| <b>Carne di manzo</b>   |                           |                        |                       |                                   |                           |                |
| Filetto di manzo, cottura media, 1 kg                         | Griglia                   | 2                      |                       | 210-220                           | -                         | 40-50          |
| Filetto di manzo, cottura media, 1 kg                         | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | 240-260                           | 90                        | 30-40          |
| Brasato di manzo, 1,5 kg                                      | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | 200-220                           | -                         | 130-160        |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg                              | Griglia                   | 2                      |                       | 220-230                           | -                         | 60-70          |
| Roastbeef, cottura media, 1,5 kg                              | Contenitore aperto        | 2                      |                       | 240-260                           | 180                       | 30-40          |
| Bistecca, spessore 3 cm, cottura media (non preriscaldare)    | Griglia                   | 3                      |                       | 3                                 | -                         | 15-20          |
| Hamburger, altezza 3-4 cm                                     | Griglia                   | 4                      |                       | 3                                 | -                         | 25-30          |
| <b>Carne di vitello</b>                                       |                           |                        |                       |                                   |                           |                |
| 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                      |                       | 200-220                           | 180<br>90                 | 30<br>30-40    |
| <b>Carne d'agnello</b>  |                           |                        |                       |                                   |                           |                |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg          | Contenitore aperto        | 2                      |                       | 170-190                           | -                         | 50-80          |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg          | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | 240-260                           | 360<br>180                | 30<br>35-40    |
| Costolette d'agnello con osso**                               | Griglia                   | 2                      |                       | 180-190                           | -                         | 40-50          |

\* preriscaldamento

\*\* non girare

| Pietanza                              | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|---------------------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| 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          |
| <b>Piatti di carne</b>                |                     |                        |                       |                                   |                           |                |
| Polpettone, 1 kg                      | Contenitore aperto  | 2                      |                       | 170-180                           | -                         | 60-70          |
| Polpettone, 1 kg + 20 ml d'acqua      | Contenitore aperto  | 2                      |                       | 170-190                           | 360                       | 30-40          |
| * preriscaldamento<br>** 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 1/2 litro d'acqua nella leccarda in

modo da raccogliere i liquidi che gocciolano. Si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

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

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

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

#### Avvertenze

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

## Brasati e stufati in pentola

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

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

### Cottura con coperchio

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

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

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

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

### Cottura stufata al microonde

Si può stufare il pesce anche al microonde.

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

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

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

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

### Impostazioni consigliate

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

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

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





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

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Microonde

| Pietanza   | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Pesce</b>   |                           |                        |   |                                   |                           |                |
| Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota              | Griglia                   | 2                      |  | 170-190                           | -                         | 20-30          |
| Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota              | Griglia                   | 3                      |  | 2                                 | 90                        | 15-20          |
| Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota                   | Contenitore con coperchio | 2                      |  | -                                 | 600                       | 3              |
|  |                           |                        |   |                                   | 360                       | 2-7            |
| * preriscaldamento   |                           |                        |   |                                   |                           |                |
| ** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 2 |                           |                        |   |                                   |                           |                |

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

\* preriscaldamento

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

## Verdure e contorni

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

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

### Preparazione combinata con microonde

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

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

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

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

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

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

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

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

#### Cottura su un livello

Attenersi a quanto indicato nella tabella.

#### Cottura su due livelli

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

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

### Accessori

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

#### Griglia

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

#### Leccarda o teglia

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

### Carta da forno

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






### Impostazioni consigliate










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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda 4D
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Funzione coolStart
-  Microonde

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

\* Durante la cottura mescolare una o due volte

\*\* Osservare quanto indicato sulla confezione



| Pietanza   | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C / livello grill | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------------|----------------|
| Patate lesse, tagliate in quattro, 500 g*        | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                                 | 600                       | 12-15          |
| <b>Prodotti a base di patate, surgelati</b>      |                           |                        |                       |                                   |                           |                |
| Rösti di patate**                                | Leccarda                  | 3                      |                       | -                                 | -                         | -              |
| Tasche di patate, ripiene**                      | Leccarda                  | 3                      |                       | -                                 | -                         | -              |
| Crocchette**                                     | Leccarda                  | 3                      |                       | -                                 | -                         | -              |
| Patate fritte**                                  | Leccarda                  | 3                      |                       | -                                 | -                         | -              |
| Patate fritte, 2 livelli                         | Leccarda + teglia         | 3+1                    |                       | 190-210                           | -                         | 30-40          |
| <b>Riso</b>                                      |                           |                        |                       |                                   |                           |                |
| 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          |
| <b>Cereali</b>                                   |                           |                        |                       |                                   |                           |                |
| Cous cous, 250 g + 500 ml di acqua               | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                                 | 600                       | 6-8            |
| Miglio intero, 250 g + 600 ml di acqua           | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                                 | 600                       | 8-10           |
|  |                           |                        |                       |                                   | 180                       | 5-10           |
| Polenta/semola di mais, 125 g + 500 ml di acqua* | Contenitore con coperchio | 1                      |                       | -                                 | 600                       | 6-8            |
| Orzo, 250 g + 750 ml di acqua                    | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                                 | 600                       | 11-13          |
|  |                           |                        |                       |                                   | 180                       | 15-20          |
| <b>Uovo</b>                                      |                           |                        |                       |                                   |                           |                |
| Uova sbattute, 2 uova                            | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                                 | 360                       | 6-8            |

\* Durante la cottura mescolare una o due volte

\*\* Osservare quanto indicato sulla confezione

## Dessert

L'apparecchio consente di preparare yogurt e diversi dessert.

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

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

## Preparazione dello yogurt

Togliere dal vano di cottura gli accessori e i supporti. Il vano di cottura deve essere vuoto. Non aprire lo sportello dell'apparecchio durante il funzionamento.

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 cottura e procedere all'impostazione come indicato in tabella.
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<br>180                | 10<br>20-25    |
| Composta di frutta, 500 g                        | Contenitore con coperchio | 2                         |  | -   | 600                       | 9-12           |
| Popcorn per il microonde, 1 sacchetto da 100 g** | Contenitore aperto        | 2                         |  | -   | 600                       | 4-6            |

\* Durante la cottura mescolare una o due volte

\*\* Disporre un sacchetto chiuso sulla stoviglia

### Tipi di riscaldamento eco

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

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

Inserire le pietanze nel vano cottura vuoto e freddo. Con la funzione Aria calda eco, selezionare una temperatura compresa tra 125 e 275 °C e con la funzione Riscaldamento sup./inf. eco selezionare una temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Durante la cottura tenere chiuso lo sportello dell'apparecchio. Cuocere soltanto su un livello.

Il tipo di riscaldamento Aria calda eco viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria. Il Riscaldamento sup./inf. eco viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionali.

**Accessori**

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

**Griglia**

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

**Leccarda o teglia**

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

**Stampi e stoviglie**

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

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

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una 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. |
|--|-------------------------------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| <b>Dolci in stampi</b>                       |                               |                        |   |                   |                |
| 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          |
| <b>Dolci in teglia</b>                       |                               |                        |   |                   |                |
| 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          |
| <b>Pasticcini</b>                            |                               |                        |   |                   |                |
| Muffin                                       | Teglia per muffin             | 2                      |  | 160-180           | 15-25          |
| Cupcake                                      | Teglia                        | 3                      |  | 150-160           | 25-35          |

| Pietanza  | Accessori/stoviglie       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|----------------|
| 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          |
| <b>Pane e pagnotte</b>                                |                           |                        |                       |                   |                |
| 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          |
| <b>Carne</b>  |                           |                        |                       |                   |                |
| 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        |
| <b>Pesce</b>  |                           |                        |                       |                   |                |
| Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota              | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | 190-210           | 25-35          |
| Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone           | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | 190-210           | 45-55          |
| Filetto di pesce al naturale, stufato                 | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | 190-210           | 15-25          |

## Acrilamide negli alimenti

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

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

### Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide

|                        |  |
|------------------------|--|
| Informazioni generali  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.</li> <li>■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.</li> <li>■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.</li> </ul> |
| Cottura al forno       | Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C.<br>Con aria calda max. 180 °C.   |
| Biscottini             | Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C.<br>Con aria calda max. 170 °C.<br>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. Disponila 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   | Stoviglia                 | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento  | Tempo di rosolatura in min. | Temperatura in °C | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|--|-----------------------------|-------------------|----------------|
| <b>Pollame</b>   |                           |                        |  |                             |                   |                |
| Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno          | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 6-8                         | 90*               | 45-60          |
| Filetti di petto di pollo, 200 g ciascuno, ben cotti           | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 4                           | 120*              | 45-60          |
| Petto di tacchino disossato, 1 kg, ben cotto                   | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 6-8                         | 120*              | 110-130        |
| <b>Carne di maiale</b>   |                           |                        |  |                             |                   |                |
| Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg          | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 6-8                         | 80*               | 130-180        |
| Filetto di maiale, intero                                      | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 4-6                         | 80*               | 45-70          |
| <b>Carne di manzo</b>  |                           |                        |  |                             |                   |                |
| Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg, ben cotto | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 6-8                         | 100*              | 150-180        |
| Filetto di manzo, 1 kg   | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 4-6                         | 80*               | 90-120         |
| Roastbeef, spessore 5-6 cm                                     | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 6-8                         | 80*               | 120-180        |
| Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm                     | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 4                           | 80*               | 30-60          |
| <b>Carne di vitello</b>  |                           |                        |  |                             |                   |                |
| Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg                    | Stoviglia senza coperchio | 2                      |  | 6-8                         | 80*               | 80-140         |
| * preriscaldamento   |                           |                        |  |                             |                   |                |

| Pietanza  | Stoviglia                 | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Tempo di rosolatura in min. | Temperatura in °C | Durata in min. |
|---|---------------------------|------------------------|-----------------------|-----------------------------|-------------------|----------------|
| Arrosto di vitello, spessore 7-10 cm, 1,5 kg              | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | 6-8                         | 80*               | 140-200        |
| Filetto di vitello, intero, 800 g                         | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | 4-6                         | 80*               | 70-120         |
| Medaglioni di vitello, spessore 4 cm                      | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | 4                           | 80*               | 30-50          |
| <b>Carne d'agnello</b>                                    |                           |                        |                       |                             |                   |                |
| Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna            | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | 4                           | 80*               | 30-45          |
| Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato | Stoviglia senza coperchio | 2                      |                       | 6-8                         | 95*               | 120-180        |

\* 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 dipendono dal tipo, il livello di umidità, il grado di maturazione e lo spessore degli alimenti. Più a lungo vengono fatti essiccare gli alimenti, meglio si conservano. Tagliarli sottili per farli essiccare più velocemente e conservare meglio gli aromi. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi.

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Aria calda 4D

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

## Sterilizzazione

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

### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

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

### Vasetti

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

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

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

### Preparazione di frutta e verdura

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

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

### Frutta

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

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

### Verdura

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

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

### Fine della sterilizzazione

#### Frutta

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

#### Verdura


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




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

### Impostazioni consigliate

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Aria calda 4D

| Pietanza                                     | Stoviglie                       | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C | Durata in min.                        |
|--|---------------------------------|------------------------|---|-------------------|---------------------------------------|
| <b>Sterilizzazione</b>                       |                                 |                        |   |                   |                                       |
| 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.

| 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          |

## Scongelamento

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

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

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

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

### Impostazioni consigliate

I tempi riportati nella tabella sono indicativi. Dipendono dalla qualità, dalla temperatura di surgelamento (-18 °C) e dalle caratteristiche degli alimenti. Sono indicati intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo

| Pietanza              | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|-----------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Pane, pagnotte</b> |                     |                        |                       |                   |                           |                |
| Pane, 500 g           | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 3              |
|                       |                     |                        |                       |                   | 90                        | 10-15          |

\* Girare dopo metà del tempo

### 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.

e, se necessario, prolungarlo. Spesso si ottengono risultati migliori se lo scongelamento viene effettuato in più fasi. Nella tabella sono indicate l'una sotto l'altra.

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

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

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

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

- Microonde



| Pietanza   | Accessori/stoviglie | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|---------------------------|----------------|
| Pagnotte   | Griglia             | 2                      |                       | 140-160           | 90                        | 2-4            |
| <b>Dolci</b>   |                     |                        |                       |                   |                           |                |
| Dolci, umidi, 500 g  | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 2              |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 10-15          |
| Dolci, secchi, 750 g   | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 90                        | 10-15          |
| <b>Carne e pollame</b>                                       |                     |                        |                       |                   |                           |                |
| Pollo, intero, 1,2 kg*                                       | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 10             |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 10-15          |
| Pezzi di pollo, 250 g*                                       | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 10             |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 10-15          |
| Anatra, 2 kg*  | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 10             |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 40-50          |
| Carne intera, ad es. arrosto (carne cruda) 800 g*            | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 15             |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 10-15          |
| Carne, intera, ad es. arrosto (carne cruda) 1 kg*            | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 15             |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 20-30          |
| Carne, intera, ad es. arrosto (carne cruda) 1,5 kg*          | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 15             |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 25-35          |
| Carne, pezzi o fettine, ad es. gulasch (carne cruda), 500 g* | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 8              |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 5-10           |
| Carne tritata, mista, 200 g*                                 | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 90                        | 8-15           |
| Carne tritata, mista, 500 g*                                 | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 5              |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 10-15          |
| Carne tritata, mista, 1000 g*                                | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 10             |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 20-30          |
| <b>Pesce</b>   |                     |                        |                       |                   |                           |                |
| 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          |
| <b>Frutta, verdura</b>                                       |                     |                        |                       |                   |                           |                |
| Frutti di bosco, 300 g                                       | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 5-10           |
| Verdura, 600 g   | Contenitore aperto  | 2                      |                       | -                 | 180                       | 10             |
|  |                     |                        |                       |                   | 90                        | 8-13           |
| <b>Altro</b>   |                     |                        |                       |                   |                           |                |
| 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.

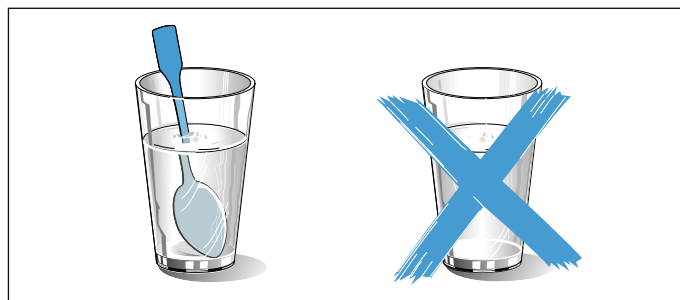
I cibi trasmettono il calore alle stoviglie. Anche con la cottura al solo microonde possono diventare molto calde.

**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

| Piantanza                            | Stoviglie                 | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento  | Temperatura in °C | Potenza microonde in watt | Durata in min. |
|--------------------------------------|---------------------------|------------------------|--|-------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Riscaldare bevande</b>            |                           |                        |  |                   |                           |                |
| 200 ml (mescolare bene)              | Contenitore aperto        | 2                      |  | -                 | max                       | 1-3            |
| 400 ml (mescolare bene)              | Contenitore aperto        | 2                      |  | -                 | max                       | 2-6            |
| <b>Scaldare alimenti per bambini</b> |                           |                        |  |                   |                           |                |
| Biberon, 150 ml (mescolare bene)     | Contenitore aperto        | 2                      |  | -                 | 360                       | 1-3            |
| <b>Verdura, refrigerata</b>          |                           |                        |  |                   |                           |                |
| 250 g                                | Contenitore con coperchio | 2                      |  | -                 | 600                       | 3-8            |

| Pietanza   | Stoviglie                 | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento | Temperatura in °C | Potenza min-croonde in watt | Durata in min. |
|--|---------------------------|------------------------|-----------------------|-------------------|-----------------------------|----------------|
| <b>Verdura, surgelata</b>  |                           |                        |                       |                   |                             |                |
| Sfuso, 250 g   | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                 | 600                         | 8-12           |
| Spinaci alla panna, surgelati in blocco, 450 g (mescolare 1-2 volte) | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                 | 600                         | 11-16          |
| <b>Pietanze, refrigerate</b>   |                           |                        |                       |                   |                             |                |
| 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           |
| <b>Pietanze, surgelate</b>   |                           |                        |                       |                   |                             |                |
| Piatto, 1 porzione   | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                 | 600                         | 11-15          |
| Minestrone, ricco, 200 ml (mescolare bene)                           | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                 | 600                         | 6-8            |
| Contorni, 500 g, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso                 | Contenitore con coperchio | 2                      |                       | -                 | 600                         | 7-15           |
| Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate                    | Contenitore aperto        | 2                      |                       | 180-200           | 180                         | 20-25          |

## Scaldavivande

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

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

## Pietanze sperimentate

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

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

### Cottura al forno

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

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

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

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

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

### Torta di mele coperta

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

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

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

### Pan di Spagna all'acqua

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

### Avvertenze















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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

■  Aria calda 4D

■  Riscaldamento sup./inf.

■  Livello pizza

| Pietanza                           | Accessori/stoviglie              | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Temperatura in °C | Durata in min. |
|------------------------------------|----------------------------------|------------------------|---|-------------------|----------------|
| <b>Cottura al forno</b>            |                                  |                        |   |                   |                |
| 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.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

■  Grill, superficie grande

| Pietanza              | Accessori | Livello di inserimento | Tipo di riscaldamento   | Livello grill | Durata in min. |
|-----------------------|-----------|------------------------|---|---------------|----------------|
| <b>Grill</b>          |           |                        |   |               |                |
| Dorare i toast*       | Griglia   | 5                      |  | 3             | 3-5            |
| Hamburger, 12 pezzi** | Griglia   | 4                      |  | 3             | 25-30          |

\* Non preriscaldare

\*\* Girare dopo 2/3 del tempo totale

**Preparazione con microonde**



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

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

**Avvertenza:** Per una verifica con il solo funzionamento a microonde, disattivare la funzione asciugatura nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 18

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. |
|---|---------------------|------------------------|---|-------------------|---------------------------|----------------|
| <b>Scongelamento con il forno a microonde</b> |                     |                        |   |                   |                           |                |
| Carne   | Contenitore aperto  | 2                      |    | -                 | 180                       | 5              |
|   |                     |                        |   |                   | 90                        | 10-15          |
| <b>Cottura con il forno a microonde</b>       |                     |                        |   |                   |                           |                |
| 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          |
|   |                     |                        |   |                   |                           |                |
| <b>Cottura combinata con il microonde</b>     |                     |                        |   |                   |                           |                |
| 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





**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Str. 34  
81739 München

GERMANY

Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG

[siemens-home.bsh-group.com](https://siemens-home.bsh-group.com)



9001082318 (990731)