




[it] Istruzioni per l'uso

Forno a microonde
5C49K1860

Indice

 Conformità d'uso	4	 Impostazioni di base	22
 Importanti avvertenze di sicurezza	4	Modifica delle impostazioni di base	22
In generale	4	Elenco delle impostazioni di base	22
Microonde	5	 Pulizia	23
 Cause dei danni	7	Detergenti adatti	23
In generale	7	Aqualisis	24
Microonde	8	 Malfunzionamento, che fare?	25
 Tutela dell'ambiente	8	 Servizio assistenza clienti	26
Risparmio energetico	8	Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD)	26
Smaltimento ecocompatibile	8	 Testati nel nostro laboratorio	26
 Conoscere l'apparecchio	9	Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde	26
Pannello di comando	9	Consigli per la cottura al microonde	30
 Accessori	11	Dolci e biscotti	30
Accessori in dotazione	11	Consigli per la cottura al forno	31
Accessori speciali	11	Cottura arrosto e al grill	32
 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	12	Consigli per la cottura in forno e al grill	35
Collocazione del piatto girevole	12	Sfornati, gratin, toast	35
Prima messa in funzione	12	Cibi pronti, congelati	36
Pulizia del vano di cottura e degli accessori	12	Acrilamide negli alimenti	37
 Uso dell'apparecchio	13	Pietanze sperimentate	38
Accensione e spegnimento dell'apparecchio	13		
Impostazione della modalità di funzionamento	13		
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	13		
Riscaldamento rapido	14		
Interruzione di sicurezza automatica	14		
 Il forno a microonde	15		
Stoviglia	15		
Livelli microonde	15		
Impostazione microonde	16		
impostare il funzionamento combinato microonde ..	16		
Asciugatura del vano di cottura	17		
 Programmi automatici	18		
Impostazione del programma	18		
Tabella programmi	19		
 Impostazione delle funzioni durata	20		
Verifica delle impostazioni di durata	20		
Impostazione del timer	20		
Impostazione della durata	20		
Impostazione dell'ora	21		
 Sicurezza bambino	21		
Attivazione e disattivazione	21		

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 cottura. → *"Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta" a pagina 12*

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – Pericolo di incendio!

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

⚠️ 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.
- L'umidità persistente può causare scosse elettriche. Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- 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.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

⚠️ 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 bruciate!

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. 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.

Microonde

⚠️ Avviso – Pericolo di ustioni!

- 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 cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili. Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.
- 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!

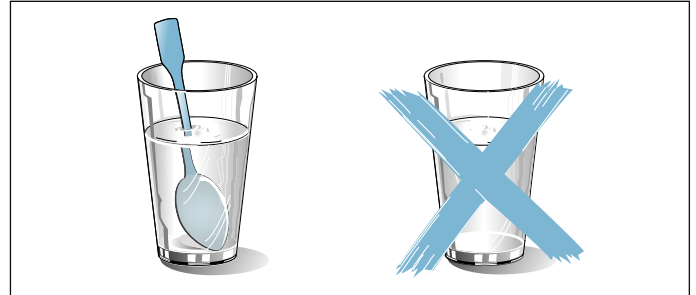
Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠️ 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.
- 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 cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili.
Ad esempio pantofole, cuscinetti 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. → *"Pulizia" a pagina 23*
- 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!

- **Acqua nel vano di cottura caldo:** Non versare mai acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare.
- **Alimenti umidi:** Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
Non conservare gli alimenti all'interno dell'apparecchio per evitare che si corroda.
- **Acqua di condensa nel vano di cottura:** Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Per evitare la corrosione, eliminare sempre l'acqua di condensa dopo ciascuna fase di cottura.
- **Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta:** Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- **Guarnizione molto sporca:** Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- **Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio:** Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posarvi stoviglie o accessori.
- **Trasporto dell'apparecchio:** Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Microonde

Attenzione!

- **Formazione di scintille:** I componenti in metallo, per esempio i cucchiari contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- **Funzionamento a microonde senza pietanze:** Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano di cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie, vedere il capitolo Microonde, stoviglie.
- **Popcorn al microonde:** Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Il pannello della porta potrebbe spaccarsi a causa del sovraccarico. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.
- **Vaschette in alluminio:** Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- **Azionamento del piatto girevole:** Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Inizialmente utilizzare un tempo di cottura ridotto che, se necessario, può essere prolungato.
- **Piatto girevole:** Non utilizzare mai il microonde senza il piatto girevole.

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.
- Per la cottura al forno utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe particolarmente bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello 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 2 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.



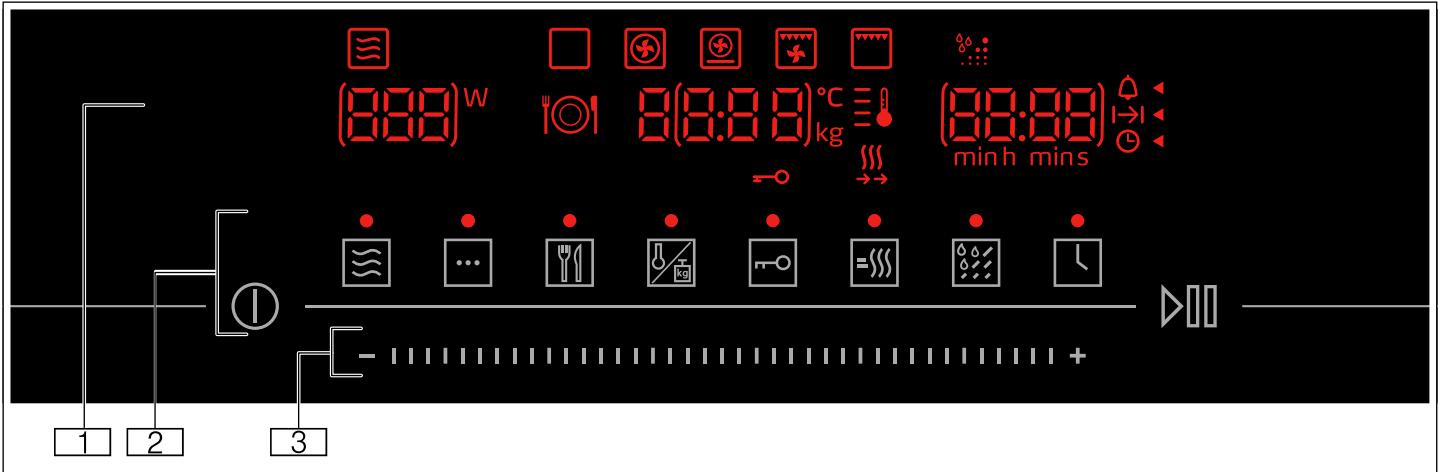
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.








- 1 Display**
Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durata.
- 2 Campi touch**
Al di sotto dei campi touch si trovano dei sensori. Toccare il simbolo per selezionare la funzione.
- 3 Campo di regolazione**
Nel campo di regolazione, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare l'impostazione per ulteriori funzioni.

Campi tattili e display

Con i campi tattili è possibile impostare diverse funzioni supplementari del proprio apparecchio. Sul display compaiono i rispettivi valori.

Campi tattili





Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi campi touch.

Simbolo		Significato
	On/Off	Accensione e spegnimento dell'apparecchio
	Microonde	Selezionare i livelli di potenza del microonde oppure attivare la funzione microonde in aggiunta ad un altro tipo di riscaldamento.
	Tipi di riscaldamento	Mettere in evidenza i tipi di riscaldamento. Impostare il tipo di riscaldamento dal campo di regolazione.
	Programmi	Mettere in evidenza i programmi. Impostare i programmi dal campo di regolazione.
	Temperatura/peso	Mettere in evidenza temperatura/peso. Impostare la temperatura o il peso dal campo di regolazione.

Pannello di comando

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

La panoramica mostra il pannello di comando quando l'apparecchio è acceso con tutti i simboli del display.

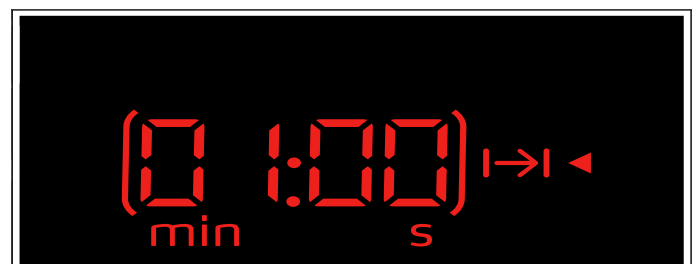
	Sicurezza bambini	Premendo a lungo si attiva/disattiva la sicurezza bambini
	Preriscaldamento rapido	Attivazione/Disattivazione del preriscaldamento rapido
	Aquaclean	Attivazione della funzione pulizia
	Funzioni durata	Selezionare le funzioni durata e impostarle dal campo di regolazione.
	Start/Stop	Avviare o sospendere il funzionamento Avvertenza: Premendo a lungo si termina il funzionamento in corso e le impostazioni delle modalità di funzionamento selezionate vengono riportate ai valori standard.

Display

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

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, con una parentesi intorno al valore da impostare.

Il valore evidenziato può essere modificato direttamente sul campo di regolazione.



Elementi del display

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi elementi del display.

Simbolo		Significato
	Timer	Se il simbolo è contrassegnato, sul display sarà visualizzato il tempo del timer.
	Durata	Se il simbolo è evidenziato, sul display sarà visualizzata la durata.
	Ora	Se il simbolo è contrassegnato, sul display sarà visualizzata l'ora.
h min	Ore/minuti	Durata in ore e minuti
min s	Minuti/secondi	Durata in minuti e secondi
	Sicurezza bambini	Se il simbolo si illumina, la sicurezza bambini è attiva.
	Riscaldamento rapido	Se il simbolo si illumina, il riscaldamento rapido è attivato.

Campo di regolazione

Il campo di regolazione funziona come una rotella. Scorrere il dito verso sinistra o verso destra per modificare l'impostazione. Più velocemente si scorre il dito, più velocemente si muove la rotella. Toccarla per fermarla e acquisire l'impostazione esatta.

Indicazione temperatura

Il termometro giallo a destra vicino all'indicatore della temperatura indica che l'apparecchio sta scaldando.

Se è stato impostato un tipo di riscaldamento, allora le linee si colorano di rosso dal basso verso l'alto, man mano che il vano di cottura si scalda.

Quando è impostata la funzione grill, le linee sono si colorano subito per intero.

Con la funzione Microonde, le linee non si illuminano.

Quando si preriscalda, il momento giusto per introdurre la pietanza nel forno è quando tutte le quattro linee si illuminano di giallo.



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

Modalità Notte

Per risparmiare energia, dalle ore 22 alle ore 5.59 la luminosità del display viene ridotta automaticamente ad un valore più basso.

Modalità di funzionamento

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

Descrizioni più precise al riguardo sono indicate nei relativi capitoli.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Tipi di riscaldamento → "Uso dell'apparecchio" a pagina 13	Per preparare al meglio le pietanze sono disponibili vari tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
Microonde → "Il forno a microonde" a pagina 15	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare più rapidamente i piatti desiderati.
Funzionamento combinato microonde	In questo modo, in aggiunta ad un tipo di funzionamento è possibile attivare anche il funzionamento a microonde.
Impostazioni di base → "Impostazioni di base" a pagina 22	Le impostazioni di base dell'apparecchio possono essere adeguate a seconda dei desideri.

Tipi di riscaldamento

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

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

Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
Aria calda	40 °C	Far lievitare un impasto, scongelare torte alla panna
	100-230 °C	Per cuocere e arrostiti su di un piano.
Grill	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare.
Grill ventilato	100-230 °C	Per la cottura arrostito di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne.
Livello pizza	100-230 °C	Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso.

Valori predefiniti

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

Microonde

Sono disponibili diverse potenze del microonde in livelli, adatte a diversi tipi di pietanze e preparazioni. I livelli microonde non corrispondono sempre esattamente alla quantità di watt che l'apparecchio utilizza.

Sono disponibili i seguenti livelli di microonde.

Livello microonde	Durata massima
90	1 ora e 30 minuti
180	1 ora e 30 minuti
360	1 ora e 30 minuti
600	1 ora e 30 minuti
900 watt	30 minuti

La funzione Microonde può essere utilizzata da sola oppure in abbinamento con tutti i tipi di riscaldamento.

Eccezioni:


- ☒ Livello microonde 900W
- ☒ Aria calda 40°C

Per scoprire come combinare il microonde con i vari tipi di riscaldamento leggere qui di seguito:

Vano cottura

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

Aprire lo sportello dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperto lo sportello, l'apparecchio si arresta immediatamente. Chiudere lo sportello premere sul campo , per poter riprendere il funzionamento.

Illuminazione del vano cottura

Il vano di cottura è sempre illuminato durante il funzionamento. Quando termina il funzionamento, l'illuminazione si spegne.

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Ciò è utile ad esempio durante la pulizia dell'apparecchio. Dopo ca. 15 minuti l'illuminazione interna si spegne di nuovo automaticamente.

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva durante il funzionamento. L'aria calda fuoriesce tramite lo sportello.

Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo.

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Avvertenze

- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro dello sportello, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Accessori

Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Attenzione!

Quando si preleva la stoviglia accertarsi che il piatto girevole non si sposti. Verificare sempre che il piatto girevole sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.

Accessori in dotazione



Piatto girevole

Le pietanze che necessitano di molto calore dal basso possono essere preparate direttamente sul piatto girevole.

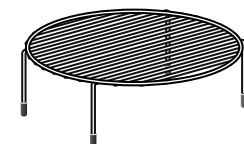
Avvertenza: Il piatto girevole ruota verso sinistra o destra. È resistente al taglio. È possibile tagliare la pizza in pezzi direttamente sul piatto girevole.



Griglia bassa

Per il microonde e per cuocere ed arrostiti in funzionamento Forno.

Avvertenza: Appoggiare la griglia sul piatto girevole.



Griglia superiore

Griglia per arrostiti, ad es. bistecche, salsicce o toast oppure adatta come superficie di appoggio, ad es. per teglie basse per sformati.

Avvertenza: Appoggiare la griglia sul piatto girevole.

Accessori speciali

Ulteriori accessori sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o il rivenditore specializzato.

Accessori speciali

Pirofila in vetro

Per brasati e sformati preparati al forno.

Teglia per pizza

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

Inserto per cuocere a vapore per apparecchi a microonde

Cuocere i cibi al vapore in modo più delicato e rapido

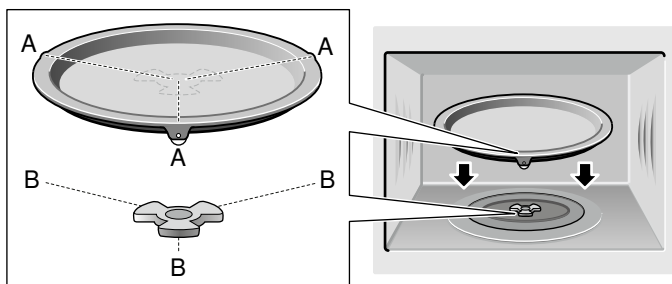
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

Collocazione del piatto girevole

Posizionare il piatto girevole con le rotelle "A", al centro del fondo del vano di cottura, sull'apposito trascinatore "B", come illustrato nella figura.




Avvertenze


- Non utilizzare mai l'apparecchio senza piatto girevole.
- Il piatto girevole deve essere ben posizionato sul supporto trascinatore.
- Il piatto girevole deve ruotare in tutte le modalità di riscaldamento.
- Non caricare il piatto girevole di un peso superiore ai 5 kg.

Prima messa in funzione




Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla corrente oppure dopo un'interruzione della corrente, sul display compare la richiesta di impostare l'orario. L'invito ad impostare l'ora può richiedere qualche secondo.

Impostazione dell'ora



Al momento della messa in funzione la visualizzazione dell'orario è evidenziata. Il valore **12:00** lampeggia sul display e il simbolo  si illumina. Impostare l'ora attuale.

1. Sul campo di regolazione impostare l'ora.
2. Premere sul campo .
L'ora è impostata.

Modifica dell'ora

1. Premere due volte sul campo .
Sul display compaiono il simbolo  e l'ora.
2. Sul campo di regolazione impostare l'ora.
3. Premere sul campo .
L'ora è impostata.


Avvertenze






- Se dopo aver impostato l'ora non si preme sul campo , il valore impostato viene acquisito automaticamente dopo alcuni secondi.
- È possibile adattare in ogni momento l'impostazione dell'ora toccando il campo .
- È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

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 cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso. Il modo ideale è riscaldarlo per un'ora con aria calda  a 180 °C. Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

1. Premere sul campo .
Il tipo di riscaldamento Aria calda  è di norma impostata.
 2. Premere sul campo .
 3. Sul campo di regolazione impostare 180 °C.
 4. Premere sul campo .
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Trascorsa un'ora disattivare l'apparecchio. A tal proposito toccare il campo .

Pulizia degli accessori

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

Uso dell'apparecchio

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

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Avvertenza: La sicurezza bambini può essere impostata anche ad apparecchio spento. Alcune visualizzazioni restano visibili sul display 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

Premere sul campo .

Sul display compare un valore standard messo in evidenza. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Per le istruzioni relative alle modalità di funzionamento, consultare i singoli capitoli.

Spegnimento dell'apparecchio

Premere sul campo .

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

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.


Uso

Alcuni step operativi sono uguali in tutte le modalità di funzionamento. Nella parte che segue sono indicati gli step operativi basilari.





Avviare il funzionamento

Premere il campo .

Sul display vengono visualizzate le vostre impostazioni. Se è stata impostata una durata, quest'ultima scorre visibilmente.

Avvertenza: Aprendo la porta dell'apparecchio il funzionamento si arresta. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e toccare il campo .


Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo  oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
Il funzionamento si arresta e il LED  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo .
Il funzionamento prosegue e il LED  si illumina.

Impostazione della modalità di funzionamento


Dopo che è stata selezionata una modalità di funzionamento, i valori predefiniti sono visualizzati sul display. È possibile avviare subito questa impostazione.

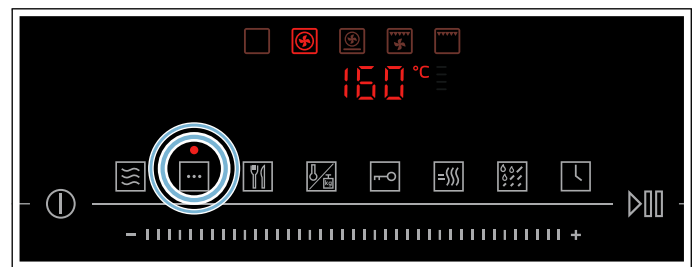
In generale vale quanto segue:


1. premere sul campo corrispondente alla modalità di funzionamento desiderata.
2. Dal campo di regolazione programmare altre impostazioni.
3. Premere il campo .
L'apparecchio si avvia.


Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

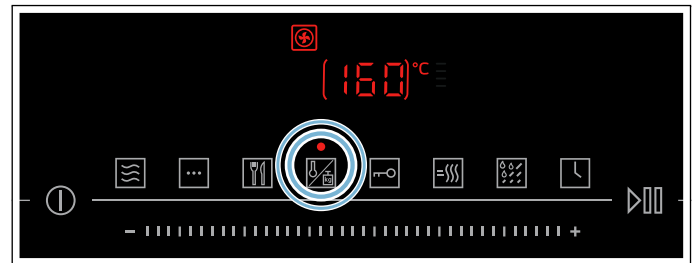
Esempio nella figura: aria calda  a 200 °C.

1. Premere il campo .




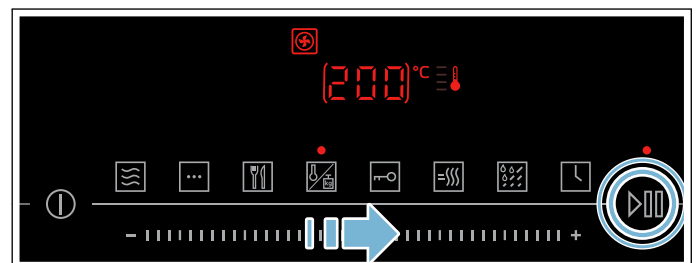
Il tipo di riscaldamento Aria calda  è di norma impostata. Sul display viene visualizzata la relativa temperatura predefinita di 160 °C.

2. Premere il campo .



La temperatura è messa in evidenza.

3. Sul campo di regolazione impostare la temperatura a 200 °C.
4. Premere il campo .






L'apparecchio inizia a riscaldarsi. La barra che indica la temperatura si colora.





La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento dal campo di regolazione.

Avvertenza: Terminato il riscaldamento, è normale che si verifichino lievi oscillazioni di temperatura, a seconda del tipo di riscaldamento.


Impostazione della durata

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere il campo , fino a quando il simbolo  è evidenziato con la linea rossa sottostante.
3. Sul campo di regolazione impostare la durata desiderata.
4. Premere sul campo . L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo  oppure aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta e il LED  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo . Il funzionamento prosegue e il LED  si illumina.

Interruzione del funzionamento

Premere il campo .




Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

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





Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.


Utilizzare il riscaldamento rapido quando sono state impostate temperature superiori a 100 °C. Per i seguenti tipi di riscaldamento è disponibile la modalità di riscaldamento rapido:

-  Aria calda (eccezione: aria calda 40 °C)
-  Grill ventilato
-  Livello pizza



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

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere il campo . Sul display si illumina il simbolo .
3. Premere il campo . L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Il LED  si illumina.

Il riscaldamento rapido è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il simbolo  sul display si spegne. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il campo . Il simbolo  sul display si spegne. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

Avvertenza: Il riscaldamento rapido si disattiva automaticamente al più tardi dopo 15 minuti.

Interruzione di sicurezza automatica

L'interruzione di sicurezza automatica viene attivata se l'apparecchio resta in funzione per molto tempo senza che sia stata impostata la durata di cottura. Il momento in cui l'apparecchio si disattiva, dipende dal tipo di funzionamento e dalla temperatura impostati.

- Aria calda 50°C: 24 ore
- Aria calda 100-230 °C: 5 ore
- Grill ventilato e livello Pizza: 5 ore
- Grill: 90 minuti

Esempio: se il forno funziona con aria calda a 160 °C, si spegne automaticamente dopo ca. 5 ore.

Sul display compare . L'apparecchio si spegne. Per confermare, premere il campo .

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 alla funzione grill.

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.

Stoviglia

Non tutte le stoviglie sono adatte per il microonde. Affinché le pietanze siano scaldate senza danneggiare l'apparecchio, utilizzare solo stoviglie adatte per il microonde.

Stoviglie adatte

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

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

Stoviglie non adatte

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

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, 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.

Livelli microonde

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

Sono disponibili i seguenti livelli microonde.

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

Valori predefiniti:

Per ogni livello microonde l'apparecchio propone una durata, che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.

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


Intervalli per impostazione del tempo

L'intervallo nella regolazione della durata di funzionamento si modifica in base a quanto tempo dura il funzionamento.

Durata di funzionamento	Intervallo
0 - 1 minuto	5 secondi
1 - 3 minuti	10 secondi
3 - 15 minuti	30 secondi
15 minuti - 1 ora	1 minuto
1 ora - 1 ora e 30 minuti	5 minuti


Impostazione microonde

Esempio: potenza del microonde 600 W, durata 5 minuti.

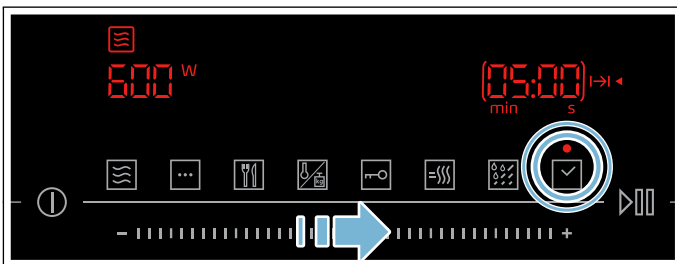
1. Premere il campo .
L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Sul display, come valore proposto, viene visualizzata la potenza massima del microonde di 900 Watt, che può essere modificata in qualsiasi momento.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato dal campo di regolazione.




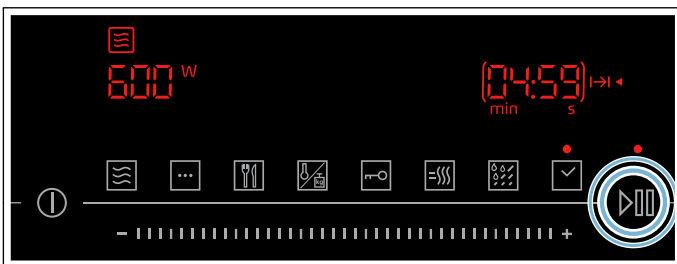
Sul display viene visualizzata la potenza microonde e una durata predefinita.

3. Premere il campo .
4. Sul campo di regolazione impostare la durata desiderata.

Avvertenza: È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.



5. Premere il campo .



La durata scorre sul display. Il LED  si illumina.



Avvertenze

- Quando si accende l'apparecchio appare sempre come predefinita la potenza massima del microonde.
- Se nel frattempo si apre lo sportello del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare.


La durata è trascorsa.

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio oppure premere su un qualunque campo.





Modifica della durata

1. Premere il campo , fino a quando il simbolo  non è messo in evidenza.
2. Dal campo di regolazione modificare la durata. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Modifica della potenza microonde

1. Premere sul campo .
2. Selezionare il livello di potenza desiderato dal campo di regolazione.

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo  oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
Il funzionamento si arresta e il LED  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo .
Il funzionamento prosegue e il LED  si illumina.

Interruzione del funzionamento

Premere il campo .





Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

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



impostare il funzionamento combinato microonde

La funzione Microonde può essere abbinata con tutti i tipi di riscaldamento. L'apparecchio scalda e contemporaneamente viene acceso il microonde. Così la pietanza è pronta più in fretta.


Possibilità di combinazioni








-  Aria calda
-  Grill ventilato
-  Livello pizza
-  Grill

Eccezioni:


-  Livello microonde 900W
-  Aria calda 40°C

Impostazione del funzionamento combinato


Esempio: aria calda  190 °C con microonde 360 W, 17 minuti.

1. Premere il campo .
L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Sul display, come valore proposto, viene visualizzata la potenza massima del microonde di 900 Watt, che può essere modificata in qualsiasi momento.
2. Sul campo di regolazione impostare 360 °C.
Sul display viene visualizzata la potenza microonde e una durata predefinita.
3. Premere il campo .
4. Sul campo di regolazione impostare il tipo di riscaldamento Aria calda .
Sul display viene indicato un valore proposto per la temperatura.
5. Premere il campo .
6. Sul campo di regolazione impostare la temperatura a 190 °C.
7. Premere il campo .
8. Sul campo di regolazione impostare la durata desiderata di 17 minuti.
9. Premere sul campo .
Viene avviato il funzionamento e il LED  si illumina. Viene visualizzato lo scorrere della durata.





La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e la luce del simbolo  si spegne. Il funzionamento combinato è terminato. Premere su un qualunque campo per eliminare il segnale acustico.


Modifica della potenza microonde

1. Premere sul campo .
2. Selezionare il livello di potenza desiderato dal campo di regolazione.

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo  oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
Il funzionamento si arresta e il LED  lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo .
Il funzionamento prosegue e il LED  si illumina.

Interruzione del funzionamento

Premere il campo .

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.








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

Asciugatura del vano di cottura

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

Riscaldare il vano di cottura

Per asciugarlo riscaldare il vano di cottura, in modo che l'umidità presente possa evaporare. Infine aprire lo sportello dell'apparecchio, in modo che il vapore possa fuoriuscire dal vano di cottura.

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere immediatamente lo sporco nel vano di cottura e asciugare l'umidità dal fondo del vano di cottura.
3. Se necessario, accendere l'apparecchio con il campo .
4. Premere sul campo .
Compare la scelta dei tipi di riscaldamento.
5. Dal campo di regolazione, selezionare grill ventilato .
6. Toccare il campo  e impostare 150 °C dal campo di regolazione.
7. Premere due volte sul campo .
Il simbolo Durata  è contrassegnato sul display.
8. Sul campo di regolazione impostare la durata di 15 minuti.
9. Avviare il funzionamento premendo il campo .
L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 15 minuti.

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.

Programmi automatici

Con i programmi automatici, cucinare è molto facile. Basta selezionare il programma e inserire il peso della pietanza. Il programma automatico acquisisce la regolazione ottimale. È possibile selezionare da Programmi 15.

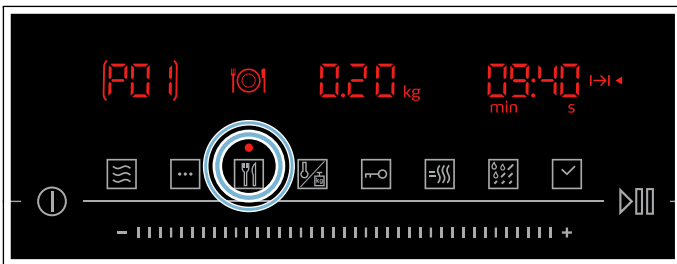
Avvertenze

- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.
- Per utilizzare i programmi occorre impiegare sempre stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.
- Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni in perfette condizioni, a temperatura frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.

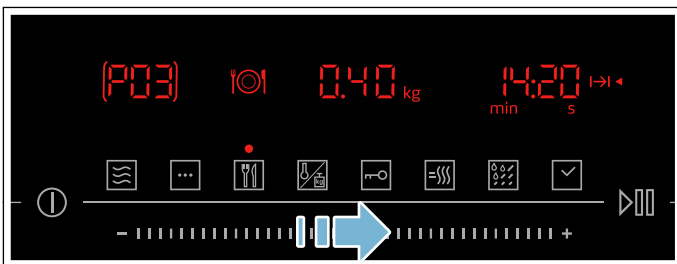
Impostazione del programma

Esempio nella figura: programma 3 con 1 chilogrammo di peso.

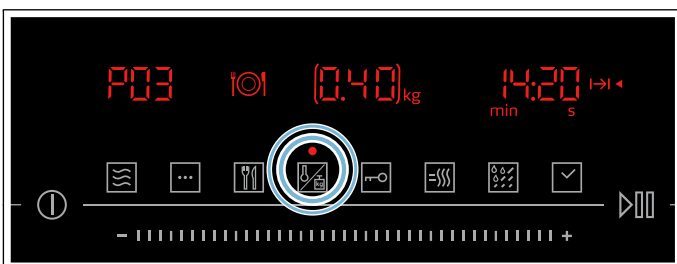
1. Premere il campo . Sul display compare il primo codice del programma e i valori proposti per il peso e la durata.



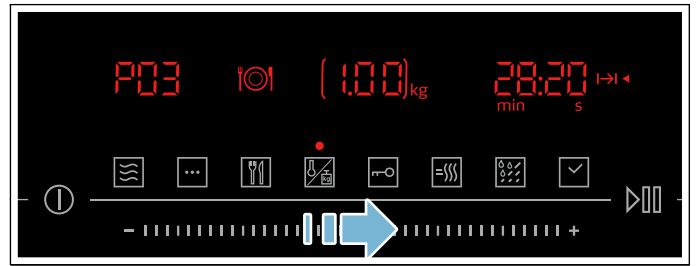
2. Selezionare il codice del programma 3 dal campo di regolazione.



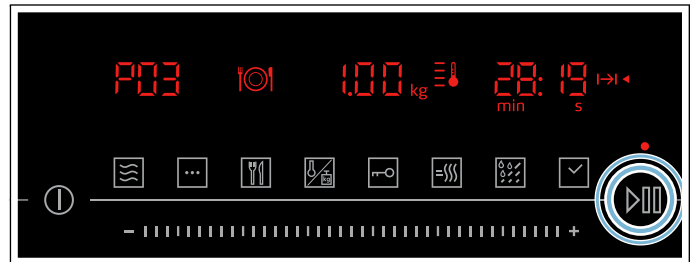
3. Premere sul campo . Sul display è messa in evidenza l'impostazione del peso.



4. Impostare 1 chilo di peso dal campo di regolazione. L'apparecchio imposta automaticamente la durata idonea al peso.



5. Premere sul campo . Il programma si avvia. Sul display viene visualizzato il tempo che scorre, la linea della temperatura e il LED sono luminosi.



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

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il programma è terminato, l'apparecchio smette di riscaldare. Premere il campo .

Avvertenza: Sul campo di regolazione è possibile prolungare la durata o una nuova la durata.

Cambio del programma

1. Premere per 4 secondi ca. sul campo . Il programma è ripristinato.
2. Selezione del nuovo programma

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo oppure aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta e il LED lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo . Il funzionamento prosegue e il LED si illumina.

Interruzione del funzionamento

Premere il campo .


Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.




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


Tabella programmi


N° programma	Alimenti	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie/accessori, livello di inserimento	Note
Scongelamento				
P 01	Carne tritata	0,20 - 1,0	stoviglia bassa senza coperchio sulla griglia bassa	Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
P 02	Pezzi di carne	0,20 - 1,0	stoviglia bassa senza coperchio sulla griglia bassa	Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
P 03	Pollo, porzioni di pollo	0,40 - 1,80	stoviglia bassa senza coperchio sulla griglia bassa	Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
P 04	Pane	0,20 - 1,0	stoviglia bassa senza coperchio sulla griglia bassa	Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria, in quanto il pane diventa presto raffermo. Separare le fette se possibile.
Programmi di cottura				
P 05	Riso	0,05 - 0,20	Stoviglia con coperchio sulla griglia bassa	Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Impostare il peso lordo (senza liquido). Aggiungere al riso una quantità di liquido 2 o 2,5 volte superiore.
P 06	Patate	0,15 - 1,0	Stoviglia con coperchio sulla griglia bassa	tagliare in pezzi di uguali dimensioni. ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaio di acqua;
P 07	Verdura	0,15 - 1,0	Stoviglia con coperchio sulla griglia bassa	tagliare in pezzi di uguali dimensioni. ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaio di acqua;
Programmi cottura combinata				
P 08	Sformato, congelato	0,40 - 1,20	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	L'altezza dello sformato non dovrebbe superare 3 cm.
P 09	Pollo, intero	0,50 - 2,0	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	Petto rivolto verso il basso
P 10	Roastbeef, medio	0,50 - 1,5	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	
P 11	Stufato di capocollo	0,50 - 2,0	Stoviglia con coperchio, sulla griglia bassa	
P 12	Agnello, medio	0,80 - 2,0	Stoviglia con coperchio, sulla griglia bassa	Carne d'agnello della spalla o cosciotti disossati.
P 13	Polpettone	0,50 - 1,5	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	L'altezza del polpettone non dovrebbe superare 7 cm.
P 14	Pesce, intero	0,30 - 1,0	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	Squamare precedentemente la pelle del pesce. Disporre il pesce nella teglia "come se stesse nuotando".
P 15	Riso stufato con ingredienti freschi	0,05 - 0,20	Stoviglia alta con coperchio, sulla griglia bassa	Inserire solo il peso del riso. Sono adatti i risi stufati con verdure, pesce o pollame. Impiegare solo ingredienti freschi.

Impostazione delle funzioni durata

L'apparecchio è dotato di varie funzioni durata. Con il campo tattile  è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. Sul display si illuminano i simboli delle funzioni disponibili e la funzione selezionata viene messa in evidenza. In questo caso vicino al rispettivo simbolo si accende un piccolo triangolo.

Funzione durata	Utilizzo
 Timer	Il timer funziona come un contaminuti, indipendentemente dalla modalità e da altre funzioni durata e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
 Durata	Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento.
 Ora	Finché non scorre nessun'altra funzione in primo piano, l'apparecchio mostra l'ora sul display.





È possibile richiamare la durata con il campo  solo dopo aver impostato un tipo di riscaldamento. Il timer può essere impostato in qualsiasi momento.

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

Avvertenza: La durata del segnale acustico può essere modificata nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 22




Verifica delle impostazioni di durata


Se sono state impostate varie funzioni durata, sul display compaiono i simboli corrispondenti. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Per verificare il timer , la durata  oppure l'orario , è necessario premere sul campo , fino a quando il relativo simbolo è evidenziato con la linea rossa sottostante. Durante il funzionamento sono disponibili soltanto timer e durata, quando l'apparecchio è in standby sono disponibili soltanto timer e orario. Il relativo valore compare sul display per alcuni secondi.


Impostazione del timer

Il timer può essere utilizzato come un contaminuti da cucina e funziona indipendentemente dall'apparecchio. Il timer ha un proprio segnale. È quindi possibile capire se è trascorso il tempo impostato sul timer oppure una durata.

1. Premere il campo , fino a quando il simbolo  non è messo in evidenza. Sul display si illumina il simbolo  e il simbolo del tempo.
2. Sul campo di regolazione impostare il tempo del timer.

Dopo pochi secondi viene acquisito il tempo impostato. La suoneria si avvia. Sul display si illumina il simbolo  e viene visualizzato il tempo che scorre. Gli altri simboli di tempo si spengono.


Il tempo impostato con il timer è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare . Premere su un qualunque campo per disattivare il timer.

Modifica del tempo del timer

Sul campo di regolazione modificare il tempo del timer. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.





Cancellazione del tempo del timer

Sul campo di regolazione ripristinare il tempo del timer su . Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita. Il timer è disattivato.

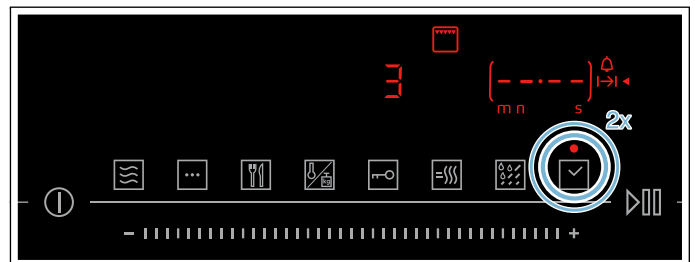
Impostazione della durata

È possibile impostare la durata di cottura delle pietanze sull'apparecchio. Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.

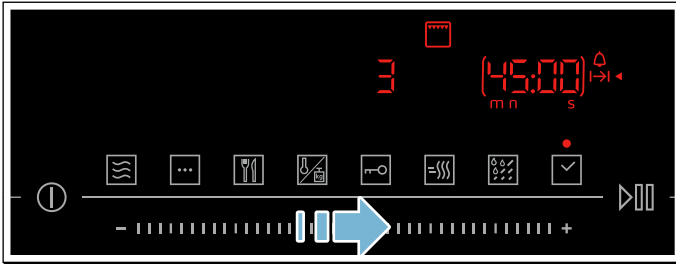
Esempio nella figura: tipo di riscaldamento grill a livello 3, durata 45 minuti.



1. Premere il campo .
2. Sul campo di regolazione impostare il tipo di riscaldamento.
3. Premere il campo .
4. Premere il campo , fino a quando il simbolo  e la durata non sono messi in evidenza.

Avvertenza: Secondo il tipo di riscaldamento può essere visualizzato un diverso valore proposto.





- Sul campo di regolazione impostare la durata di 45 minuti.





- Premere il campo . Il forno entra in funzione. Sul display viene visualizzato il tempo che scorre e il LED  si illumina.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare **00:00**.



- Premere il campo . Il segnale si spegne.
- Premere il campo . L'apparecchio è spento.

Modifica della durata


- Premere il campo , fino a quando il simbolo  non è messo in evidenza.
- Dal campo di regolazione modificare la durata. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.


Cancellazione della durata

Sul campo di regolazione ripristinare la durata su **00:00**. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.



Avvertenza: Se il timer è impostato, toccare prima sul campo , finché il simbolo  non viene messo in evidenza.

Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento o a seguito di un'interruzione di corrente, sul display si illumina il simbolo  e l'ora indica il valore **12:00**. Impostare l'ora attuale.

- Sul campo di regolazione impostare l'ora.
- Premere sul campo . L'ora è impostata.

Modifica dell'ora

- Toccare più volte sul campo . Sul display il simbolo Ora  è messo in evidenza.
- Dal campo di regolazione modificare l'ora. Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.


Come nascondere l'ora


È possibile nascondere l'ora nella impostazioni di base.
→ "Impostazioni di base" a pagina 22

Sicurezza bambino


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

Attivazione e disattivazione

Premere per 4 secondi ca. sul campo .

Sul display compare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. La sicurezza bambini è attivata o disattivata.

Avvertenze





- Se è stato impostato un tempo con il timer  questo continuerà a scorrere. Finché la sicurezza bambini è attiva, non è possibile modificare il tempo del timer.
- I segnali acustici, per es. dopo che il tempo impostato sul timer è scaduto, possono essere eliminati premendo su un campo qualsiasi.

Impostazioni di base


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

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio deve essere spento.

1. Premere per alcuni secondi sul campo .
Il display visualizza la prima impostazione di base.
2. Dal campo di regolazione modificare l'impostazione di base.
3. Premere sul campo .
Sul display viene visualizzata la prossima impostazione di base. Con il campo  è possibile scorrere tutte le impostazioni di base e e dal campo di regolazione è possibile modificarle.
4. Premere per alcuni secondi sul campo .
Tutte le impostazioni sono state acquisite.
Le impostazioni possono essere modificate nuovamente in qualsiasi momento.

Annulla

Se non si desidera salvare le modifiche, toccare sul campo . Le impostazioni di base vengono eliminate senza essere memorizzate.

Elenco delle impostazioni di base

Non tutte le impostazioni di base sono disponibili, dipende dalle caratteristiche dell'apparecchio.

	Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
c01	Durata segnale acustico: 1 = breve = 10 secondi 2 = media = 1 minuto 3 = lunga = 2 minuti	1 = breve = 10 secondi 2 = media = 1 minuto 3 = lunga = 2 minuti	Segnale acustico una volta terminata la durata o il tempo impostato sul timer
c02	Tasto del segnale acustico 1 = acceso	0 = spento	Segnale acustico se viene premuto il tasto
c03	Luminosità display 1 = bassa 2 = media 3 = elevata	1 = bassa 2 = media 3 = elevata	Regolare la luminosità del display
c04	Indicazione dell'ora 1 = accesa	0 = spenta	Visualizzazione dell'ora sul display
c05	Illuminazione del vano cottura 1 = accesa	0 = spenta	Accendere e spegnere l'illuminazione del vano di cottura.
c06	Impostazione di fabbrica 0 = spenta	1 = accesa	Ripristinare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica
c07	Modalità demo 0 = spenta	1 = accesa	Attivazione e disattivazione della modalità demo Avvertenza: La modalità demo è visibile soltanto entro i primi 5 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
c08	Volume del segnale acustico 1 = bassa 2 = media 3 = elevata	1 = bassa 2 = media 3 = elevata	Imposta il volume del segnale acustico

Pulizia

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.

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.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Avvertenza: Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

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.

Panno in microfibra

Il panno in microfibra è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Rimuove lo sporco liquido e unto in una sola passata.

N° d'ordine 466 148

Panno per la cura delle superfici in acciaio inox

È possibile trattare le superfici con un panno imbevuto di olio protettivo consigliato e testato (da ordinare presso di noi) per rendere più resistente la superficie ai graffi e per rendere meno visibili le impronte digitali.

N° d'ordine 311 134

Olio protettivo per moderne superfici in acciaio inox

Lo stesso olio protettivo di cui è imbevuto il panno può essere ordinato presso di noi sotto forma di flacone.

N° d'ordine 311 567

Sgrassatore

Per una pulizia in profondità delle superfici sporche di grasso difficile da rimuovere.

N° d'ordine 311 781

Campo	Detergenti
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Per la pulizia non utilizzare né detergenti per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Display	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Non pulire con un panno bagnato.
Parte frontale dell'apparecchio con acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Speciali detergenti per l'acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio clienti o presso i rivenditori specializzati. Per la pulizia non utilizzare né detergenti per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Vano di cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: utilizzare il detergente per forno soltanto quando il vano di cottura si è completamente raffreddato. Utilizzare preferibilmente una spugnetta in acciaio. Non utilizzare spray per forno né altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo, poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Incavo del vano di cottura	Panno umido: non fare colare acqua nel comando del piatto rotante all'interno dell'apparecchio.
Piatto girevole e anello	Soluzione di lavaggio calda: quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve innestarsi correttamente in posizione.
Griglia	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un detergente per acciaio inox oppure in lavastoviglie.
Pannelli dello sportello	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna, senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Avvertenze


- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.

Aqualisis

La funzione di pulizia Aqualisis facilita la pulizia dell'apparecchio, se non presenta uno sporco ostinato.

Il programma dura 8 minuti.

Attivazione Aqualisis

1. Aggiungere qualche goccia di detersivo in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione.
2. Collocare la tazza con il cucchiaino al centro del piatto girevole.
3. Toccare il campo .

L'apparecchio si spegne automaticamente dopo ca. 8 minuti.

Infine risciacquare il vano di cottura con un panno morbido e asciugare a fondo.

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.

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.

Alcuni messaggi di errore si possono risolvere autonomamente.

Un guasto, che fare?


Messaggio di errore	Possibile causa	Rimedio/avvertenza
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Verificare se la lampada della cucina funziona.
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
Sul display lampeggia 12:00 e si illumina il simbolo  .	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Regolare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata.	Non è stato premuto il campo  dopo l'impostazione.	Premere il tasto  o cancellare l'impostazione selezionando un'altra funzione con il selettore funzioni.
Il forno microonde non funziona.	Lo sportello non è stato chiuso correttamente.	Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Il campo  non è stato toccato.	Premere sul campo  .
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità raddoppiata: tempo raddoppiato.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza clienti.
Sul display appare E 1 .	Interruzione di sicurezza automatica termica attivata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display appare E 2 .	Interruzione di sicurezza automatico attivato.	Premere un tasto qualsiasi o ruotare la manopola.
Sul display appare E 3 .	La funzione del forno è guasta.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display appare E 4 .	Interruzione di sicurezza automatica termica attivata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display appare E 11 .	Umidità nel pannello di comando.	Lasciare asciugare il pannello di comando.
Sul display appare E 17 .	Riscaldamento rapido non andato a buon fine.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
È possibile impostare l'apparecchio, tuttavia non riscalda. Lampeggiano i due punti.	È attivato il programma demo.	Disattivare la modalità demo nelle impostazioni di base. Avvertenza: La modalità demo è visibile soltanto entro i primi 5 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.

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

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

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

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

Le informazioni per contattare il servizio di assistenza tecnica sono disponibili per tutti i paesi nell'elenco allegato.

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.
- Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

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

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

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

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia inferiore. In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.

Scongellamento**Avvertenze**

- Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sulla griglia.
- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

- Nel frattempo girare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.
- Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 - 60 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Scongellamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	Girare ripetutamente.
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate girando gli alimenti
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10-15 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Girare ripetutamente, togliere le porzioni di carne già scongelate
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Anatra	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Girare ripetutamente.
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 10-15 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 7-10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sciogliere il burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pane intero***	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	Girare di tanto in tanto
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Scongellare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati**Avvertenze**

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

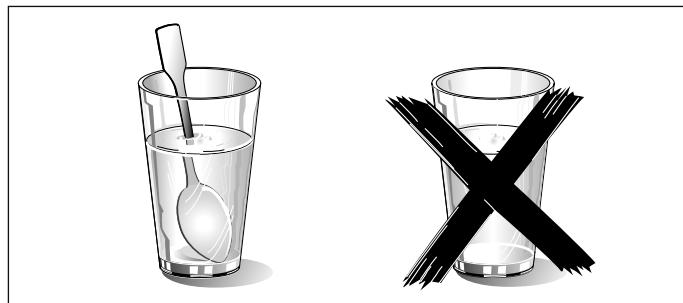
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2 -3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - minuti di modo che la temperatura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

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

Riscaldare le pietanze

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 riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



Attenzione!

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

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze:
Menu e piatti pronti o precotti	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Togliere la pietanza dalla confezione, coprire le pietanze
Bevande	150 ml	900 W, 1-2 min.	Attenzione! Mettere un cucchiaio nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Collocare sul fondo i biberon senza tettarella/tappo; terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare; controllare assolutamente la temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Minestra			-
1 tazza	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 tazze	da 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 tazze	da 175 g	900 W, 5-6 min.	

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze:
Fette o pezzi di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
Pasticcio*	400 g	600 W, 5-10 min.	Stoviglie con coperchio,
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Verdura	150 g	600 W, 2-3 min.	Aggiungere un po' di liquido
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuocere gli alimenti

Avvertenze

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.
- Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Cuocere gli alimenti	Peso	Potenza microonde in watt Durata in minuti.	Avvertenze:
Pollo intero, fresco senza interiora	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5-10 min.	tagliare in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patate:	250 g	600 W, 8-10 min.	tagliare in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia; utilizzare una stoviglia profonda, con coperchio
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 7-9 min.	di tanto in tanto girare con la frusta 2-3 volte
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn per il microonde

Avvertenze

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

Avviso – Pericolo di scottature!

- Aprire con cautela il sacchetto dei popcorn poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
- Non impostare mai la potenza microonde massima.

	Peso	Accessori	Potenza microonde in watt Durata in minuti.
Popcorn per il microonde	1 sacchetto da 100g	Stoviglia, griglia	600 W, 3-5 min.

Consigli per la cottura al microonde

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

Dolci e biscotti

Tablette

Avvertenze

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

- Per ulteriori informazioni vedere **Consigli per la cottura al forno** in fondo alle tabelle.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia inferiore.

Stampi per dolci

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

Dolci in stampi	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare		170-180	90	40-50
Torta morbida, delicata (ad es. torta margherita)*	Stampo a ciambella/rettangolare		150-170	-	70-90
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo per fondi di dolci alla frutta		160-180	-	30-40
Dolce alla frutta delicato, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino		170-180	90	35-45
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo per fondi di dolci alla frutta		160-170	-	20-25
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera scuro		170-180	-	35-45
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera scuro		170-190	-	30-40
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla*	Stampo a cerniera scuro		170-190	180	35-45
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)**	Stampo a cerniera scuro		190-200	-	45-55
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf		170-180	-	40-50
Pizza, fondo sottile, farcitura scarsa**	Teglia per pizza rotonda		220-230	-	15-25
Torte salate*	Stampo a cerniera scuro		200-220	-	50-60
Torta di noci	Stampo a cerniera scuro		170-180	90	35-45
Pasta lievitata con ripieno asciutto	Teglia per pizza rotonda		160-180	-	50-60
Pasta lievitata con ripieno succoso	Teglia per pizza rotonda		170-190	-	55-65
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia per pizza rotonda		170-190	-	35-45
Stollen con 500 g di farina	Teglia per pizza rotonda		160-180	-	60-70
Strudel, dolce	Teglia per pizza rotonda		190-210	180	35-45

* Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.

** Posizionare lo stampo direttamente sul piatto girevole.

Pasticcini	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in C	Durata in minuti.
Biscottini	Teglia per pizza rotonda		150-170	25-35
Amaretti	Teglia per pizza rotonda		110-130	35-45
Meringa	Teglia per pizza rotonda		100	80-100
Muffin	Teglia per muffin sulla griglia		160-180	35-40
Bignè	Teglia per pizza rotonda		200-220	35-45
Dolci pasta sfoglia	Teglia per pizza rotonda		190-200	35-45
Dolci di pasta lievitata	Teglia per pizza rotonda		200-220	25-35

Pane e pagnotte	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane con lievito madre con 1,2 kg di farina	Teglia per pizza rotonda		210-230	50-60
Panfocaccia*	Teglia per pizza rotonda		220-230	25-35
Pagnotte	Teglia per pizza rotonda		210-230	25-35
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Teglia per pizza rotonda		200-220	15-25

* Posizionare lo stampo direttamente sul piatto girevole.

Consigli per la cottura al forno

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

Cottura arrosto e al grill

Tablelle

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tablelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

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

Stoviglie

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

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

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

Avvertenze per la cottura di arrosti

Avvertenze

- Per la cottura degli arrosti di carne e pollame utilizzare una teglia alta.
- Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.
- Carne: ricoprire il fondo della stoviglia con un po' di liquido. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore. Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.
- Pollame: girare i pezzi di carne trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Carne di manzo

Avvertenze

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

Avvertenze per la cottura al grill

Avvertenze

- Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta del forno e non preriscaldare.
- Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2-3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.
- Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.
- L'elemento grill si attiva e disattiva automaticamente. Si tratta di un fenomeno normale, la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Carne di manzo	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Brasato di manzo, ca. 1 kg	Stoviglia con coperchio		180-200	-	120-143
Filetto di manzo, medio, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio		180-200	90	30-40
Roastbeef, medio, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio		210-230	180	30-40
Bistecche, medie, spessore 3 cm	Griglia superiore		3	-	ogni lato: 10-15

Carne di vitello

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

Carne di vitello	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti.
Arrosto di vitello, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio,		180-200	-	110-130
Stinco di vitello, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio,		200-220	-	120-130

Carne di maiale**Avvertenze**

- Girare gli arrosti di maiale magri e gli arrosti senza cotenna trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Disporre l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso l'alto. Forare la cotenna. Non girare l'arrosto. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Non girare il filetto e la costata di maiale. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 5 minuti.
- Girare la bistecca di coppa trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Carne di maiale	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Arrosto senza cotenna (ad es. coppa), ca. 750 g*	Stoviglia con coperchio		220-230	180	40-50
Arrosto con cotenna (ad es. spalla) ca. 1,5 kg*	Stoviglia senza coperchio		190-210	-	130-150
Filetto di maiale, ca. 500 g*	Stoviglia con coperchio		220-230	90	25-30
Arrosto di maiale magro, ca. 1 kg*	Stoviglia con coperchio		210-230	90	60-80
Costata di maiale con osso, ca. 1 kg*	Stoviglia senza coperchio	-	-	360	45-45
Bistecca di coppa, spessore 2 cm**			3	-	1° lato: ca. 15-20 2° lato: ca. 10-15
* Griglia inferiore ** Griglia superiore					

Agnello

Avvertenza: Girare i cosciotti d'agnello trascorsa metà del tempo impostato.

Carne d'agnello	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti.
Costolette di agnello con osso, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio.		210-230	-	40-50
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio,		190-210	-	90-95

Altro

Avvertenze

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

Altro	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Polpettone, ca. 1 kg*	Stoviglia senza coperchio		180-200	600 W + 180 W	-
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi Ogni pezzo ca. 150 g**	-		3	-	ogni lato: 10-15

* Griglia inferiore ** Griglia superiore

Pollame:

Avvertenze

- Disporre il pollo intero, il petto di pollo e il petto rivolto verso il basso. Girare dopo $\frac{2}{3}$ del tempo.
- Disporre il pollo grande con il petto rivolto verso il basso. Dopo 30 minuti, girare e impostare la potenza microonde a 180 watt.

- Disporre i polli tagliati a metà e le singole porzioni di pollo con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare
- Girare il petto d'anatra e d'oca con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
- Girare le cosce d'oca trascorsa la metà del tempo. Forare la pelle.
- Disporre il petto e il cosciotto di tacchino con la pelle rivolta verso il basso. Girare dopo $\frac{2}{3}$ del tempo.

Pollame:	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C, livello grill	Potenze microonde in watt	Durata in minuti.
Pollo, intero, ca. 1,2 kg	Stoviglie con coperchio,		220-230	360	35-45
Pollo grande, intero, ca. 1,6 kg	Stoviglie con coperchio,		220-230	360 180	30 20-30
Pollo, diviso a metà, 500 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio.		180-200	360	30-35
Porzioni di pollo, ca. 800 g	Stoviglia senza coperchio.		210-230	360	20-30
Petto di pollo con pelle ed ossa, 2 porzioni, ca. 350-450 g	Stoviglia senza coperchio.		190-210	180	30-40
Petto d'anatra con pelle, 2 pezzi, ciascuna 300-400 g	Stoviglia senza coperchio.		3	90	20-30
Petto d'oca, 2 pezzi, ciascuna 500 g	Stoviglia senza coperchio.		210-230	90	25-30
Cosce d'oca, 4 pezzi ca. 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.		210-230	180	30-40
Petto di tacchino, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio,		200-220	-	90-100
Cosciotto di tacchino, ca. 1,3 kg	Stoviglie con coperchio,		200-220	180	50-60

Pesce

Avvertenze

- Per grigliare un pesce intero, ad es. una trota, disporlo al centro della griglia superiore.
- Ungere precedentemente la griglia con olio.

Pesce	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C	Durata in minuti.
Cotoletta di pesce ad es. salmone alla griglia, spessore 3 cm	Griglia superiore		3	20-25
Pesce, intero 2-3 pezzi, alla griglia, ciascuno 300 g	Griglia superiore		3	20-30

Consigli per la cottura in forno e al grill

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

Sformati, gratin, toast

Avvertenze

- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Per cuocere sformati, gratin di patate e lasagne, utilizzare uno stampo alto 4-5 cm termoresistente ed adatto per microonde.
- Collocare lo sformato sulla griglia inferiore.
- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.
- Toast al forno:
pretostare le fette di toast.

Sformati, gratin, toast	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti.
Sformato, dolce, ca. 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.		140-160	360	25-35
Sformato, piccante con ingredienti cotti, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio.		150-170	600	20-25
Lasagna, fresca	Stoviglia senza coperchio.		200-220	360	25-35
Gratin di patate ingredienti crudi, ca. 1,1 kg	Stoviglia senza coperchio.		180-200	600	25-30
Gratinare i toast, 4 pezzi			3	-	8-10
* Griglia superiore					

Cibi pronti, congelati

Avvertenze

- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.
- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Non sovrapporre le patate fritte, le crocchette e i rösti di patate, girare trascorsa la metà del tempo.
- Disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante.

Cibi pronti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Pizza con fondo sottile*	Piatto girevole		220-230	-	10-15
Pizza con fondo spesso	Piatto girevole		-	600	3
			220-230	-	13-18
Mini pizza*	Piatto girevole		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Piatto girevole		-	600	2
			220-230	-	13-18
Patate fritte	Piatto girevole		220-230	-	8-13
Crocchette*	Piatto girevole		210-220	-	13-18
Rösti di patate, involtini di patate	Piatto girevole		200-220	-	25-30
Panini o baguette da riscaldare	Griglia inferiore		170-180	-	13-18
Bastoncini di pesce	Piatto girevole		210-230	-	10-20
Bastoncini, bocconcini di pollo	Piatto girevole		200-220	-	15-20
Strudel	Piatto girevole		210-220	180	20-30
Lasagna, ca. 400 g**	Griglia inferiore		220-230	600	12-17

* Preriscaldare per 5 minuti il vano di cottura, quindi disporre l'alimento sul piatto girevole caldo.

** Collocare l'alimento in una stoviglia adatta termoresistente.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente in prodotti a base di cereali e patate, quali ad es. patate fritte, patatine, toast, pagnotte, pane o dolci da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide	
Generale	Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti da cottura spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con Aria calda con temperatura max. di 180 °C La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Biscotti	Con Aria calda con temperatura max. di 180 °C La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nell'accessorio in un unico strato. Cuocere almeno 400 g per volta in modo che le patatine non secchino.

Pietanze sperimentate

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

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




Scongelamento nel microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza:
Carne:	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore. Dopo ca. 13 minuti rimuovere la carne scongelata.

Cottura con il forno a microonde


Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza:
Latte all'uovo	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Collocare lo stampo pyrex 24 x 19 cm sulla griglia inferiore.
Pan di Spagna	600 W, 9-10 min.	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Polpettone*	600 W, 18-23 min.	Collocare lo stampo pyrex Ø 28 cm sulla griglia inferiore.

Cottura combinata con il microonde



Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento:	Temperatura °C	Avvertenza:
Gratin di patate	600 W, 25-30 min.		210-220	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Dolci	180 W, 15-20 min.		180-200	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Pollo	360 W, 35-40 min.		200-220	Girare dopo 2/3 del tempo.

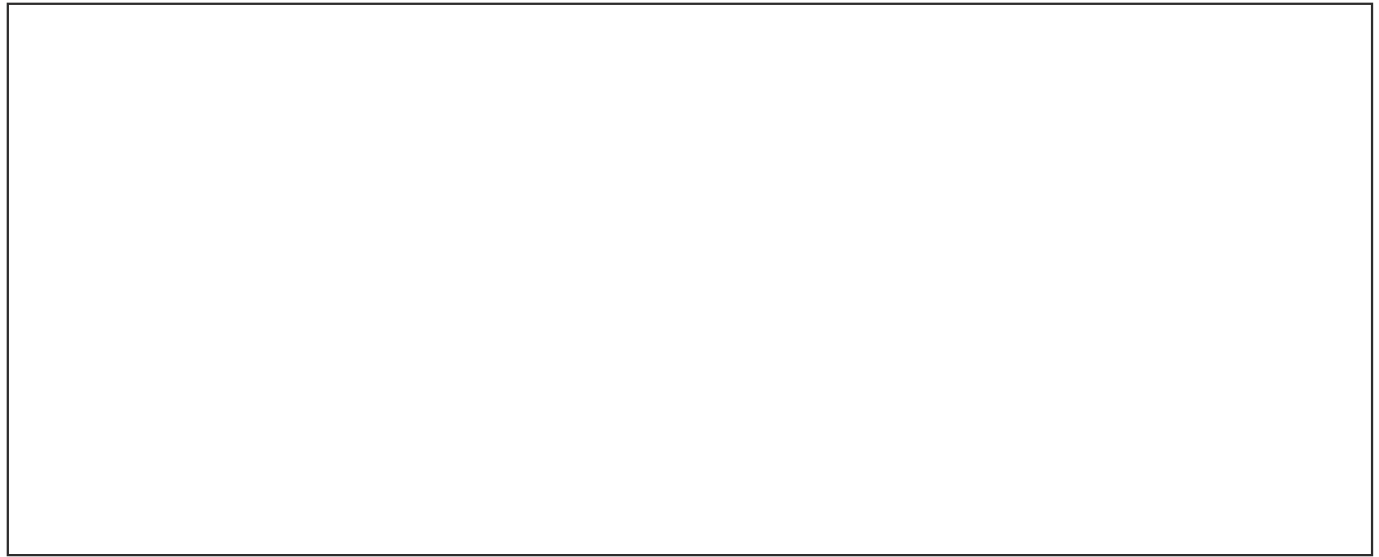
Cottura al forno

Avvertenza: . I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglia:	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm, griglia inferiore		160-180	30-40
Torta di mele coperta	Stampo a cerniera Ø 20 cm griglia inferiore		190-210	50-60

Grigliare

Pietanza	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Livello grill	Durata, minuti
Dorare i toast	Griglia superiore		3	4-5
Beefburger 9 pezzi*	Griglia superiore		3	30-35



HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödighausen
DEUTSCHLAND



9001334858
970831

it