



## Affinché cucinare diventi piacevole quanto mangiare

Leggere le presenti istruzioni per l'uso. In questo modo sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dal forno compatto a microonde.

Vi verranno fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e si potranno conoscere meglio i singoli componenti del nuovo apparecchio. Vi verrà mostrato passo a passo come effettuare le impostazioni. La procedura è estremamente semplice.

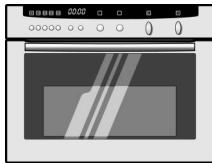
Le tabelle indicano i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette comuni. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, vi vengono fornite informazioni utili per eliminare da soli i piccoli guasti.

Un accurato indice vi consentirà di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

## Istruzioni per l'uso



B6754.0

it

9000 039 099

N030185

# Indice

<b>Aspetti cui prestare attenzione</b> .....	4
Prima del montaggio .....	4
Norme di sicurezza .....	4
Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde .....	6
Cause dei danni .....	9
<b>Il nuovo apparecchio</b> .....	10
Pannello comandi .....	10
Tasti per la potenza delle microonde .....	10
Selettore funzioni .....	11
Selettore temperatura .....	11
Tasti di comando e display .....	12
Manopole abbassabili .....	12
Tipi di riscaldamento .....	12
Forno e accessori .....	14
Ventilatore di raffreddamento .....	15
<b>Prima di iniziare a utilizzare la cucina</b> .....	15
Impostare l'ora .....	15
Riscaldamento del forno .....	16
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare ..	16
<b>Microonde</b> .....	16
Stoviglie .....	17
Regolazione .....	18
Diverse potenze microonde in successione .....	19
<b>Regolazione del forno</b> .....	20
Regolazione .....	20
Disattivazione automatica del forno .....	21

# Indice

---

<b>Modalità combinata forno tradizionale e microonde .....</b>	<b>22</b>
<b>Ora .....</b>	<b>24</b>
<b>Sicurezza bambini .....</b>	<b>25</b>
<b>Modifica della durata del segnale acustico .....</b>	<b>26</b>
<b>Arresto di emergenza .....</b>	<b>26</b>
<b>Cura e manutenzione .....</b>	<b>27</b>
Esterno dell'apparecchio .....	27
Forno .....	27
Guarnizione .....	31
Accessori .....	31
<b>Cosa fare in caso di guasto? .....</b>	<b>31</b>
Sostituzione della lampada del forno .....	33
Sostituzione della guarnizione della porta .....	34
<b>Servizio di assistenza tecnica .....</b>	<b>34</b>
<b>Tabelle e consigli .....</b>	<b>35</b>
Scongelare, riscaldare e cuocere al microonde ....	35
Consigli per l'uso della funzione microonde .....	40
Carne, pollame, pesce .....	41
Consigli per cuocere arrosti e grigliate .....	44
Dolci e biscotti .....	45
Consigli per la cottura in forno .....	47
Consigli per il risparmio energetico .....	48
Soufflé, gratin, toast .....	49
Prodotti pronti surgelati .....	50
<b>Acrilamide negli alimenti .....</b>	<b>50</b>
<b>Pietanze sperimentate .....</b>	<b>52</b>

# Aspetti cui prestare attenzione

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e di montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegate anche le istruzioni corrispondenti.

## Prima del montaggio

### Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE 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.

### Danni imputabili al trasporto

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

### Allacciamento elettrico

Se danneggiato, il cavo di collegamento deve essere sostituito da personale tecnico adeguatamente formato dall'azienda costruttrice, in modo da evitare possibili pericoli.

### Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

## Norme di sicurezza



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

## Bambini e microonde

I bambini possono preparare pietanze con il forno a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono dapprima saper utilizzare correttamente l'apparecchio stesso. Devono essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso.

In caso di funzionamento in modalità combinata, l'apparecchio può essere utilizzato dai bambini esclusivamente sotto la sorveglianza degli adulti.

Pericolo di scottature!

## Forno caldo



Aprire con cautela la porta del forno. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non toccare mai le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura.

Non sfiorare mai le superfici interne calde del forno e gli elementi di riscaldamento. Pericolo di scottature! Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del forno. Pericolo di incendio!

Non aprire mai la porta del forno quando fuoriesce del fumo. Pericolo di scottature! Spegnere l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda del forno. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di cortocircuito!

## Porta del forno o guarnizione della porta danneggiate



Se la porta del forno o la guarnizione della porta è danneggiata, il forno a microonde non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Utilizzare il forno a microonde soltanto dopo che l'apparecchio è stato riparato.

## Ambiente



Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità. Pericolo di cortocircuito!

## Pulizia insufficiente



Pulire l'apparecchio a intervalli regolari. In caso di pulizia insufficiente, la superficie può essere gravemente danneggiata e l'apparecchio può col tempo arrugginire. Perdita di energia a microonde!

## Riparazioni



Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.  
Rischio di scosse elettriche!  
Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Rischio di scosse elettriche!

## Portatori di apparecchi elettronici



### Per i portatori di apparecchi elettronici come ad esempio stimolatori cardiaci e microinfusori:

Attenzione: nelle maniglie dello sportello vi sono magneti potenti. Consentono di abbassare le maniglie dello sportello.

Gli apparecchi elettronici potrebbero essere soggetti a interferenze con i campi magnetici. Pertanto non entrare in contatto diretto con l'apparecchiatura durante la messa a punto o la pulizia.

---

## Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde



Utilizzare la funzione microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni. Granuli e grano possono per esempio incendiarsi. Pericolo di incendio!

## Potenza microonde e durata



Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono incendiarsi. L'apparecchio può danneggiarsi. Pericolo di incendio!

Attenersi ai valori forniti nelle istruzioni per l'uso.

## Stoviglie



Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Le stoviglie di porcellana e di ceramica possono presentare piccoli fori a livello di manici e di coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la parte in oggetto potrebbe esplodere. Pericolo di lesioni!

Gli alimenti riscaldati rilasciano calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Pericolo di scottature! Servirsi sempre delle presine per estrarre le pentole e gli accessori dall'apparecchio.

## Confezioni



Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Pericolo di incendio! Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Pericolo di scottature!

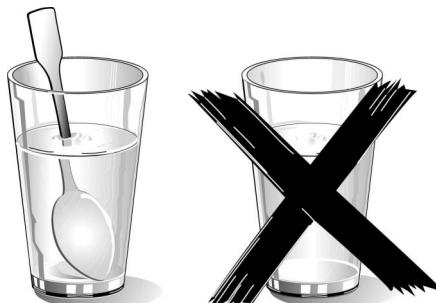
Attenersi ai valori forniti sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

## Bevande



Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo del processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le normali bolle di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido o la formazione di spruzzi. Pericolo di scottature!

Quando si fanno scaldare ingredienti liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



Non far mai riscaldare le bevande in contenitori con coperchio. Pericolo di esplosione!

Non fare mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Pericolo di esplosione!

#### **Alimenti per neonati**



Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o l'aspiratore. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. In questo modo il calore si distribuisce omogeneamente. Pericolo di scottature! Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

#### **Alimenti con pelle o buccia**



Non far mai cuocere le uova con guscio. Non far mai scaldare le uova sode. Potrebbero esplodere. Questo vale anche per i crostacei. Pericolo di scottature! Nel caso delle uova al tegamino è necessario forare dapprima il tuorlo.

Nel caso di alimenti con pelle o buccia rigida, quali mele, pomodori, patate, salsicciotti, la buccia può esplodere. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia.

#### **Essiccazione degli alimenti**



Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Pericolo di incendio!

#### **Alimenti con basso contenuto d'acqua**



Non scongelare o riscaldare gli alimenti con basso contenuto d'acqua, quali per esempio il pane, con un valore di potenza troppo elevato o per un periodo di tempo troppo lungo. Pericolo di incendio!

#### **Olio**



Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio. Pericolo di incendio!

## Cause dei danni

### Teglia da forno o pellicola di alluminio sul fondo del forno

Non inserire le teglie sul fondo del forno. Non rivestirle con pellicole di alluminio.

In caso contrario, si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.

### Acqua nel forno

Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo. Questo potrebbe danneggiare la superficie smaltata.

### Succo di frutta

Non riempire eccessivamente la leccarda quando si tratta di preparare dolci alla frutta molto succosi. Le macchie prodotte dallo sgocciolamento dal succo di frutta dalla leccarda non possono più essere eliminate.

### Raffreddamento con la porta del forno aperta

Il raffreddamento del forno deve avvenire esclusivamente con porta chiusa. Non incollare nulla alla porta del forno. Anche quando la porta é socchiusa, i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

### Forte imbrattamento della guarnizione del forno

Se la guarnizione della porta é molto sporca, la porta del forno non si chiude correttamente durante il funzionamento dell'apparecchio. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione.

### Porta del forno come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta del forno.

### Uso della funzione microonde senza alimenti all'interno del forno

Attivare la funzione microonde esclusivamente nel caso in cui vi siano degli alimenti all'interno dell'apparecchio. Senza alimenti, si può causare il sovraccarico dell'apparecchio stesso. L'unica eccezione consentita é quella di un breve test per le stoviglie (si vedano a questo proposito le avvertenze relative alle pentole).

# Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il pannello comandi con gli interruttori e i display. Sono inoltre fornite informazioni in merito ai tipi di riscaldamento e agli accessori usati.

## Pannello comandi



## Tasti per la potenza delle microonde

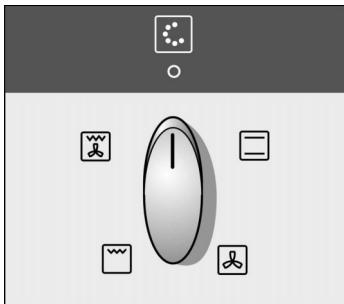
I tasti consentono di impostare la potenza delle microonde desiderata.

90 W	Per scongelare cibi delicati
180 W	Per scongelare e continuare la cottura
360 W	Per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi
900 W	Per riscaldare i liquidi

Quando si preme un tasto, sul display si illumina la potenza selezionata.

## Selettore funzioni

Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento per il forno.



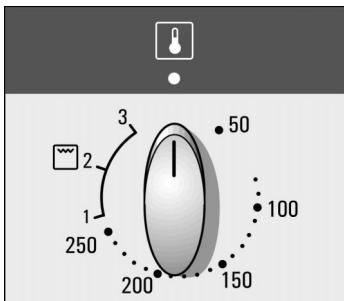
### Impostazioni

<input type="checkbox"/>	Riscaldam. sup./inf.
<input type="checkbox"/>	Aria calda
<input type="checkbox"/>	Grill
<input type="checkbox"/>	Termogrill

Quando si imposta il selettore funzioni, la spia luminosa del forno si accende.

## Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o i livelli di grill.



### Temperatura

50-250	Ambito di temperatura in °C
--------	-----------------------------

### Grill

1	grill basso
2	grill medio
3	grill alto

Il simbolo si illumina sul display durante il riscaldamento del forno. Si spegne invece durante le pause del sistema di riscaldamento. Nelle opzioni grill e termogrill il simbolo non si accende.

## Tasti di comando e display

Tasto orologio  	Consente di impostare l'ora.
Manopola	Consente di modificare la durata o l'ora attuale.
Tasto di arresto (stop)	Consente di mantenere la modalità di funzionamento o di cancellare l'impostazione.
Tasto di avvio (start)	Consente di attivare il forno.

Il display visualizza i valori impostati.

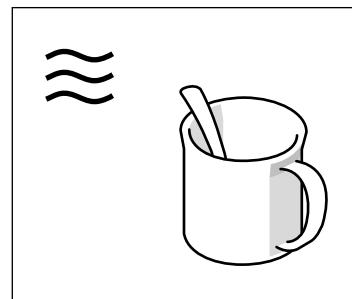
## Manopole abbassabili

Gli interruttori e la manopola sono abbassabili. Per l'inserimento e il disinserimento è sufficiente premere sulla manopola.

Il selettori funzioni e la manopola possono essere fatti ruotare verso destra o verso sinistra, mentre il selettori temperatura può ruotare solo verso destra.

## Tipi di riscaldamento

Per il forno sono disponibili diversi tipi di riscaldamento. Così è possibile scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.

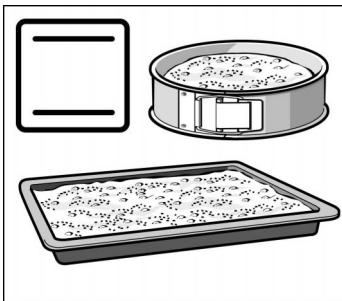


### Microonde

Vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde è ideale per scongelare rapidamente, riscaldare, fondere e cuocere.

### Modalità combinata a microonde

Con questa modalità la funzione microonde è attivata contemporaneamente a un altro tipo di riscaldamento. Le pietanze diventano come al solito particolarmente croccanti e dorate, ma in modo molto più veloce e con conseguente risparmio d'energia.



### Riscaldam. sup./inf.

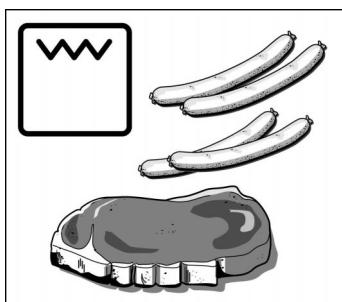
Il calore si distribuisce in modo uniforme dall'alto e dal basso sui dolci o sugli arrosti.

Questo tipo di riscaldamento è ideale per i dolci negli stampi, per le torte di Pan di Spagna e i dolci nella leccarda. Il riscaldamento superiore e inferiore è anche particolarmente adatto ad arrosti magri di manzo, vitello e selvaggina.



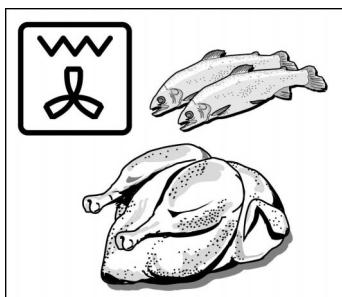
### Aria calda

Un ventilatore situato sulla parete posteriore distribuisce in modo uniforme il calore del riscaldamento superiore e inferiore. La funzione aria calda è particolarmente adatta per cuocere i dolci negli stampi.



### Grill

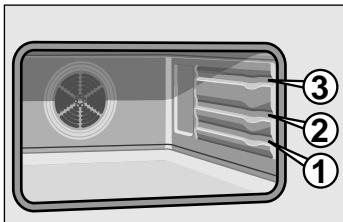
Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill. E' possibile cuocere al grill più bistecche, salsicciotti, pesci o toast.



### Grill ventilato

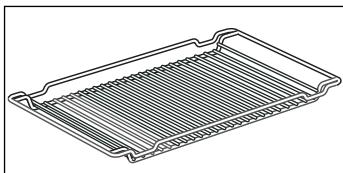
L'elemento grill e il ventilatore si attivano e si disattivano a pause alterne. Nella pausa di riscaldamento la ventola fa circolare intorno alla pietanza il calore emesso dal grill. In questo modo le fette di carne risultano croccanti su tutti i lati.

## Forno e accessori



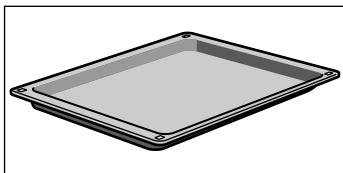
L'accessorio può essere inserito in 3 differenti livelli del forno.

L'accessorio può essere estratto per due terzi senza pericolo che si ribalti. Così si riescono a estrarre le pietanze con facilità.



### Griglia

per pentole, stampi per dolci, arrosti e parti per grill. La curvatura della griglia può essere rivolta verso l'alto  o verso il basso .

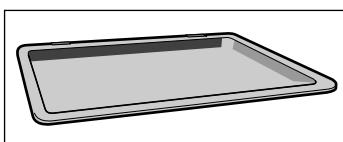


### Leccarda

per arrosti di grandi dimensioni, dolci secchi e succosi, soufflé e gratin. Funge anche da protezione contro gli spruzzi quando la carne viene cucinata direttamente sulla griglia. A tale scopo, inserire la leccarda al livello 1.

Inforiare la leccarda con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno.

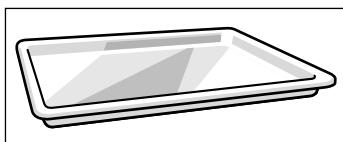
### Accessorio speciale



### Teglia da forno smaltata Z6360X0

per dolci e biscottini.

Inserire la teglia nel forno sino all'arresto in modo che il taglio obliquo sia rivolto verso la porta del forno.



### Tegame in vetro Z6370X0

per arrosti di grandi dimensioni, dolci succosi, soufflé e gratin. Funge da protezione spruzzo quando la carne viene cucinata direttamente sulla griglia. A tale scopo, inserire il tegame in vetro al livello 1.

## Avvertenza

Sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul pavimento può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Eliminare la condensa una volta terminata la fase di cottura.

## Ventilatore di raffreddamento

Il forno è dotato di un ventilatore di raffreddamento, il quale si attiva e si disattiva se necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Durante il funzionamento del forno a microonde, il forno resta freddo. Tuttavia, il ventilatore di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il forno a microonde è già stato spento.

## Prima di iniziare a utilizzare la cucina

In questo capitolo viene illustrato tutto quello che bisogna fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

Riscaldare il forno e pulire gli accessori. Leggere le norme di sicurezza del capitolo “Aspetti cui prestare attenzione”.

Controllare in primo luogo se sul display lampeggiano tre zeri e il simbolo dell'orologio .

## Impostare l'ora

1. Per mezzo della manopola, impostare l'ora.
2. Premere il tasto orologio .

L'ora attuale viene così acquisita. L'apparecchio è ora pronto a entrare in funzione.

## Riscaldamento del forno

### Procedimento

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto tenendolo chiuso.

1. Impostare il selettore funzioni su .
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura di 250 °C.

Dopo 20 minuti, disattivare il selettore funzioni e il selettore temperatura.

## Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare

Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

## Microonde

La funzione microonde può essere impostata separatamente oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento.

È qui possibile ottenere informazioni in merito alle stoviglie e alle modalità di impostazione della funzione microonde.

### Tabelle e consigli

Il capitolo "Tabelle e consigli" fornisce numerosi esempi di scongelamento, riscaldamento e cottura con la funzione microonde.

# Stoviglie

## Stoviglie adatte

Sono adatte le stoviglie refrattarie in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico resistente al calore. Questi materiali sono infatti permeabili alle microonde.

E' anche possibile utilizzare piatti da portata. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie dotate di decorazioni dorate o argentee possono essere utilizzate esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano appropriate all'uso con la funzione microonde.

## Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono adatte. Il metallo è impermeabile alle microonde. Gli alimenti nei contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione! Le parti in metallo - per esempio un cucchiaio posto all'interno di un vasetto - deve trovarsi a una distanza non inferiore a 2 cm rispetto alle pareti del forno e al lato interno della porta. Le scintille possono danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

## Prova stoviglie:

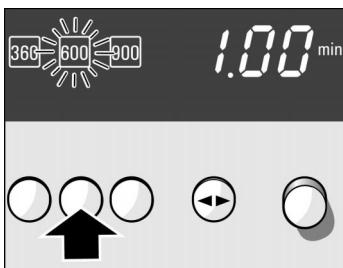
Non attivare mai la funzione microonde senza aver dapprima introdotto gli alimenti. L'unica eccezione è rappresentata dall'esecuzione del seguente test per le stoviglie.

In caso di dubbi circa l'adeguatezza delle proprie stoviglie alla funzione microonde, si consiglia di eseguire il seguente test: Introdurre la pentola vuota nell'apparecchio per ½ o 1 minuto alla potenza massima. Controllare di tanto in tanto la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. Se si formano scintille, significa che la pentola non è adatta a questo tipo d'uso.

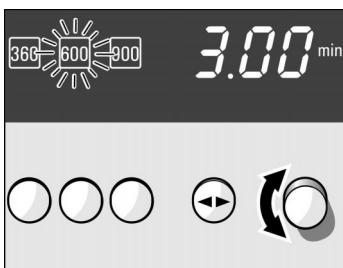
## Regolazione

La potenza microonde 900 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutti gli altri valori di potenza è possibile impostare una durata massima di 90 minuti.

Esempio: potenza microonde 600 W, 3 minuti



1. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.



2. Impostare la durata servendosi della manopola.



3. Premere il tasto di avvio.

Nel display viene visualizzato il tempo che scorre.

**La durata è trascorsa**

Risuona un segnale acustico. Quando si apre la porta del forno oppure si preme il tasto di arresto, il segnale cessa.

**Modifica dell'impostazione** La durata può essere modificata in qualsiasi momento con la manopola.

**Arresto** Aprire la porta del forno. Il funzionamento della modalità a microonde si arresta. Il ventilatore può continuare a funzionare. Dopo avere richiuso il forno, premere di nuovo il tasto di avvio. L'apparecchio riprende il funzionamento.  
Se si dimentica di premere il tasto di avvio, dopo tre secondi risuona un segnale acustico.

**Cancellazione dell'impostazione** Premere due volte il tasto di arresto oppure aprire la porta del forno e premere una volta il tasto stop. L'ora ricompare.

**Avvertenze** La durata è visualizzata:  
fino a 1.00 min a intervalli di un secondo  
fino a 15.00 min a intervalli di 10 secondi  
fino a 1.00 h a intervalli di 30 secondi  
fino a 1.30 h a intervalli di 5 minuti.  
E' anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.

---

## Diverse potenze microonde in successione

E' possibile impostare fino a tre potenze microonde e parametri di tempo per la propria ricetta.

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 1 e 2. Impostare quindi la seconda potenza microonde e la durata, nonché - se necessario - una terza.

Infine, premere il tasto di avvio.

Sul display viene visualizzata la durata complessiva, la quale scorre a ritroso. La potenza microonde attiva appare più luminosa.

**Avvertenza** E' anche possibile selezionare due volte una determinata potenza microonde:  
per es. 600 W - 360 W - 600 W.  
La potenza 900 W può essere selezionata una sola volta.

Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la durata.

# Regolazione del forno

Il forno può essere regolato con il selettore funzioni e con il selettore temperatura.

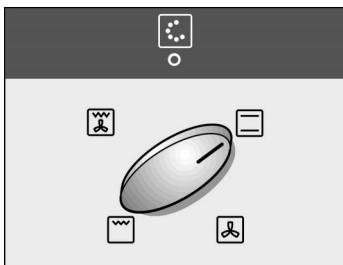
È inoltre possibile impostare anche un parametro di durata per la propria ricetta. In questo caso il forno si disattiverà automaticamente una volta trascorso il tempo impostato.

## Tabelle e consigli

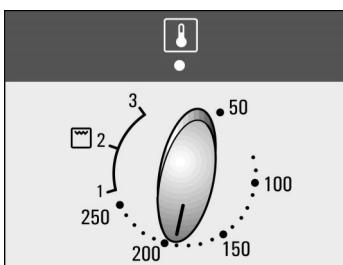
Al capitolo "Tabelle e consigli" sono indicate le impostazioni appropriate per molte pietanze.

## Regolazione

Esempio: Riscaldam.  
sup./inf. ☐, 190 °C



1. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



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

## Disattivazione

Quando la pietanza è pronta, disattivare il selettore funzioni e il selettore temperatura.

## Modifica dell'impostazione

Il tipo di riscaldamento, la temperatura e il livello di grill possono essere modificati in qualunque momento.

## Disattivazione automatica del forno

Esempio: durata di 45minuti



Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 1 e 2. Impostare ora anche la durata (tempo di cottura) per la propria pietanza.

**3.** Impostare la durata servendosi della manopola.

Verso destra - valore proposto = 30 minuti  
Verso sinistra - valore proposto = 10 minuti

Il simbolo della temperatura  si spegne per illuminarsi poi nuovamente in seguito all'avvio.

**4.** Premere il tasto di avvio.

Il forno entra in funzione. Sul display viene visualizzato lo scorrere della durata.



### La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Il forno si spegne. Quando si apre la porta del forno oppure si preme il tasto di arresto, il segnale cessa. Affinché possa essere visualizzata nuovamente l'ora, è necessario disattivare il selettori funzioni.

### Modifica della durata

Servendosi della manopola, modificare la durata.

### Arresto

Aprire la porta del forno. Il ventilatore può continuare a funzionare. Dopo avere richiuso il forno, premere di nuovo il tasto di avvio. L'apparecchio riprende il funzionamento.

Se si dimentica di premere il tasto di avvio, dopo tre secondi risuona un segnale acustico.

### Interruzione dell'impostazione

Premere due volte il tasto di arresto. Disattivare il selettori funzioni.

# Modalità combinata forno tradizionale e microonde

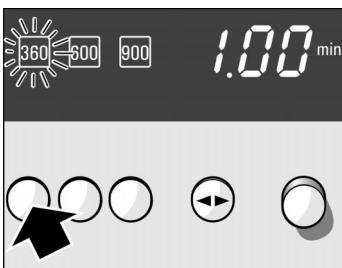
La funzione microonde può essere abbinata a un tipo di riscaldamento. Il forno tradizionale e la funzione microonde si disattivano simultaneamente.

E' possibile impostare fino a tre potenze microonde e parametri di tempo nonché un tipo di riscaldamento.

Al capitolo "Tabelle e consigli" sono indicate le impostazioni combinate appropriate per molte pietanze.

Prestare attenzione a quanto segue: la potenza microonde 900 W non è adatta alla modalità di funzionamento combinata. Sul display l'impostazione viene corretta con il parametro di 600 W.

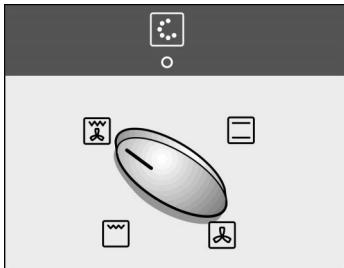
Esempio:  
potenza microonde 360 W,  
25 minuti,  
Termogrill 190 °C



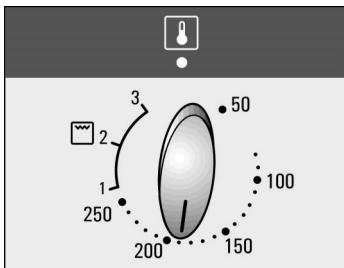
1. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.



2. Impostare la durata servendosi della manopola.



3. Servendosi del selettore funzioni, impostare il tipo di riscaldamento desiderato.



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



#### La durata è trascorsa

5. Premere il tasto di avvio.

Il forno entra in funzione. Sul display viene visualizzato lo scorrere della durata.

Risuona un segnale acustico. Il forno tradizionale e la funzione microonde si disattivano. Quando si apre la porta del forno oppure si preme il tasto di arresto, il segnale cessa. Affinché possa essere visualizzata nuovamente l'ora, è necessario disattivare il selettore funzioni.

#### Modifica dell'impostazione

Se sono state impostate una sola potenza microonde e una sola durata, è possibile modificare quest'ultima in qualunque momento. Nel caso in cui siano state impostate invece più potenze microonde, la durata può essere modificata esclusivamente prima dell'avvio. Successivamente, è necessario cancellare i dati inseriti e procedere a una nuova impostazione.

## Arresto

Aprire la porta del forno. Il funzionamento della modalità a microonde si arresta. Il ventilatore può continuare a funzionare. Dopo avere richiuso il forno, premere di nuovo il tasto di avvio. L'apparecchio riprende il funzionamento.

Se si dimentica di premere il tasto di avvio, dopo tre secondi risuona un segnale acustico.

## Interruzione dell'impostazione

Premere due volte il tasto di arresto. Disattivare il selettori funzioni. Tutte le impostazioni vengono infatti cancellate.

## Avvertenza

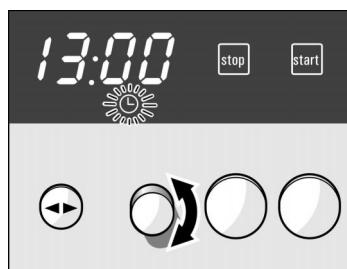
E' anche possibile impostare dapprima il tipo di riscaldamento e la temperatura e, soltanto successivamente, le potenza microonde e il parametro di tempo.

# Ora

In seguito al primo allacciamento o dopo una caduta di corrente, sul display lampeggiano tre zeri e il simbolo  $\odot$ .  
Impostare l'ora.

## Regolazione

Esempio: h 13:00



1. Finché il simbolo  $\odot$  lampeggia, impostare l'ora con la manopola.
2. Premere il tasto orologio  $\blacktriangleleft$ . L'ora attuale viene così acquisita. Il simbolo  $\odot$  scompare.

**Modifica dell'ora, per esempio per il passaggio dall'ora legale all'ora solare**

**Non mostrare l'ora**

Premere il tasto orologio  ed effettuare l'impostazione conformemente a quanto descritto ai punti 1 e 2.

Se la visualizzazione dell'ora sull'apparecchio risulta fastidiosa, è possibile oscurarla.

**1.** Impostare il selettore funzioni su .

**2.** Premere il tasto orologio .

**3.** Premere il tasto di arresto.

Affinché il display visualizzi nuovamente l'ora, è necessario premere due volte il tasto orologio  e il tasto di avvio.

---

## Sicurezza bambini

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

**Blocco del forno**

Premere il tasto di arresto fino a quando sul display compare il simbolo chiave . Tutte le funzioni sono bloccate.

**Annullamento del blocco**

Premere nuovamente il tasto di arresto fino a quando dal display scompare il simbolo chiave . Il blocco viene rimosso.

**Avvertenza**

Le ora possono essere impostate anche in condizioni di blocco.

In seguito alla caduta di corrente, la funzione Sicurezza bambino resta attiva.

---

# Modifica della durata del segnale acustico

Quando il forno si disattiva, risuona un segnale acustico, di cui è possibile modificarne la durata.

A tale scopo, premere il tasto di avvio per ca. 6 secondi.

01 = durata breve del segnale acustico - 3 toni

02 = durata lunga del segnale acustico - 30 toni.

L'impostazione relativa alla durata del segnale acustico viene acquisita. L'ora ricompare.

---

# Arresto di emergenza

Qualora si sia dimenticato di disattivare il forno, entra in funzione l'arresto di emergenza. In questo modo viene interrotto il funzionamento del forno. In questo caso, si dovrà fare riferimento al parametro impostato per la temperatura o il livello di grill.

Quando il forno non scalda più, il display della temperatura visualizza un **5**.

Il riscaldamento resta interrotto finché non si disattiva il selettore funzioni. Il simbolo **5** si spegne.

Solo a questo punto sarà nuovamente possibile impostare il forno.

## Annullo della funzione di arresto di emergenza

Indicare un parametro per la durata; successivamente il forno si disattiverà automaticamente.

L'arresto di emergenza viene in questo modo rimosso.

# Cura e manutenzione

Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

## Esterno dell'apparecchio

Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare acqua e detergente. Quindi asciugare con un panno morbido.

Non sono adatti strumenti affilati o abrasivi. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

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

Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumi. Sotto queste macchie la superficie potrebbe venire corrosa.

Per la pulizia, utilizzare acqua e detergente. Asciugare poi la superficie con un panno morbido.

### Apparecchi con lato frontale in acciaio legato

Utilizzare un detergente per finestre non aggressivo. Servendosi di un panno per finestre morbido o un panno in microfibra non filaccioso, pulire la superficie eseguendo movimenti in senso orizzontale e senza eccessiva pressione.

I detergenti aggressivi, le spugne ruvide o i panni grzzi non sono adatti.

### Apparecchi con lato frontale in alluminio

## Forno

Una volta terminata la cottura, pulire il forno dopo averlo lasciato raffreddare. Gli spruzzi e le incrostazioni possono così essere facilmente rimossi e si potrà pertanto evitare che si solidifichino la volta successiva.

In caso di forte imbrattamento, utilizzare detergenti delicati.

Non utilizzare spray per forni né detergenti per forno aggressivi o prodotti abrasivi. Anche i cuscinetti abrasivi, le spugne ruvide e i detergenti per pentole non sono adatti. Questi strumenti graffiano infatti la superficie.

Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaio nel contenitore al fine di evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1-2 minuti alla massima potenza microonde.

### **Superfici autopulenti del forno**

La parete posteriore del forno è rivestita con uno strato in smalto autopulente. Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Talvolta gli spruzzi di dimensioni maggiori vengono eliminati soltanto dopo ripetuti cicli di funzionamento del forno.

Non utilizzare mai detergenti per forno!

Il leggero scolorimento dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

### **Pulizia del fondo del forno, della copertura e delle pareti laterali**

Utilizzare soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto.

Nel caso in cui il forno sia invece molto sporco, è preferibile utilizzare un detergente per forno. Il detergente per forno deve essere utilizzato esclusivamente quando il forno è freddo.

Non utilizzarlo mai per trattare la parete posteriore autopulente.

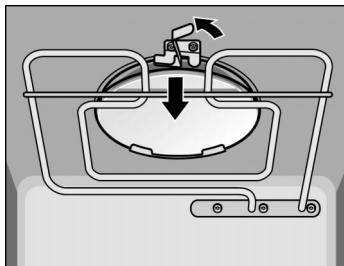
Inoltre: a elevate temperature, lo smalto viene impresso a fuoco. Durante questo processo potrebbero generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. Non utilizzare detergenti aggressivi o spazzole abrasive per trattare questi fenomeni di scolorimento.

I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente.

Per questo motivo possono avere un aspetto grezzo. La protezione contro la corrosione è garantita.

## Pulizia della copertura in vetro sulla parte superiore del forno

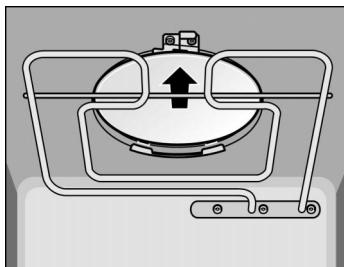
### Smontaggio



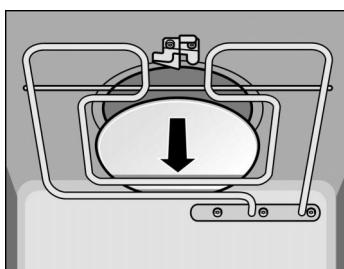
La copertura in vetro della parte superiore del forno può essere rimossa.  
Attenzione! Il forno deve essere freddo.

1. Introdurre il canovaccio nel forno.
2. Tirare in avanti i dispositivi di arresto della parte superiore del forno.

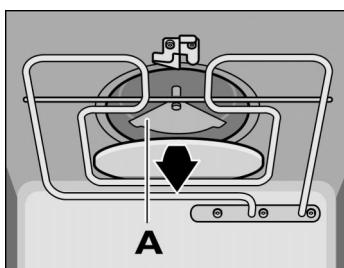
Con il pollice dell'altra mano, premere verso il basso la copertura in vetro anteriore.  
Rilasciare i dispositivi di arresto.



3. Tenendola con entrambe le mani, tirare in avanti la copertura e riporla sul corpo riscaldante per grill.



4. Spostare nuovamente un po' all'indietro.



5. Operando sul lato anteriore, ribaltare verso il basso ed estrarre.



**Non toccare né pulire l'antenna per le microonde (A)!**

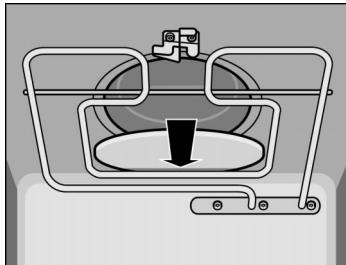
In caso di lieve imbrattamento:

Pulire la copertura in vetro con una soluzione calda.

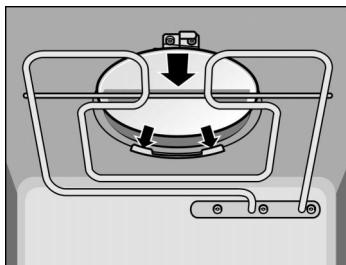
In caso di forte imbrattamento:

Utilizzare appositi detergenti per forno.

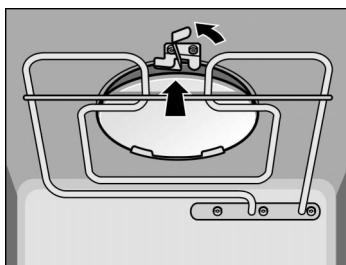
## Montaggio



1. Inserire la copertura in modo che il lato liscio sia rivolto verso il basso e riporla sul corpo riscaldante per grill.



2. Tenendola con le due mani, spingerla all'indietro nei due ganci.



3. Tirare in avanti i dispositivi di arresto e premere verso l'alto la copertura in vetro. Rilasciare i dispositivi di arresto.

Estrarre il canovaccio dal forno.



**Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza la copertura in vetro per le microonde.**

## Guarnizione

Per pulire la guarnizione della porta del forno, utilizzare del detergente. Non utilizzare mai detergenti corrosivi o abrasivi.

## Accessori

Pulire gli accessori con detersivo subito dopo averli utilizzati. Così si possono rimuovere facilmente i residui di cibo con una spazzola o una spugna.

# Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile dell'apparecchio è in perfette condizioni.
	La spina non è inserita.	Inserire la spina
	Calo di corrente.	Verificare se la lampada della cucina funziona.
Il display dell'ora visualizza tre zeri.	Calo di corrente.	Regolare nuovamente l'ora.
Sul display compare un parametro di durata e/o lampeggia un simbolo.	E' stata azionata accidentalmente una manopola o un tasto.	Premere il tasto di arresto.
	Non è stato premuto il tasto di avvio dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto di avvio oppure cancellare l'impostazione mediante il tasto di arresto.
Il display dell'ora visualizza il messaggio di errore "Er11".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è completamente chiusa.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo. Verificare che le superfici della guarnizione siano ben pulite. Verificare che la guarnizione della porta non abbia subito una torsione.
	Il forno a microonde non è stato avviato.	Premere il tasto di avvio.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	E' stata impostata una potenza microonde troppo bassa.	Selezionare una potenza superiore.
	E' stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo quasi doppio
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o voltare di tanto in tanto le pietanze.
Il display dell'ora visualizza "5".	È stata attivata l'interruzione di sicurezza. Il forno è stato utilizzato molto a lungo senza che l'impostazione venisse modificata.	Disattivare il selettori funzioni.
Il display dell'ora visualizza il messaggio d'errore "Er7", "E8" o "E9".	Il forno a microonde presenta un'anomalia.	Premere il pulsante Stop. Il messaggio d'errore scompare. Avviare nuovamente la modalità microonde. Se viene nuovamente visualizzato il messaggio d'errore, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. E' possibile l'utilizzo del forno senza funzione microonde.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica. E' possibile l'utilizzo del forno senza funzione microonde.

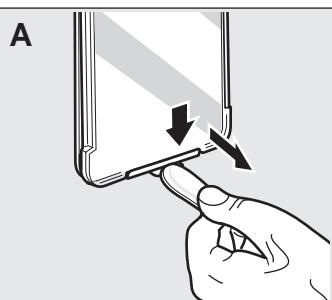
**Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da parte del personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente qualificato.** Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

# Sostituzione della lampada del forno

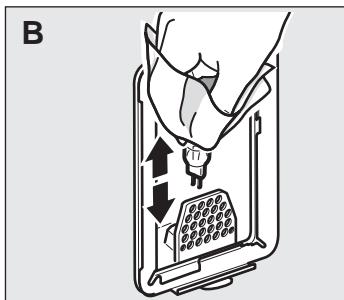
E' possibile sostituire la lampada del forno. Le lampade alogene termostabili da 12 V, 20 W possono essere acquistate presso un rivenditore specializzato o tramite il servizio di assistenza tecnica.

Quando si disimballa la lampada alogena nuova, tenerla sempre con un panno asciutto. In questo modo non si compromette la durata della lampada.

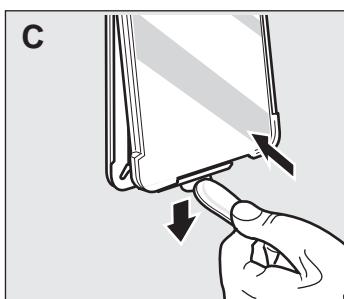
## Procedimento



1. Disattivare il fusibile nella relativa scatola o staccare la spina.
2. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
3. Rimuovere la copertura in vetro. A tale scopo aprirla dal basso con la mano. Qualora risultasse difficile rimuovere la copertura in vetro, servirsi di un cucchiaio. (Figura A)



4. Estrarre la lampada e sostituirla con una nuova dello stesso modello. (Fig. B)

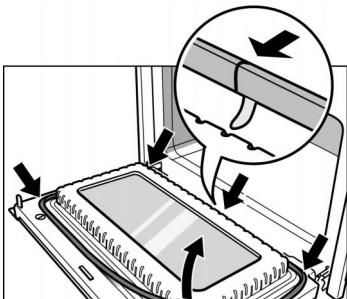


5. Applicare nuovamente la copertura in vetro. (Figura C)
6. Rimuovere il canovaccio. Attivare nuovamente il fusibile nella relativa scatola o collegare la spina.

## Sostituzione della guarnizione della porta

Se difettosa, la guarnizione della porta deve essere necessariamente sostituita. Le guarnizioni di ricambio possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare la sigla del prodotto e il numero FD relativi all'apparecchio.

1. Aprire la porta del forno.
2. Rimuovere la vecchia guarnizione.
3. Alla guarnizione della porta sono fissati 5 ganci. Servendosi di questi ganci, applicare la nuova guarnizione alla porta del forno.



Avvertenza: il giunto nella guarnizione della porta, in basso al centro, è necessario per motivi tecnici.

## Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. L'indirizzo e il numero telefonico del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

### Sigla del prodotto e numero FD

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica, indicare la sigla del prodotto e il numero FD dell'apparecchio. La targhetta con i codici si trova all'interno del forno. Per evitare di perder tempo in ricerche quando si presenta un'anomalia, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi al proprio apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero FD
Servizio di assistenza tecnica ☎	

Questo apparecchio è conforme alla normativa EN 55011 e CISPR 11.

Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti.

'Classe B' indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

---

## Tabelle e consigli

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. E' quindi possibile apprendere la potenza microonde, il tipo di riscaldamento e la temperatura più adatti alla propria ricetta, nonché gli accessori che devono essere utilizzati e il livello del forno al quale la pietanza deve essere inserita. Sono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto, nonché un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

---

### Scongelare, riscaldare e cuocere al microonde

Le seguenti tabelle forniscono numerosi esempi e valori di impostazione per il forno a microonde.

I parametri di tempo indicati nelle tabelle sono valori orientativi, che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

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

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone.

Esiste a questo proposito una regola approssimativa:

Quantità doppia - durata pressoché doppia

Quantità dimezzata - durata dimezzata.

Inserire la griglia al livello 1. Posizionare la pentola al centro della griglia. In questo modo le microonde possono raggiungere gli alimenti da tutte le direzioni.

## Scongelare

Mettere gli alimenti surgelati in un contenitore senza coperchio sulla griglia.

Le parti delicate, quali le cosce e le ali del pollo o le parti marginali dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. La pellicola non deve entrare in contatto con le pareti dell'apparecchio. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Nel frattempo voltare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere voltate ripetutamente. Quando si voltano gli alimenti, rimuovere il liquido che si è formato durante la fase di scongelamento.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-60 minuti a temperatura ambiente, affinché vi sia un livellamento della temperatura stessa. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, maiale, vitello (disossata e non)	800 g 180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 15 min. 1000 g 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 30 min. 1500 g 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 30 min.	Voltare ripetutamente.
Fette o pezzi di carne di manzo, maiale, vitello	200 g 180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 500 g 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 800 g 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le porzioni di carne allorché le si volta.
Carne tritata mista	200 g 90 W, 10 - 15 min. 500 g 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 800 g 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min. 1000 g 180 W, 13 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Far surgelare possibilmente in posizione piana. Voltare di tanto in tanto e rimuovere la carne tritata già scongelata.
Pollame intero e porzioni di pollame	600 g 180 W, 5 min. + 90 W, 13 - 18 min. 1200 g 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Anatra	2000 g 180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Voltare ripetutamente.

Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze	
Oca	4500 g 4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Voltare ogni 20 minuti. Rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento. Separare le parti scongelate.
Pesce filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Pesce intero	300 g 600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Verdura, per esempio, piselli	300 g 600 g	180 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
Frutta, per esempio lamponi	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela e separare le parti scongelate.
Burro, sciogliere	125 g 250 g	90 W, 7 - 9 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Rimuovere completamente la confezione.
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Dolci, secchi per esempio paste	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le fette di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolci, succosi per esempio torte alla frutta, dolci al quark	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina.

## Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.

Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Non disporre gli alimenti a strati.

Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.

Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.

Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, portata, piatto pronto (2-3 componenti)	300-400g	600 W, 11-15 min.	Con coperchio
Minestre	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Stoviglie con coperchio
Piatti unici	500 g 1000 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Stoviglie con coperchio
Fette di carne in salsa, per esempio gulash	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	Stoviglie con coperchio
Pesce, per esempio porzioni di filetto	400 g 800 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 18-23 min.	Con coperchio
Contorni, per esempio riso, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 7-10 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido
Verdura, per esempio, piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 8-12 min. 600 W, 13-18 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere 1 cucchiaio d'acqua
Spinaci	450 g	600 W, 11-16 min.	Far cuocere senza aggiunta d'acqua

## Riscaldare le pietanze

Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.



Durante il riscaldamento di liquidi, mettere sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare un ritardo di ebollizione. In caso di ritardo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. Anche scuotendo minimamente il contenitore, il liquido può improvvisamente traboccare o emettere spruzzi con violenza. Questo può causare ferite e scottature.

Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.

Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti.  
Controllare la temperatura.

Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte (2-3 componenti)	350-500 g 350-500 g	600 W, 4-8 min. 600 W, 4-8 min. Con coperchio
Bevande	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-3 min. 900 W, 3-4 min. 900 W, 4-5 min. Mettere il cucchiaio nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini, per es. biberon*	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min. 360 W, 1-1½ min. 360 W, 1-2 min. Senza tettarella o coperchio. Una volta terminato il riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
Minestra, 1 tazza 2 tazze 4 tazze	da 175 g da 175 g da 175 g	900 W, 1½-2 min. 900 W, 2-4 min. 900 W, 4-6 min.
Fette o pezzetti di carne in salsa	500 g	600 W, 7-10 min. Con coperchio
Piatto unico	400 g 800 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 7-10 min. Stoviglie con coperchio
Verdure, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min. Aggiungere un po' di liquido.

\* Posizionare il biberon sul fondo dell'apparecchio.

## Cottura delle pietanze

Per la cottura delle pietanze, utilizzare stoviglie con coperchio. Mescolare o voltare gli alimenti di tanto in tanto.

Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato.  
Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande  
quantità.

Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Evitare, se possibile, di disporre gli alimenti a strati.

Una volta conclusa la cottura, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Potenza microonde in watt, Durata in minuti	Avvertenze
Pollo intero, fresco e senza interiora	1500 g	600 W, 25-30 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 8-13 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 6-10 min. 600 W, 10-15 min.	Tagliare le verdure in pezzi di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdure, aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua.
Contorni, per es. patate  per es. riso	250 g 500 g 750 g 125 g 250 g	600 W, 8-11 min. 600 W, 12-15 min. 600 W, 15-22 min. 600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min. 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Tagliare le patate in pezzi di uguali dimensioni. Per ogni 100 g, aggiungere 1-2 cucchiai d'acqua e mescolare. Aggiungere una quantità doppia di liquido e utilizzare un contenitore profondo.
Alimenti dolci, per es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Di tanto in tanto, mescolare ben bene il budino con la frusta per 2-3 volte.
Frutta, composta	500 g	600 W, 9-12 min.	

## Consigli per l'uso della funzione microonde

**Non sono qui fornite indicazioni in merito alla regolazione delle quantità di alimenti.**

Prolungare o ridurre i tempi di cottura secondo la seguente regola approssimativa:

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

**La pietanza è diventata troppo secca.**

La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve oppure selezionare una potenza microonde inferiore. Togliere il coperchio e aggiungere più liquido.

<b>Una volta trascorso l'intervallo di tempo, la pietanza non è ancora scongelata, oppure non è ancora calda o cotta.</b>	Impostare un intervallo di tempo più lungo. Le pietanze con maggiori dimensioni e maggiore quantità necessitano di tempi maggiori.
<b>Una volta terminato il tempo di cottura, la pietanza è surriscaldata sui bordi, mentre al centro non è ancora pronta.</b>	Mescolare durante la cottura e la prossima volta impostare una potenza inferiore e una durata maggiore.
<b>Dopo essere scongelato, la carne è pressoché cotta all'esterno, mentre al centro non è ancora scongelata.</b>	La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore. In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte.

## Carne, pollame, pesce

### Tabelle

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

Ulteriori informazioni sono fornite alla sezione "Consigli per la cottura al forno e al grill" dopo le tabelle.

### Stoviglie

Si possono utilizzare stoviglie resistenti al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. Le teglie in metallo possono essere utilizzate esclusivamente per la cottura senza microonde.

Deporre i contenitori in vetro caldi su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

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

## Avvertenze per la cottura di arrosti

Utilizzare uno stampo per arrosti dai bordi alti.

Accertarsi che le proprie stoviglie entrino nel vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Aggiungere alla carne magra 2 o 3 cucchiali di liquido ed allo stufato da 8 a 10 cucchiali, in funzione delle rispettive dimensioni.

Una volta trascorsa la metà del tempo, voltare le fette di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il succo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Avvertenze
Brasato di manzo ca. 1000 g	–, 120 min.	1		150-170	Stoviglie con coperchio sulla griglia. Voltare due volte.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	1		250	Stoviglie senza coperchio. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale senza cotenna, ca. 750 g, per esempio cervice	180 W, 40-50 min.	1		220-240	Stoviglie con coperchio sulla griglia. Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Carne di maiale con cotenna* ca. 1,5 kg, per esempio spalla	600 W, 10 min. + –, 115-125 min.	1		180-200	Stoviglie senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti. Non voltare.
Lombata di maiale, ca. 1000 g	90 W, 55-65 min.	1		210-230	Stoviglie con coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Polpettone ca. 1000 g	600 W, 10 min. + 180 W, ca. 50 min.	1		190-210	Stoviglie senza coperchio sulla griglia. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Pollo intero ca. 1000-1200 g	360 W, 25-35 min.	1		230-250	Stoviglie con coperchio sulla griglia. Disporlo con il petto rivolto verso il basso. Voltare una volta trascorsi i 2/3 del tempo di cottura.

Potenza microonde in watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscalda- mento	Tempera- tura in °C, livello grill	Avvertenze
Porzioni di pollo, per esempio un quarto di pollo ca. 800 g	360 W, 35-40 min.	1		170-190 Stoviglie senza coperchio sulla griglia. Disporre in modo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Anatra 1500-1700 g	180 W, 60-80 min.	1		170-190 Leccarda. Voltare due volte.
Petto d'anatra, 2 fette da 300-400 g	90 W, 18-22 min.	2**		3 Disporlo con la pelle rivolta verso il basso. Voltare dopo 10 minuti.
Petto d'oca, 2 fette da ca. 500 g	90 W, 20-25 min.	2**		210-230 Disporlo con la pelle rivolta verso il basso. Voltare dopo ca. 10 minuti.
Cosciotto d'oca, 4 fette ca. 1500 g	180 W, 35-45 min.	2**		170-190 Voltare dopo ca. 20 minuti. Dopo aver voltato, forare la pelle.
Oca 3000-3500 g	180 W, 80-90 min.	1		170-190 Leccarda. Voltare due volte.

\* Tagliare la cotenna della carne di maiale.

\*\* Griglia al livello 2. Inserire la leccarda al livello 1. Aggiungere 50 ml d'acqua nella leccarda.

## Avvertenze per la cottura al grill

La cottura al grill deve essere sempre effettuata con la porta dell'apparecchio chiusa e senza 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 questo modo si  
rosolano uniformemente e non si seccano. Si  
consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la  
cottura al grill.

Girare i pezzi da cuocere al grill con l'apposita pinza.  
Se si infilza con una forchetta la carne, quest'ultima  
perderà il proprio sangue e risulterà asciutta.

La carne scura, per esempio di manzo, rosola più  
velocemente della carne bianca di vitello o maiale, ma  
non c'è da preoccuparsi. I pezzi da cuocere al grill di  
carne bianca o il filetto di pesce, in superficie, sono  
spesso marrone chiaro, tuttavia dentro sono cotti e  
succosi.

Inoltre: l'elemento grill si attiva e disattiva automaticamente. Si tratta di un comportamento normale, la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

	Quantità	Peso	Livello	Grill	Durata in minuti
Bistecche spesse 2 - 3 cm	2 - 3 porzioni	di ca. 200 g	1+3**	livello 3 livello 3	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 5 - 10
Coppa spessa 2 - 3 cm	2 - 3 porzioni	di ca. 120 g	1+3**	livello 2 livello 2	1° lato: ca. 15 - 20 2° lato: ca. 10 - 15
Salami da cuocere al grill	4 - 6 porzioni	di ca. 150 g	1+3**	livello 3 livello 3	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 5 - 10
Cotoletta di pesce*	2 - 3 porzioni	di ca. 150 g	1+3**	livello 3 livello 3	1° lato: ca. 10 - 12 2° lato: ca. 8 - 12
Pesce, intero* per es. trota	2 - 3 porzioni	di ca. 300 g	1+3**	livello 2 livello 2	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 10 - 15
Pane per toast	12 fette		3	livello 3 livello 3	1° lato: ca. 4 - 6 2° lato: ca. 2 - 3
Pane per toast	4 fette***		3	livello 3 livello 3	1° lato: ca. 5 - 6 2° lato: ca. 3 - 4

\* Oliare precedentemente la griglia.

\*\* Inserire la griglia al livello 3 e la leccarda al livello 1.

\*\*\* Disporre le fette di pane per toast una accanto all'altra al centro della griglia.

## Consigli per cuocere arrosti e grigliate

**Nella tabella non vi sono dati per il peso dell'arrosto.**

Scegliere l'indicazione corrispondente al primo peso inferiore e prolungare il tempo.

**Come accettare se l'arrosto è pronto.**

Usare un termometro per carne (in vendita nel commercio specializzato), oppure fare la «prova cucchiaio». Premere con il cucchiaio sull'arrosto. Se è sodo, è pronto. Se è molliccio deve cuocere ancora un poco.

**L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.**

La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più piccolo, oppure aggiungere più liquido.

---

<b>L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.</b>	La prossima volta scegliere un contenitore per arrosto più grande e aggiungere meno liquido.
<b>Avete aggiunto le microonde.</b> <b>L'arrosto all'interno non è cotto.</b>	Tagliare l'arrosto. Preparare il sugo nel recipiente per arrosto e deporre le fette di arrosto nel sugo. Ultimare la cottura della carne solo con le microonde.  La volta seguente aggiungete le microonde dall'inizio. Utilizzate il termometro per carne e lasciate riposare nel forno l'arrosto pronto per altri 10 minuti.

---

## Dolci e biscotti

### Tabelle

I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Per ulteriori informazioni vedere i "Consigli per la cottura in forno" riportati di seguito alle tabelle.

Posizionare sempre lo stampo al centro della griglia.

### Stampi per dolci

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

Quando si attiva la funzione microonde, si consiglia di utilizzare preferibilmente stampi in vetro, ceramica o materia plastica. Questi stampi devono essere resistenti al calore fino a temperature di 250 °C. Utilizzando questo tipo di stampi, i dolci assumono una minore doratura.

Dolci	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Impasto fine (per es. torta paradiso)	Stampo a scodella/a corona/rettangolare	1		150-170	60-80
Fondi di torta con bordo di pasta frolla	Stampo a cerniera	1		180-200	30-40
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	2		160-180	25-35
Torta biscottata (pan di Spagna in acqua)	Stampo a cerniera	1		170-180	30-40
Dolce con copertura secca (impasto)	Leccarda	2		170-180	25-35
Dolci con farcitura succosa per es. pasta lievitata con pezzetti di mela	Leccarda	2		170-190	45-55
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	Leccarda	2		160-180	40-50
Panettone con 500 g di farina	Leccarda	2		150-170	60-70
Pizza	Leccarda	1		210-230	30-40
Pane cotto con lievito 1 kg** (preriscaldare a 250 °C, 10 min.)	Leccarda	2		250 + 180	10 20-30
Crostata di frutta	Leccarda	1		200-220	40-50
Torte salate (per esempio quiche/torta alle cipolle)	Stampo a cerniera o per quiche direttamente sulla leccarda	1		180-200	55-65

\* Lasciare raffreddare il dolce ca. 20 minuti nel forno.

\*\* Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Dolci	Stoviglie	Livello	Potenza microonde, watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
Dolce alle noci	Stampo a cerniera	1	90 W	35-45		170-180
Torta alla frutta o al quark con pasta frolla*	Stampo a cerniera	1	360 W	30-40		170-180
Dolce alla frutta, pasta miscelata fine	Stampo a scodella o per stampo a cerniera	1	90 W	30-40		160-180
Impasto semplice	Stampo a scodella/a corona/rettangolare	1	90 W	30-40		160-180

\* Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Pasticcini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Leccarda	2	□	150-170	20-30
Meringhe	Leccarda	2	□	80-100	90-110
Amaretti	Leccarda	2	□	120-140	30-40
Pasta sfoglia	Leccarda	2	□	180-200	35-45
Pagnotte (per esempio panini di segale)	Leccarda	2	□	200-220	20-30
Bignè	Leccarda	2	□	210-230	35-45
Biscotti	Leccarda	2	□	150-170	25-35

## Consigli per la cottura in forno

**Si vuole seguire una propria ricetta.**

Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.

**Si potrà in questo modo capire se il dolce è cotto regolarmente.**

Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura impostato, perforare il dolce nella parte più alta con uno stuzzicadenti. 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 vano di cottura di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione 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 il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.

**Il dolce diventa troppo scuro.**

Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la durata della cottura.

**Il dolce è troppo secco.**

A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrorare poi con succo di frutta o liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.

---

**Il pane o il dolce (per esempio la torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).**

La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente il tempo di 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 delle ricette e i tempi di cottura.

---

**Il dolce non si stacca capovolgendolo.**

Una volta ultimata la cottura, lasciar 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 meglio lo stampo e cospargerlo con pangrattato.

---

**Si è provveduto a misurare la temperatura del vano cottura con un proprio termometro ed è stata rivelata una differenza rispetto al parametro stabilito.**

La temperatura del vano cottura viene misurata dal costruttore con una griglia di prova e in un tempo stabilito, in corrispondenza del centro del vano stesso. Ogni stoviglia e ogni accessorio utilizzato influisce sul valore misurato, in modo tale che nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.

---

**Tra lo stampo e la griglia si generano scintille.**

Verificare che le pareti esterne dello stampo siano pulite. Cambiare la posizione dello stampo nel forno. Se non si ottiene il risultato desiderato, continuare la cottura senza microonde. In questo modo il tempo di cottura si prolungherà.

---

## **Consigli per il risparmio energetico**

Far scaldare il forno solo se questo viene richiesto nella ricetta o nella tabella delle istruzioni per l'uso.

Utilizzare teglie per forno scure, in vernice nera o smaltate. Queste teglie possono infatti assorbire il calore in modo ottimale.

Per cucinare più dolci, disporli l'uno accanto all'altro. Il forno è ancora caldo. In questo modo il tempo di cottura per il secondo dolce si riduce.

Per i tempi di cottura più lunghi è possibile disattivare il forno 10 minuti prima della fine dell'ora di cottura e utilizzare quindi il calore residuo per ultimare la cottura stessa.

## Soufflé, gratin, toast

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Inserire il soufflé sulla griglia in un recipiente adatto al forno a microonde.

Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Per i soufflé e i gratin, lasciare proseguire la cottura per altri 5 minuti dopo aver disattivato il forno.

Pietanza	Quantità	Stoviglie	Livello	Watt microonde	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temp. °C grill
Soufflé dolci (per esempio soufflé al quark con frutta)	ca. 1500 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Soufflé piccanti con ingredienti cotti (per esempio sformato di pasta)	ca. 1000 g	Stampi per soufflé piatti 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Soufflé piccanti con ingredienti crudi (per esempio gratin di patate)	ca. 1100 g	Stampo per soufflé piano	1	600 W	20-25		180-200
Gratinare i toast*	2-4 fette	Leccarda	2	A seconda della farcitura: 180 W	8-10		Grado 3

\* Pretostare il pane per toast

## Prodotti pronti surgelati

Si raccomanda di osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno freddo.

Pietanza		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel con ripieno di frutta	Leccarda	2		200-220	30-40
Patatine fritte	Leccarda	2		220-230	20-25
Pizza	Leccarda	1		180-200	20-25
Pizza-baguette	Leccarda	1		180-190	15-20
Crochette di patate	Leccarda	2		200-220	25-35
Arrosto	Leccarda	2		200-220	25-35

## Acrilamide negli alimenti

La nocività dell'acrilamide negli alimenti è attualmente oggetto di discussione da parte di esperti del settore. Sulla base dei risultati ottenuti dalle ultime ricerche abbiamo preparato per Voi questo opuscolo informativo.

### Come si forma l'acrilamide?

L'acrilamide presente negli alimenti non si forma a causa delle impurità provenienti dall'esterno, bensì viene prodotto durante la preparazione all'interno degli alimenti stessi - a condizione che questi ultimi contengano carboidrati e proteine. Tuttavia non è ancora stato chiarito del tutto come si sviluppi esattamente questo processo. Ciononostante è stato osservato che il contenuto acrilamidico è fortemente influenzato dai seguenti fattori:

temperature elevate  
basso contenuto d'acqua negli alimenti  
marcata doratura dei prodotti.

## Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si forma principalmente negli alimenti a base di patate e cereali riscaldati a elevate temperature, quali per esempio:

patatine, patate fritte,  
toast, panini, pane,  
prodotti a base di pasta frolla (biscotti, panpepato,  
biscotti di panpepato).

## Come intervenire

Si può evitare che cuocendo al forno, con il grill o friggendo si formino quantità elevate di acrilamide. Le raccomandazioni riportate qui di seguito sono state fornite da aid<sup>1</sup> e BMVEL<sup>2</sup>:

### Generalità:

I tempi di cottura devono essere il più possibile brevi.

“Dorare anziché arrostire”: far assumere agli alimenti un colore bruno dorato.

Quanto più grandi e più spessi sono gli alimenti da cuocere, tanto minore è la quantità di acrilamide che essi contengono.

### Cottura in forno:

Con la funzione aria calda impostare una temperatura di max. 180 °C.

Biscottini: Con la funzione aria calda impostare una temperatura di max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli nella pietanza riduce la formazione di acrilamide.

Per la cottura in forno, distribuire le patate in modo uniforme nella teglia in modo che formino un solo strato. Per evitare che gli alimenti si secchino troppo in fretta, disporre una quantità minima di 400 grammi per ogni teglia.

<sup>1</sup> Opuscolo informativo aid “Acrilamide”, edito da aid e BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Comunicato stampa 365 di BMVEL del 04/12/2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

# Pietanze sperimentate

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

Secondo la normativa EN 60705, IEC 60705 DIN 44547 e EN 60350

## Scongelare con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sulla griglia, al livello 1. Dopo ca. 13 minuti togliere la carne scongelata.

## Cuocere con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo	360 W, 20 + 180 W, 20-25	Posizionare lo stampo pirex sulla griglia al livello 1.
Pan di Spagna	600 W, 8-10	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sulla griglia, al livello 1.
Polpettone	600 W, 20-25	Posizionare lo stampo pirex sulla griglia al livello 1.

## Cuocere in abbinamento al microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Tempe- ratura in °C	Avvertenze
Gratin di patate	600 W, 20-25		170-190	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sulla griglia, al livello 1.
Dolci	180 W, 15-20		180-200	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sulla griglia, al livello 1.

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Tempe- ratura in °C	Avvertenze
Pollo*	360 W, 25-30		200-220	Voltare dopo 15 minuti.

\* Inserire la griglia al livello 2 e la leccarda al livello 1.

Conformemente alla normativa DIN 44547 e  
EN 60350

#### Cottura al forno

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno  
freddo.

	Stoviglie e avvertenze	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura in minuti
Biscotti	Leccarda	2	 	160-180 150-170	20-30 20-30
Piccola pasticceria*	Leccarda	2	 	170-190 150-170	20-30 20-30
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera sulla griglia	1		170-190	30-40
Dolce lievitato	Leccarda	2		170-190	45-55
Dolce di mele coperto	Stampo a cerniera in lamiera stagnata Ø 20 cm direttamente sulla leccarda	1		200-220	70-90

\* Preriscaldare il forno per 5 minuti.

#### Cottura al grill

La tabella è valida nel caso di introduzione nel forno  
freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Grill 	Durata, minuti
Dorare i toast	Griglia	3	3	5-8
Beefburger 12 porzioni*	Griglia e leccarda	3 1	3	30

\* Voltare una volta trascorsi 2/3 del tempo impostato

## Note

## Note

## Note

