



Forno da incasso

[it] ISTRUZIONI PER L'USO

C18QT27.0





# Indice

 <b>Conformità d'uso</b> .....	4	 <b>Il forno a microonde</b> .....	17
 <b>Importanti avvertenze di sicurezza</b> .....	5	Stoviglie .....	17
In generale .....	5	Potenze microonde .....	18
Microonde .....	6	Impostazione microonde .....	18
Vapore .....	7	Impostare il microonde in modalità combinata .....	19
Termometro per arrosti .....	7	 <b>Vapore</b> .....	20
 <b>Cause dei danni</b> .....	7	VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore .....	20
In generale .....	7	Livello di lievitazione .....	20
Microonde .....	8	Rigenerazione .....	21
Vapore .....	8	Riempire il serbatoio dell'acqua .....	21
 <b>Tutela dell'ambiente</b> .....	8	Dopo ogni funzionamento con vapore .....	22
Risparmio energetico .....	8	 <b>Impostazioni di base</b> .....	23
Smaltimento ecocompatibile .....	8	Modifica di MyProfile .....	23
 <b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	9	Elenco delle impostazioni di base .....	23
Pannello di comando .....	9	Sceita dei Preferiti .....	24
Elementi di comando .....	9	 <b>Termometro per arrosti</b> .....	24
Menu principale .....	10	Tipi di riscaldamento adatti .....	24
Menu Tipi di riscaldamento .....	10	Infilare il termometro per arrosti nella pietanza .....	24
Funzioni del vano di cottura .....	11	Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio .....	25
 <b>Accessori</b> .....	11	Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio .....	25
Accessori forniti .....	11	Temperature interne dei diversi alimenti .....	25
Inserimento degli accessori .....	12	 <b>Impostazione Sabbath</b> .....	26
Accessorio speciale .....	12	Avvio della funzione Sabbath .....	26
 <b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b> .....	13	Interruzione della funzione Sabbath .....	26
Prima della prima messa in funzione .....	13	 <b>Detergenti</b> .....	26
Prima messa in funzione .....	13	Detergenti adatti .....	26
Pulizia del vano di cottura .....	14	Superfici del vano di cottura .....	27
Pulizia degli accessori .....	14	Tenere pulito l'apparecchio .....	28
 <b>Uso dell'apparecchio</b> .....	14	 <b>Funzione pulizia</b> .....	28
Accensione e spegnimento dell'apparecchio .....	14	EasyClean .....	28
Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio .....	14	Decalcificazione .....	29
Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio .....	15	 <b>Supporti</b> .....	30
Riscaldamento rapido dell'apparecchio .....	15	Sgancio e riaggancio dei supporti .....	30
 <b>Funzioni durata</b> .....	16	 <b>Porta dell'apparecchio</b> .....	31
Mostrare e nascondere le funzioni durata .....	16	Rimozione del rivestimento della porta .....	31
Impostazione del contaminuti .....	16	Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta .....	31
Impostazione della durata .....	16	 <b>Malfunzionamento, che fare?</b> .....	33
Funzionamento posticipato - "Pronto alle" .....	16	Tabella dei guasti .....	33
Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni .....	17	Durata di funzionamento massima superata .....	34
 <b>Sicurezza bambino</b> .....	17	Lampadine per vano di cottura .....	34
Sicurezza bambini automatica .....	17	 <b>Servizio assistenza clienti</b> .....	35
Sicurezza bambini singola .....	17	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) .....	35

<b>A</b>	<b>Assistente alla cottura al forno e arrosto . . . .</b>	<b>35</b>
	Avvertenze sulle impostazioni . . . . .	35
	Scelta della pietanza . . . . .	35
	Selezione e regolazione delle pietanze . . . . .	36
<b>P</b>	<b>Programmi . . . . .</b>	<b>36</b>
	Avvertenze sulle impostazioni . . . . .	36
	Termometro per arrosti . . . . .	37
	Scelta della pietanza . . . . .	37
	Scelta della pietanza . . . . .	37
	Impostare il programma . . . . .	37
<b>L</b>	<b>Testati nel nostro laboratorio . . . . .</b>	<b>38</b>
	Stampi in silicone . . . . .	38
	Dolci e pasticcini . . . . .	38
	Pane e pagnotte . . . . .	42
	Pizze, quiche e torte salate . . . . .	44
	Sformati e soufflé . . . . .	46
	Pollame . . . . .	47
	Carne . . . . .	50
	Pesce . . . . .	54
	Verdure e contorni . . . . .	56
	Dessert . . . . .	58
	Risparmio di energia con i tipi di riscaldamento Eco . . . . .	59
	Acrilamide negli alimenti . . . . .	61
	Cottura delicata . . . . .	61
	Essiccazione per la conservazione . . . . .	62
	Sterilizzazione . . . . .	63
	Lievitazione . . . . .	64
	Scongelamento . . . . .	65
	Riscaldamento e rigenerazione di alimenti . . . . .	66
	Scaldavivande . . . . .	68
	Pietanze sperimentate . . . . .	68

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

## Conformità d'uso

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

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

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

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

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

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

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → "Accessori" a pagina 11



## **Importanti avvertenze di sicurezza**

### In generale

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

#### **Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!**

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

## Microonde

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

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

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

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

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

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

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

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

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

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

### **⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

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

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

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

### **Vapore**

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

- L'acqua presente nel serbatoio può surriscaldarsi molto durante il successivo azionamento dell'apparecchio. Svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni azionamento dell'apparecchio con vapore.
- Nel vano di cottura si sviluppa del vapore caldo. Durante l'azionamento dell'apparecchio con vapore non toccare il vano di cottura.
- Rimuovendo l'accessorio può traboccare del liquido caldo. Rimuovere con cautela l'accessorio caldo indossando sempre un guanto da forno.

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

I liquidi infiammabili possono prendere fuoco nel vano di cottura caldo (deflagrazione). Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata.

### **Termometro per arrosti**

#### **⚠️ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

Con un termometro per arrosti errato l'isolamento può essere danneggiato. Per

questo apparecchio utilizzare esclusivamente un determinato termometro per arrosti.

## **🔧 Cause dei danni**

### **In generale**

#### **Attenzione!**

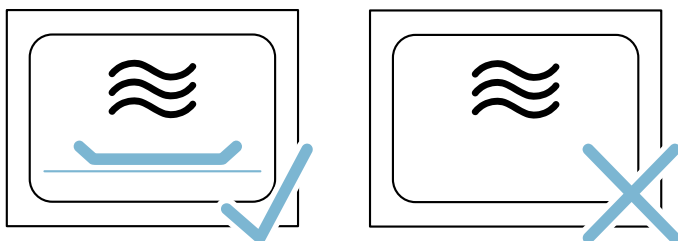
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia sul fondo del vano di cottura. Si genera un accumulo di calore. I tempi di cottura non sono più corretti e la superficie smaltata viene danneggiata.
- Pellicola in alluminio: nel vano di cottura la pellicola in alluminio non deve mai entrare in contatto con il pannello della porta. Potrebbero verificarsi variazioni cromatiche permanenti sul pannello della porta.
- Acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.
- Umidità nel vano di cottura: un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: dopo il funzionamento ad alte temperatura, il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- Succo della frutta: durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili. Se possibile, si consiglia di utilizzare la leccarda più profonda.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Utilizzo della porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: non appoggiarsi alla porta dell'apparecchio, né sedervisi sopra o appendervisi. Non posare stoviglie o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Inserimento degli accessori: a seconda del modello di apparecchio è possibile che gli accessori graffino il pannello della porta al momento della chiusura di quest'ultima. Inserire gli accessori nel vano di cottura sempre fino all'arresto.

- Trasporto dell'apparecchio: non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

## Microonde

### Attenzione!

- Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Combinazione di accessori: non combinare la griglia con la leccarda. Se sovrapposte direttamente si può avere formazione di scintille. Introdurre solo nella relativa altezza.
- Funzionamento esclusivamente a microonde: la leccarda universale o la teglia da forno non sono adatte per il funzionamento esclusivamente a microonde. Potrebbero formarsi scintille e si danneggia il vano cottura. Come base d'appoggio utilizzare la griglia in dotazione oppure il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.
- Vaschette in alluminio: non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio, poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie. → "Il forno a microonde" a pagina 17



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

## Vapore

### Attenzione!

- Stampi: le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Stoviglie con punti arrugginiti: non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- Liquidi che gocciolano: per la cottura a vapore, inserire sempre la teglia, la leccarda universale smaltata o il recipiente di cottura non forato sotto quello forato. In questo modo i liquidi che gocciolano vengono raccolti.

- Acqua calda nel relativo serbatoio: l'acqua calda può danneggiare la pompa. Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua fredda.
- Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante sul pannello di controllo o sulle altre superfici delicate. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.
- Pulizia del serbatoio dell'acqua: non lavare il serbatoio dell'acqua nella lavastoviglie, altrimenti si danneggia. Pulire il serbatoio dell'acqua con un panno morbido e un detergente di uso comune.

## 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.
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta dell'apparecchio.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo, e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. Inoltre, è possibile inserire due stampi rettangolari anche disponendoli l'uno accanto all'altro nel vano di cottura.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

### Smaltimento ecocompatibile

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



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

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



## Conoscere l'apparecchio

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

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

## Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare con il display TFT FullTouch le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display TFT FullTouch vengono visualizzate le impostazioni attuali.



- 1 Display TFT FullTouch
- 2 Tasti tattili

### Elementi di comando

Con l'ausilio degli elementi di comando è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

#### Tasti tattili

Al di sotto dei tasti tattili si trovano i sensori. Per selezionare una funzione, premere sul relativo tasto tattile.

Tasto tattile	Tipo di utilizzo
 ON/OFF	Accensione e spegnimento dell'apparecchio → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 14
 Menu principale	Selezionare le modalità di funzionamento le impostazioni → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 14
 Funzioni durata	Cambiamento del tempo nei contaminuti o nella durata impostazione del funzionamento "Pronto alle" → "Funzioni durata" a pagina 16
Sicurezza bambini	Attivare o disattivare la sicurezza bambini → "Sicurezza bambino" a pagina 17

	Informazione	Visualizzare ulteriori informazioni Visualizzare la temperatura attuale → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 14
	Riscaldamento rapido	Attivazione o disattivazione del funzionamento rapido → "Riscaldamento rapido dell'apparecchio" a pagina 15
	Start/Stop	Avviare o sospendere il funzionamento → "Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio" a pagina 14

### Display TFT FullTouch


Il display TFT FullTouch consente di navigare tra le righe e selezionare le impostazioni.








Per intervenire su un'impostazione, premere con il dito sul punto corrispondente del display. Il campo viene presentato con un colore più chiaro. In questo campo, trascinare il dito sul display verso sinistra o destra, affinché l'impostazione desiderata venga visualizzata in una dimensione più grande.

Direzione	Utilizzo
Navigazione verso sinistra	Sul display, trascinare il dito verso destra
Navigazione verso destra	Sul display, trascinare il dito verso sinistra
Navigazione verso l'alto	Toccare la riga superiore del display
Navigazione verso il basso	Toccare la riga inferiore del display

## Menu principale












Premere il tasto tattile  per accedere al menu principale.




Menu	Tipo di utilizzo
	Tipi di riscaldamento Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderati per la pietanza → "Accensione e spegnimento dell'apparecchio" a pagina 14
	Microonde Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare più rapidamente le pietanze. → "Il forno a microonde" a pagina 17
	Combinazione microonde Così, oltre al microonde, potete accendere anche un tipo di riscaldamento. → "Il forno a microonde" a pagina 17

	Assistente alla cottura al forno e arrosto Impostazioni consigliate per la cottura al forno e arrosto → "Assistente alla cottura al forno e arrosto" a pagina 35
	Programmi con microonde Per poter preparare le pietanze con il microonde
	Programmi con vapore Preparazione delle pietanze con il vapore
	MyProfile Adattare le impostazioni dell'apparecchio alle proprie esigenze → "Impostazioni di base" a pagina 23
	Decalcificazione
	Asciugatura Da utilizzare dopo ogni utilizzo con microonde o EasyClean.
	EasyClean Pulizia di sporco non ostinato nel vano di cottura → "Funzione pulizia" a pagina 28

## Menu Tipi di riscaldamento

L'apparecchio dispone di diversi tipi di riscaldamento. Dopo l'accensione dell'apparecchio si accede direttamente al menu Tipi di riscaldamento.

Tipo di riscaldamento	Temperatura	Utilizzo
 Aria calda	30 - 275 °C	Per la cottura su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
 Riscaldamento sup./inf.	50 - 275 °C	Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
 Termogrill	50 - 250 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
 Aria calda intensiva	50 - 275 °C	Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
 Grill, superficie grande	50 - 290 °C	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
 Grill, superficie piccola	50 - 290 °C	Per grigliare piccole quantità di bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Si riscalda la superficie centrale al di sotto dell'elemento grill.
 Riscaldamento inferiore	50 - 250 °C	Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere. Il calore viene distribuito dal basso.
 Cottura delicata	70 - 120 °C	Per una cottura delicata e lenta di porzioni di carne arrosto, morbida, in contenitori aperti. Il calore viene generato a basse temperature sia dall'alto che dal basso.
 Livello di lievitazione **	2 livelli	Per lasciare riposare la pasta lievitata, la pasta acida e per far maturare lo yogurt. L'impasto lievita più velocemente che a temperatura ambiente. La superficie dell'impasto non si asciuga.
 Preriscaldare la stoviglia	30 - 70 °C	Per scaldare le stoviglie.
 Scaldavivande	60 - 100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.

	Riscaldamento sup./inf. eco	50 - 275 °C	Per cuocere pietanze scelte in modo efficiente dal punto di vista energetico. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Aria calda Eco	30 - 275 °C	Per cuocere pietanze scelte su un unico piano e in modo efficiente dal punto di vista energetico, senza preriscaldare. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore (ottimizzando l'energia) generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
	Rigenerazione **	80 - 180 °C	Per un riscaldamento delicato di pietanze o per la cottura di dolci.
* Ausilio del vapore possibile con questo tipo di riscaldamento (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)			
* Tipo di riscaldamento con vapore (funzionamento solo con serbatoio dell'acqua pieno)			

## Funzioni del vano di cottura

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

### Aprire la porta dell'apparecchio

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

### Illuminazione del vano di cottura

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

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

**Avvertenza:** Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento. → "Impostazioni di base" a pagina 23

### Ventola di raffreddamento

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

### Attenzione!

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

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

**Avvertenza:** E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola. → "Impostazioni di base" a pagina 23

## Accessori

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

### Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:

	<b>Griglia</b> Per stoviglie, stampi per dolci e sfornati. Per arrostiti e pezzi da grigliare. La griglia è adatta per il funzionamento a microonde.
	<b>Leccarda</b> Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.
	<b>Teglia</b> Per dolci in teglia e pasticcini.
	<b>Termometro per arrostiti</b> È possibile cuocere gli arrostiti alla perfezione. Le informazioni sull'utilizzo sono contenute nel capitolo corrispondente. → "Termometro per arrostiti" a pagina 24

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

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

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

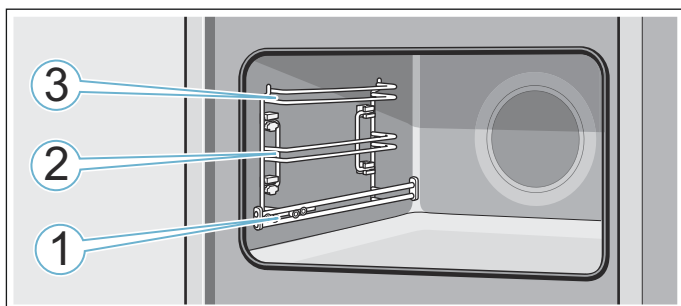
### Microonde

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

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

### Inserimento degli accessori

Il vano di cottura è provvisto di 3 livelli di inserimento. I livelli di inserimento vengono contati dal basso verso l'alto.

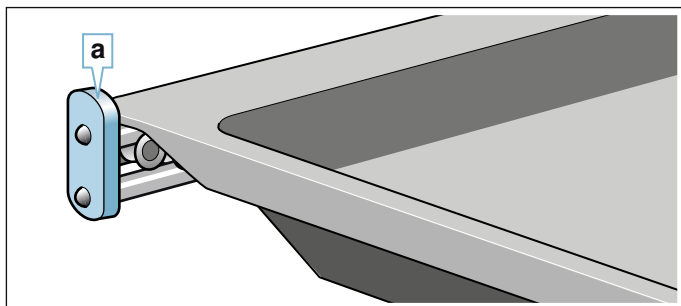


Ai livelli di inserimento 2 e 3, inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste di guida di un livello di inserimento.

È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, senza che si ribaltino. Grazie alle guide di estrazione al livello 1 è possibile estrarre l'accessorio.

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

Esempio nella figura: leccarda



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

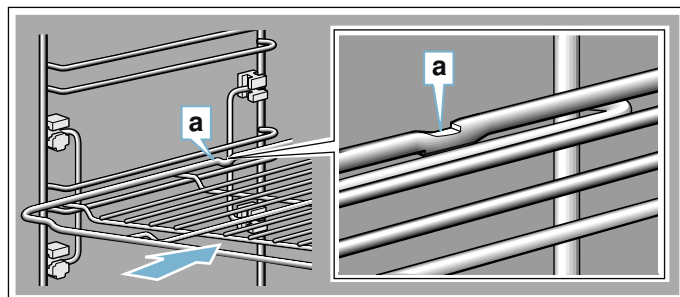
### Avvertenze

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

### Funzione d'arresto

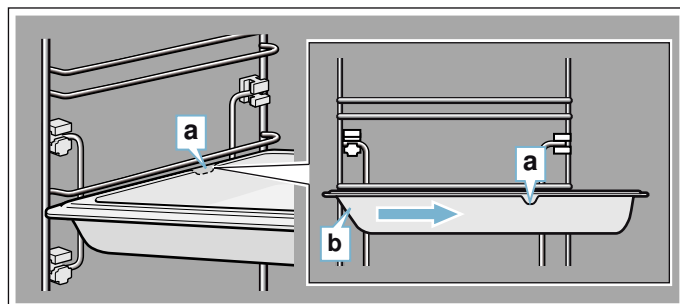
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

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



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

Esempio nella figura: leccarda



### Accessorio speciale

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

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

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

**Avvertenza:** Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. → "Servizio assistenza clienti" a pagina 35

Accessori	Codice dell'ordine
Griglia per arrostitore	Z14CR10X0



Teglia	Z12CB10A0
Leccarda	Z12CU10A0
Teglia, antiaderente	Z11AB10A0
Leccarda, antiaderente	Z11AU10A0
Leccarda in alluminio	Z12CM10A0
Padella professionale	Z12CN10A0
Coperchio per la padella professionale	Z12CL10A0
Teglia per pizza	Z12CP10A0
Griglia speciale	Z12CQ10A0
Piastra in ceramica	Z1913X0
Pentola per arrostiti di vetro, 5,1 litri	Z11GT10X0
Tegame in vetro	Z11GU20X0
Set per la cottura al vapore per il forno	Z19DD10X0
Listello decorativo	Z13CV06S0

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

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

### Prima della prima messa in funzione

Prima di eseguire la prima messa in funzione, richiedere le informazioni circa la durezza dell'acqua della propria zona presso l'ente di approvvigionamento idrico competente.

Affinché l'apparecchio vi possa ricordare in maniera affidabile di eseguire la decalcificazione stabilita, è necessario impostare in maniera esatta la durezza dell'acqua.

#### Attenzione!

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

#### Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima deve essere non gassata.

Durezza dell'acqua	Impostazione
0	0 addolcita
1 (fino a 1,3 mmol/l)	1 dolce
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 media
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dura
4 (oltre i 3,8 mmol/l)	4 molto dura

### Prima messa in funzione

Non appena l'apparecchio è stato collegato alla rete elettrica, compare sul display la prima impostazione "Lingua".

#### Impostazione della lingua

1. Toccare la riga inferiore.
2. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la lingua desiderata.
3. Toccare la riga superiore.

#### Impostazione dell'ora

1. Premere su "Ora".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'ora corrente.
4. Premere su "Minuti".
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il minuto corrente.
6. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.

#### Impostazione della data

1. Premere su "Data".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il giorno corrente.
4. Premere su "Mese".
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il mese corrente.
6. Premere su "Anno".
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'anno corrente.
8. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.

#### Impostazione della durezza dell'acqua

1. Premere su "Durezza dell'acqua".
2. Toccare la riga inferiore.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durezza dell'acqua appropriata.
4. Premere sul simbolo  per terminare la prima messa in funzione.  
La prima messa in funzione è terminata.

#### Avvertenze

- È sempre possibile modificare queste impostazioni nelle impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 23
- In seguito all'allacciamento o all'interruzione di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione.

## Pulizia del vano di cottura

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

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo, dal vano di cottura.
3. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
4. Accendere l'apparecchio con il tasto touch ①.
5. Riempire il serbatoio dell'acqua. → "Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 21
6. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e l'ausilio del vapore indicata e avviare il funzionamento dell'apparecchio. → "VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore" a pagina 20

Impostazioni	
Tipo di riscaldamento	Riscaldamento sup./inf.  con l'ausilio del vapore  (intensità "bassa")
Temperatura	240 °C
Durata	1 ora

7. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
8. Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio con il tasto touch ①.
9. Aspettare fino a quando il vano di cottura non si è raffreddato.
10. Pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.
11. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugare il vano di cottura. → "Dopo ogni funzionamento con vapore" a pagina 22

## Pulizia degli accessori

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

## Uso dell'apparecchio

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

### Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch ① per accendere o spegnere l'apparecchio.

Dopo lo spegnimento dell'apparecchio, sul display compare se il calore residuo nel vano di cottura è ancora elevato o basso.

Display	Temperatura
Calore residuo alto	oltre 120°C
Calore residuo basso	tra 60°C e 120°C

### Avvertenze

- Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display anche ad apparecchio spento, ad es. il calore residuo nel vano di cottura.
- Dopo un funzionamento dell'apparecchio si sente ancora la ventola di raffreddamento funzionante finché il vano di cottura non è notevolmente raffreddato.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

### Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio

Esempio: aria calda con 170°C

1. Toccare il tasto touch ① per accendere l'apparecchio. Si accede direttamente al menu Tipi di riscaldamento .



2. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il tipo di riscaldamento.
3. Toccare la riga inferiore.

4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura.



5. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio toccare il tasto touch  $\triangleright||$ .  
La barra di controllo temperatura e la durata compaiono sul display.

**Avvertenza:** Se, dopo l'avvio, si desidera passare direttamente al menu principale  $\square$ , selezionare la voce Menu principale nel capitolo Impostazioni di base sotto "Funzionamento dopo l'avvio".

### 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.

### Barra di controllo del riscaldamento

Non appena è avviato un tipo di riscaldamento, sul display compare la barra di controllo riscaldamento. La barra di controllo del riscaldamento mostra l'aumento della temperatura all'interno del vano di cottura.

### Durata

Una volta avviato un tipo di riscaldamento, viene visualizzata la durata. La durata avanza durante il funzionamento. Così è possibile controllare da quanto l'apparecchio è già in funzione.

### Visualizzare la temperatura attuale

Per visualizzare la temperatura sul display, premere il tasto touch  $\mathbb{1}$ .

La temperatura attuale viene visualizzata brevemente e solo durante il riscaldamento.

### Ulteriori informazioni

Se si illumina il tasto touch  $\mathbb{1}$ , è possibile visualizzare delle informazioni. A tale scopo premere il tasto touch  $\mathbb{1}$ . L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi.

## Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio

### Modifica del funzionamento dell'apparecchio

1. Con il tasto touch  $\triangleright||$  arrestare il funzionamento.
2. Premere sulla riga dell'impostazione che deve essere modificata.
3. Trascinare verso destra o sinistra per modificare l'impostazione.
4. Con il tasto touch  $\triangleright||$  avviare il funzionamento modificato.

### Avvertenze

- Durante un'interruzione del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.
- Dopo una modifica della temperatura il tempo che era stato fermato riprende a scorrere. Dopo la modifica del tipo di riscaldamento, il tempo comincia a scorrere di nuovo da zero.

### Interruzione del funzionamento dell'apparecchio

Tenere premuto il tasto touch  $\triangleright||$  finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

**Avvertenza:** Le modalità di funzionamento come la funzione di pulizia non possono essere interrotte.

### Riscaldamento rapido dell'apparecchio

Con la funzione "Riscaldamento rapido" è possibile ridurre la durata della messa a temperatura.

Funzione	Tipo di riscaldamento	Mettere le pietanze nel vano di cottura.
Riscaldamento rapido	Aria calda $\mathbb{3}$ Riscaldamento sup./inf. $\mathbb{2}$	dopo il riscaldamento

### Avvertenze

- Se il tasto touch  $\mathbb{3}$  si accende, è possibile attivare il riscaldamento rapido.
- Per poter disattivare anticipatamente il riscaldamento rapido, toccare il tasto touch  $\mathbb{3}$ .

### Attivazione Riscaldamento rapido

1. Impostare l'aria calda  $\mathbb{3}$  e la temperatura.  
**Avvertenza:** Impostare una temperatura superiore ai 100 °C affinché l'apparecchio possa riscaldarsi rapidamente.
2. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto touch  $\triangleright||$ .
3. Toccare il tasto touch  $\mathbb{3}$ , per attivare il riscaldamento rapido.  
Sul display compare il simbolo  $\mathbb{3}$ .
4. Al raggiungimento della temperatura impostata il riscaldamento rapido si spegne automaticamente. Il simbolo  $\mathbb{3}$  sul display si spegne. Mettere le pietanze nel vano di cottura.


## Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

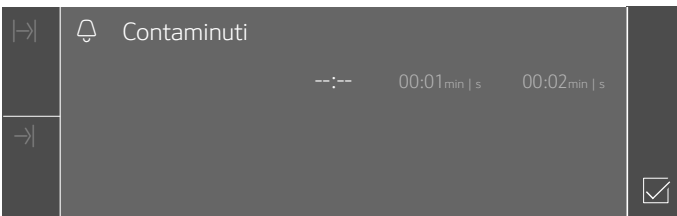
Funzione durata	Tipo di utilizzo
 Contaminuti	Il contaminuti funziona come un timer. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente.
 Durata	Trascorso il tempo impostato l'apparecchio si spegne automaticamente.
 Pronto alle	L'apparecchio si accende automaticamente e una volta trascorsi il tempo impostato e l'ora di fine cottura si spegne automaticamente.

**Avvertenza:** Se viene impostata una funzione durata, l'intervallo di tempo aumenta quando vengono impostati valori elevati. Esempio: è possibile impostare di minuto in minuto una durata massima fino a 1 ora; è possibile impostare durate oltre un'ora a intervalli di 5 minuti alla volta.

### Mostrare e nascondere le funzioni durata


Per mostrare o nascondere le funzioni durata, premere il tasto touch .


**Avvertenza:** Una volta trascorso il tempo determinato, le funzioni durata visualizzate vengono automaticamente nascoste. Se è già stata impostata una durata, questa viene acquisita.






### Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere impostato sia ad apparecchio acceso che ad apparecchio spento.

1. Premere il tasto touch .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
2. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.




**Avvertenza:** Quando l'apparecchio è acceso premere prima su " Contaminuti" e poi trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.


3. Premere il tasto touch .  
Sul display compare il simbolo .

**Avvertenza:** Non appena è trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .

### Impostazione della durata

Trascorso la durata impostata l'apparecchio si spegne automaticamente. La funzione può essere utilizzata soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

1. Premere il tasto touch .
2. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
3. Premere il tasto touch .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.
5. Premere il tasto touch  per avviare la durata impostata.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .





### Funzionamento posticipato - "Pronto alle"


L'apparecchio si accende automaticamente e si spegne in automatico al momento impostato per la fine del funzionamento. A tal proposito impostare la durata e determinare la fine del funzionamento.

Il funzionamento differito può essere utilizzato soltanto in combinazione con un tipo di riscaldamento.

#### Avvertenze


- Accertarsi che gli alimenti non rimangano troppo a lungo nel vano di cottura e non deperiscano.
- Non tutti i tipi di riscaldamento possono essere attivati con il funzionamento differito.

1. Inserire le pietanze sull'accessorio adatto all'interno del vano di cottura e chiudere la porta dell'apparecchio.
2. Toccare il tasto touch .
3. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
4. Toccare il tasto touch .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata.
6. Toccare su " Pronto alle".
7. Trascinare verso sinistra per selezionare l'ora di fine.
8. Toccare il tasto touch .  
Prima di avviare il funzionamento, l'apparecchio attende fino al momento opportuno.

Non appena viene raggiunta la fine cottura viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, toccare il tasto touch .




## Verifica, modifica o cancellazione delle impostazioni



1. Premere sul campo .  
Sul display vengono visualizzate le funzioni durata.
2. Premere sulla funzione durata.
3. Se necessario, sul display touch trascinare verso sinistra o destra per modificare le impostazioni. Per cancellare una funzione durata, impostare "-- : --". L'impostazione viene acquisita automaticamente.

## Sicurezza bambino

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

L'apparecchio dispone di due diversi tipi di blocco.





Blocco	Attivazione/disattivazione
Sicurezza bambini automatica	Dal menu MyProfile → "Impostazioni di base" a pagina 23
Sicurezza bambini singola	Dal tasto touch 

**Avvertenza:** Non appena si attiva la sicurezza bambini, viene bloccato il pannello di comando. Ad eccezione dei tasti touch  e . È sempre possibile disattivare la sicurezza bambini.



### Sicurezza bambini automatica

Il pannello di comando viene bloccato, in modo tale che l'apparecchio non si possa accendere. Per accenderlo, interrompere la sicurezza bambini. Dopo il funzionamento dell'apparecchio il pannello di comando viene bloccato automaticamente.






#### Attivazione

1. Premere il tasto touch .
2. Premere il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile".
4. Toccare la riga inferiore.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la "Sicurezza bambini automatica".
6. Toccare la riga inferiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Attivata".
8. Premere il tasto touch .
9. Premere su "Salva".  
Le impostazioni vengono memorizzate. La sicurezza bambini automatica è attiva. Dopo la disattivazione sul display compare il simbolo .

#### Interruzione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Premere il tasto touch .
3. Attivare il funzionamento dell'apparecchio desiderato.



### Disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".
2. Premere il tasto touch .
3. Premere il tasto touch .
4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile".
5. Toccare la riga inferiore.
6. Toccare la riga superiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la "Sicurezza bambini automatica".
8. Toccare la riga inferiore.
9. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Disattivata".
10. Premere il tasto touch .
11. Premere su "Salva".  
La "Sicurezza bambini automatica" è disattivata.
12. Premere il tasto touch .

### Sicurezza bambini singola

Il pannello di comando viene bloccato, in modo tale che l'apparecchio non si possa accendere. Per accenderlo, disattivare la sicurezza bambini singola. Dopo la disattivazione il pannello di comando non viene più bloccato.

#### Attivazione e disattivazione

1. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini attivata".  
È attivata la sicurezza bambini.
2. Tenere premuto il tasto touch  finché sul display non compare "Sicurezza bambini disattivata".  
La sicurezza bambini è disattivata.



## Il forno a microonde

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

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

### Stoviglie

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

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

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

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

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

### Attenzione!

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

### Test delle stoviglie

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

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

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

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

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

### Avviso – Pericolo di scottature!

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

### Accessori forniti

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

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

In caso di funzionamento con microonde, inserire preferibilmente l'accessorio nel primo ripiano, salvo diversamente specificato.






## Potenze microonde

Sull'apparecchio sono impostabili 5 diverse potenze del microonde.


Potenza	Alimenti	durata massima
90 W	Per scongelare cibi delicati	1 ora, 30 min.
180 W	Per scongelare e continuare la cottura	1 ora, 30 min.
360 W	Per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati	1 ora, 30 min.
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi	1 ora, 30 min.
1000 W	Per riscaldare i liquidi	30 min.

## Impostazione microonde



Per ottenere un risultato ottimale con il microonde, inserire sempre la griglia al livello di inserimento 1.

1. Toccare il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
2. Toccare il tasto touch . Viene visualizzato il menu principale.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Microonde ". Toccare il campo "Continua". Vengono proposte le potenze del microonde e una durata.
4. Scegliere una potenza microonde, toccandola.
5. Toccare il campo "Durata" e trascinare verso sinistra o verso destra per impostare la durata.
6. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio toccare il tasto touch . Il tasto touch  si illumina a luce rossa e la barra di controllo temperatura lampeggia. La durata scorre sul display.

### Modifica della durata


Durante il funzionamento è sempre possibile modificare la durata, premendo sulla durata che scorre. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.


### Modifica della potenza microonde


1. Toccare il tasto touch  e impostare nuovamente la potenza microonde e la durata.
2. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio premere il tasto touch .

### La durata è trascorsa



Non appena viene raggiunta la fine cottura viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento microonde. Sul display compare "I→Iterminato".


Per spegnere il segnale acustico, toccare il tasto touch .

Se si desidera avviare nuovamente il funzionamento microonde, toccare il tasto touch .

In caso contrario spegnere l'apparecchio con il tasto touch .

## Funzione Pausa

Toccare il tasto touch : il forno è nella modalità Pausa. Toccare di nuovo il tasto touch , il funzionamento riprende.

Aprire lo sportello dell'apparecchio: il funzionamento si interrompe. Dopo aver chiuso lo sportello, premere il tasto touch . L'apparecchio riprende a funzionare.

## Interruzione del funzionamento





Premere il tasto touch .

## Avvio dell'asciugatura

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

### Attenzione!

Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.



1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere repentinamente lo sporco nel vano di cottura e asciugare l'umidità del fondo del vano di cottura.
3. Se necessario, premere il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
4. Premere sul campo  per visualizzare le modalità di funzionamento.
5. Sul display touch trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Asciugatura ".
6. Toccare la riga inferiore. Viene indicata la durata. Non è possibile modificare la durata.
7. Toccare la riga inferiore.
8. Premere sul campo . L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 10 minuti.
9. Aprire la porta dell'apparecchio e lasciarla aperta per 1-2 minuti, in modo tale che l'umidità possa fuoriuscire dal vano di cottura.

## Impostare il microonde in modalità combinata




Alcuni tipi di riscaldamento sono adatti per la combinazione con il microonde. La potenza microonde può essere impostata su 90W, 180W o 360W.

Tipi di riscaldamento disponibili:

	Aria calda
	Riscaldamento sup./inf.
	Termogrill
	Grill, superficie grande
	Grill, superficie piccola

1. Toccare il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
2. Toccare il tasto touch .

Viene visualizzato il menu principale.


3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Funzionamento combinato microonde ". Premere sul campo "Continua". Vengono proposti un tipo di riscaldamento, una temperatura, una potenza del microonde e una durata.
4. Toccare il campo corrispondente e trascinare verso destra o verso sinistra per impostare i valori.
5. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
6. Toccare il tasto touch . L'apparecchio si avvia. La barra di controllo temperatura si accende e sul display scorre la durata.


È possibile modificare in qualunque momento la temperatura, la potenza del microonde e la durata. A tal proposito toccare il campo corrispondente e impostare il valore desiderato.


## La durata è trascorsa

Non appena viene raggiunta la fine cottura viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento microonde.



Sul display compare "I→terminato".

Per spegnere il segnale acustico, toccare il tasto touch .

Se si desidera avviare nuovamente il funzionamento microonde, toccare il tasto touch .

In caso contrario spegnere l'apparecchio con il tasto touch .

## Funzione Pausa

Toccare il tasto touch : il forno è nella modalità Pausa. Toccare di nuovo il tasto touch , il funzionamento riprende.

Aprire lo sportello dell'apparecchio: il funzionamento si interrompe. Una volta chiuso lo sportello, l'apparecchio riprende automaticamente a funzionare.

## Interruzione del funzionamento

Premere il tasto touch .

## Vapore

Con alcuni tipi di riscaldamento è possibile preparare pietanze con l'ausilio del vapore. Inoltre sono a disposizione i tipi di riscaldamento livello di lievitazione e Rigenerazione.

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

Aperto la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

## VarioSteam - Cottura con l'ausilio del vapore

Durante il funzionamento dell'apparecchio con la modalità Ausilio del vapore viene immesso vapore nel vano di cottura a diversi intervalli e con varia intensità. In questo modo si raggiunge un migliore risultato di cottura.

La pietanza

- ha una crosta croccante
- ottiene una superficie lucida
- all'interno è succosa e morbida
- e il volume si riduce di pochissimo

L'utente può scegliere la combinazione del tipo di riscaldamento e l'intensità di vapore che preferisce. Per scegliere il tipo di riscaldamento e l'intensità di vapore adatti consultare le indicazioni riportate nelle tabelle. Selezionare un programma tra i programmi con il vapore. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 38


### Intensità di vapore

Per l'emissione di vapore sono disponibili diverse intensità:





- bassa
- medio
- alto

### Tipi di riscaldamento adatti

Per questi tipi di riscaldamento è possibile attivare il vapore:



- Aria calda 
- Riscaldamento sup./inf. 
- Termogrill 
- Scaldavivande 

### Avvio

1. Premere il tasto touch .
2. Riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
4. Premere il tasto touch  per accendere l'ausilio del vapore.
5. Sul display trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'intensità vapore.
6. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
7. Premere il tasto touch . L'apparecchio si avvia.


**Avvertenza:** Se durante un funzionamento con l'ausilio del vapore il serbatoio è vuoto, viene visualizzata sul display la richiesta di riempire il serbatoio dell'acqua.

### Interruzione dell'emissione di vapore

1. Per interrompere anticipatamente l'emissione di vapore, premere il tasto touch .
2. Nella riga inferiore premere sull'emissione di vapore impostata.
3. Sul display trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Off".
4. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.

**Avvertenza:** Il funzionamento riprende senza emissione di vapore.


### Interruzione del funzionamento dell'apparecchio

Tenere premuto il tasto touch  finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

### Termina

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.


## Livello di lievitazione





Il tipo di riscaldamento "Livello di lievitazione"  è utile per far lievitare la pasta molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente senza farla seccare.

Per la funzione lievitazione sono a disposizione due livelli. Per scegliere il livello adatto consultare le indicazioni riportate nelle tabelle. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 38

**Avvertenza:** Se durante il funzionamento del livello di lievitazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.


### Avvio

1. Premere il tasto touch .
2. Riempire il serbatoio dell'acqua.
 


**Avvertenza:** Attivare la funzione lievitazione solo se il vano di cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Funzione lievitazione".
4. Nella riga inferiore premere su "1".
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il livello desiderato.
6. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
7. Nella riga inferiore premere su "".
8. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata desiderata.
9. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
10. Premere il tasto touch . L'apparecchio si avvia.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina



automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .


### Interruzione

Tenere premuto il tasto touch  finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

### Termina







Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.


## Rigenerazione

Con il tipo di riscaldamento "Rigenerazione  è possibile riscaldare in modo delicato le pietanze già cotte o di preparare in anticipo i prodotti da forno. L'attivazione del vapore avviene in modo automatico.


**Avvertenza:** Se durante il funzionamento della rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

### Avvio

1. Premere il tasto touch .
2. Riempire il serbatoio dell'acqua.
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Rigenerazione .
4. Nella riga inferiore premere sulla temperatura.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura desiderata.
6. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
7. Nella riga inferiore premere su "".
8. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata desiderata.
9. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
10. Premere il tasto touch . L'apparecchio si avvia.

Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .

### Interruzione

Tenere premuto il tasto touch  finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

### Termina

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.

## Riempire il serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua si trova dietro al pannello. Prima di un funzionamento con il vapore aprire il pannello e riempire sempre il serbatoio dell'acqua.

Accertarsi che il range di durezza dell'acqua sia impostato correttamente. → "Impostazioni di base" a pagina 23

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

Riempire il serbatoio esclusivamente con acqua o con la soluzione decalcificante raccomandata. Non introdurre nel serbatoio dell'acqua liquidi infiammabili (ad es. bevande alcoliche). Nel vano di cottura, i vapori che si generano dai liquidi infiammabili potrebbero prendere fuoco entrando in contatto con le superfici calde (deflagrazione). La porta dell'apparecchio può saltare in aria, lasciando fuoriuscire vapori molto caldi o fiammate.

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


Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi. Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

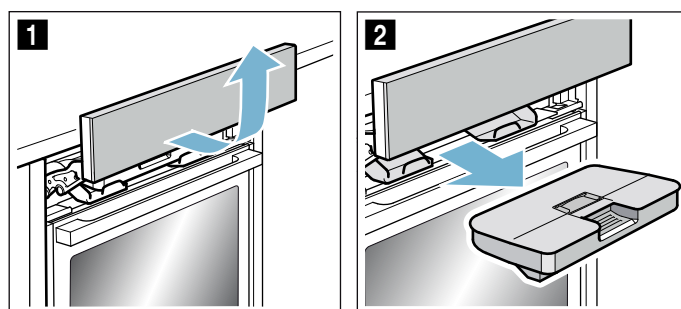
### Attenzione!

Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.

Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

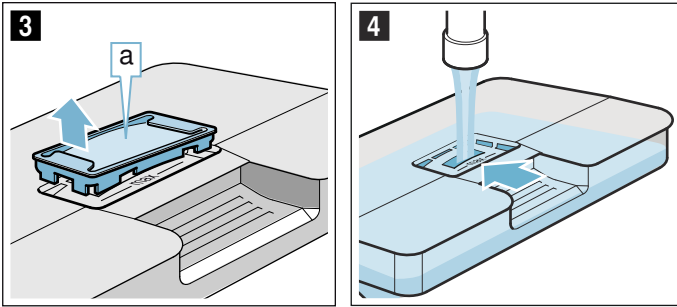
### Avvertenze

- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
  - Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
  - Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
  - Se si utilizza acqua minerale, quest'ultima deve essere non gassata.
1. Toccare il tasto touch . Il pannello viene spinto automaticamente in avanti.
  2. Tirare il pannello in avanti con entrambe le mani e infine spingerlo verso l'alto fino allo scatto (figura **1**).
  3. Sollevare il serbatoio dell'acqua ed estrarlo dal vano serbatoio (figura **2**).

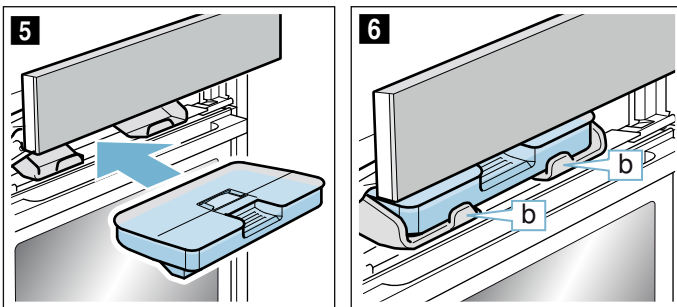


4. Premere il coperchio lungo la guarnizione, per impedire che fuoriesca acqua dal serbatoio dell'acqua.

5. Rimuovere la copertura **a** (fig. **3**).
6. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione "max" (figura **4**).



7. Inserire nuovamente la copertura **a** nell'apertura del serbatoio dell'acqua.
8. Utilizzare il serbatoio dell'acqua riempito (figura **5**). Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia innestato dietro entrambi i supporti **b** (figura **6**).



9. Spingere lentamente verso il basso il pannello, poi premerlo all'indietro finché non è completamente chiuso. Il serbatoio dell'acqua è riempito. Ora è possibile avviare il funzionamento con il vapore.

### Rabboccare il serbatoio dell'acqua

Se durante un funzionamento con vapore il serbatoio è vuoto, viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua.

### Avvertenze

- I tipi di funzionamento con l'ausilio del vapore continuano il loro esercizio senza emissione di vapore.
  - Se durante il funzionamento del livello di lievitazione o della rigenerazione il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.
1. Aprire il pannello.
  2. Estrarre e riempire il serbatoio dell'acqua.
  3. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno e chiudere il pannello.

### Dopo ogni funzionamento con vapore

#### ⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

#### ⚠ Avviso – Pericolo di incendio!


Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

### Attenzione!

Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.

Dopo ciascun funzionamento con vapore, l'acqua residua viene pompata nuovamente nel serbatoio dell'acqua. Infine svuotare e asciugare il serbatoio dell'acqua. Nel vano di cottura rimangono tracce di umidità. Per asciugare il vano di cottura, è possibile utilizzare la modalità di funzionamento "Asciugatura {{{" oppure asciugare a mano il vano di cottura.

### Avvertenze

- Dopo lo spegnimento dell'apparecchio il tasto touch  resta illuminato un po' più a lungo, per ricordare di svuotare il serbatoio dell'acqua.
- Eliminare le macchie di calcare utilizzando un panno imbevuto di aceto, sciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.

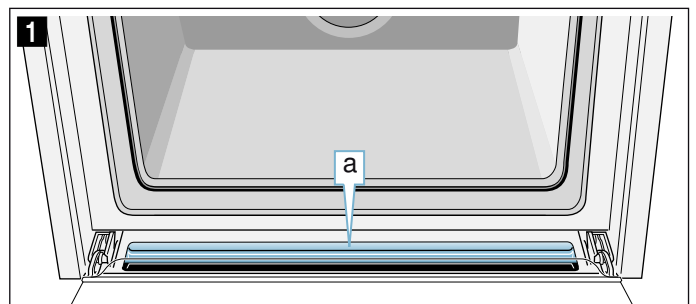
### Svuotare il serbatoio dell'acqua

#### Attenzione!

- Non asciugare il serbatoio nel vano di cottura caldo. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
  - Non lavare il serbatoio dell'acqua in lavastoviglie. Il serbatoio rischia di essere danneggiato.
1. Aprire il pannello.
  2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
  3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
  4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
  5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
  6. Asciugare bene la guarnizione del coperchio.
  7. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare.
  8. Collocare e premere il coperchio sul serbatoio dell'acqua.
  9. Inserire il serbatoio dell'acqua pieno e chiudere il pannello.

### Asciugatura della canalina di scolo

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
3. Pulire la canalina di scolo **a** sotto al vano di cottura con un panno spugna (figura **1**).







**Avvio dell'asciugatura**

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

**Attenzione!**


Danni della superficie smaltata: non mettere in funzione se sul fondo del vano di cottura è presente dell'acqua. Prima della messa in funzione, rimuovere l'acqua presente sul fondo del vano di cottura.

1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere repentinamente lo sporco nel vano di cottura e asciugare l'umidità del fondo del vano di cottura.
3. Se necessario, premere il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
4. Premere sul campo  per visualizzare le modalità di funzionamento.
5. Sul display touch trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Asciugatura ".
6. Toccare la riga inferiore. Viene indicata la durata. Non è possibile modificare la durata.
7. Toccare la riga inferiore.
8. Premere sul campo . L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 10 minuti.
9. Aprire la porta dell'apparecchio e lasciarla aperta per 1-2 minuti, in modo tale che l'umidità possa fuoriuscire dal vano di cottura.




**Asciugatura manuale del vano di cottura**


1. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
2. Rimuovere lo sporco dal vano di cottura.
3. Asciugare il vano di cottura con un panno morbido.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora, affinché il vano di cottura si asciughi completamente.

**Impostazioni di base**


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

**Modifica di MyProfile**

1. Premere il tasto touch .
2. Premere il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile .
4. Toccare la riga inferiore.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'impostazione desiderata.
6. Toccare la riga inferiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare l'impostazione desiderata.

8. Premere il tasto touch .
9. Premere su "Salva".

**Elenco delle impostazioni di base**

Impostazione	Selezione
Lingua	Selezionare la lingua
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Durezza dell'acqua	0 (addolcita) 1 (dolce) 2 (media) 3 (dura) 4 (molto dura)
Preferiti	Decidere i tipi di riscaldamento, visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento
Segnale acustico	Breve durata Durata media Durata prolungata
Volume	Regolabile in 5 livelli
Tono tasti	Disattivato (eccezione: il tono tasti resta attivo con il tasto touch  ) Attivato
Luminosità del display	Regolabile in 5 livelli
Indicatore dell'ora	digitale OFF
Illuminazione	Durante il funzionamento accesa Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini*	Solo blocco tasti Meccanismo di apertura/chiusura porta e blocco tasti
Proseguimento automatico	Con sportello chiuso Non proseguire
Sicurezza bambini automatica	Disattivata Attivata
Funzionamento dopo l'attivazione	Menu principale Tipi di riscaldamento Microonde Modalità combinata microonde Assistente alla cottura al forno/arrostato Programmi con vapore Programmi microonde
Spegnimento notturno	Disattivato Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)
Logo del marchio	Visualizza Non visualizzare
Tempo di postfunzionamento ventola	Consigliato Minimo





Impostazioni di fabbrica Ripristina

\*) A seconda del tipo di apparecchio questa impostazione di base non è selezionabile

## Scelta dei Preferiti

È possibile decidere i tipi di riscaldamento visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento.



**Avvertenza:** I tipi di riscaldamento "Aria calda", "Termogrill" e "Grill, superficie grande" vengono sempre visualizzati nel menu Tipi di riscaldamento e non possono essere disattivati.

1. Toccare il tasto touch .
2. Toccare il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "MyProfile .
4. Toccare la riga inferiore.
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Preferiti".
6. Toccare la riga inferiore.
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il tipo di riscaldamento desiderato.
8. Toccare su "Attivato" o "Disattivato".
9. Toccare il tasto touch .
10. Premere su "Salva".

## Termometro per arrosti

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

### Tipi di riscaldamento adatti

	Aria calda	Funzione Microonde o Vapore
	Riscaldamento sup./inf.	Funzione Microonde o Vapore
	Termogrill	Funzione Microonde o Vapore
	Livello pizza	
	Riscaldamento sup./inf. Eco	
	Aria calda Eco	
	Rigenerazione	

### Avvertenze

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

## Infilare il termometro per arrosti nella pietanza

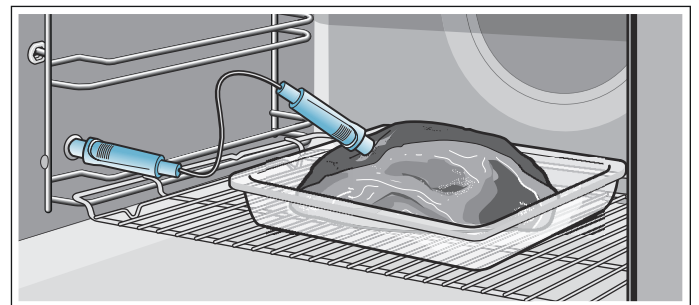
Prima di inserire la pietanza nel vano di cottura, infilare il termometro per arrosti nella pietanza.

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

### Attenzione!

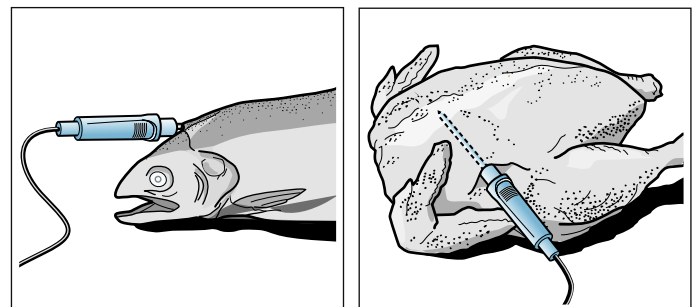
Quando si accende il microonde, la punta del termometro per arrosti deve essere infilata nella pietanza.

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



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

**Pollame:** infilare il termometro per arrosti nella parte più spessa del petto di pollo. Disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso.



**Girare l'alimento:** se si desidera girare l'alimento, non scollegare il termometro arrosti. Dopo averli girati, verificare che il termometro arrosti sia posizionato negli alimenti correttamente.

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

### Attenzione!

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

## Impostazione e avvio del funzionamento dell'apparecchio

### **Avviso – Pericolo di ustione!**

Il vano cottura e la termosonda diventano molto caldi. Per inserire e staccare la termosonda utilizzare un guantone da forno.

### **Avviso – Pericolo di scossa elettrica!**

Con un sensore della temperatura sbagliato l'isolamento può essere danneggiato. Utilizzare soltanto il sensore della temperatura indicato per questo apparecchio.




### **Avvertenze**

- La temperatura impostata per il vano di cottura deve essere almeno di 10° C superiore a quella interna.
- Per non danneggiare il termometro per arrosti, non impostare una temperatura del vano di cottura superiore a 250 °C.

1. Inserire il termometro per arrosti nella presa a sinistra nel vano di cottura.
2. Chiudere la porta dell'apparecchio.

#### **Attenzione!**

Accertarsi che il cavo del termometro per arrosti non sia incastrato nella porta dell'apparecchio, poiché potrebbe danneggiarsi.

3. Premere il tasto touch .
  4. Impostare il tipo di riscaldamento.
- Avvertenza:** Se il termometro per arrosti è inserito nella presa, vengono proposti soltanto i tipi di riscaldamento per i quali può essere utilizzato il termometro per arrosti.
5. Nella riga inferiore premere a sinistra sulla temperatura del vano di cottura.
  6. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura del vano di cottura desiderata.
  7. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
  8. Nella riga inferiore premere a destra sulla temperatura interna .
  9. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura interna desiderata.
  10. Premere il tasto touch . L'apparecchio si avvia.

## Modifica o interruzione del funzionamento dell'apparecchio

### **Modifica del funzionamento dell'apparecchio**



Durante il funzionamento dell'apparecchio è possibile modificare la temperatura del vano di cottura e la temperatura interna.

1. Premere due volte sulla temperatura del vano di cottura o sulla temperatura interna.
2. Trascinare verso sinistra o destra per modificare la temperatura.
3. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.

### **Fine del funzionamento dell'apparecchio**

Non appena viene raggiunta la temperatura interna impostata viene emesso un segnale acustico e

l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento.

1. Spegner il segnale acustico premendo il tasto touch .
2. Spegner l'apparecchio con il tasto touch .
3. Estrarre il termometro per arrosti dalla presa utilizzando una presina.

## Temperature interne dei diversi alimenti

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

Le indicazioni precise relative al tipo di riscaldamento e alla temperatura si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 38

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





## Impostazione Sabbat

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

### Avvio della funzione Sabbat

Prima di poterla utilizzare, attivare l'impostazione Sabbat nelle impostazioni di base da "Preferiti".

Se la funzione Sabbat è attivata, è possibile selezionarla nel menu dei tipi di riscaldamento.

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

1. Premere il tasto touch
2. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la "Funzione Sabbat".
3. Nella riga inferiore premere sulla temperatura.
4. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la temperatura desiderata.
5. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
6. Nella riga inferiore premere sulla durata .
7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la durata desiderata.
8. Premere sul simbolo  per acquisire l'impostazione.
9. Premere il tasto touch . L'apparecchio si avvia.

### Avvertenze

- Non appena la funzione Sabbat è avviata, non è più possibile modificare le impostazioni o interrompere il funzionamento con il tasto touch .
- Se durante il funzionamento viene aperta la porta dell'apparecchio, questo non si arresta.

Una volta trascorsa la durata della funzione Sabbat viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Spegnerlo con il tasto touch .

### Interruzione della funzione Sabbat

Per interrompere la funzione Sabbat, premere il tasto touch .



## Detergenti

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

### Detergenti adatti

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

#### Attenzione!

#### Danni alle superfici

Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

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

#### Avviso – Pericolo di scottature!

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

Settore	Pulizia
<b>Esterno dell'apparecchio</b>	
Frontale in acciaio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume, in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per acciaio inox, adatti a superfici calde, sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o presso i rivenditori specializzati. Stendere uno strato sottile di detergente con un panno morbido.
Plastica	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschiotti per vetro.
Superfici laccate	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.
Pannello di comando	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschiotti per vetro.

Pannelli della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare raschietti per vetro o pagliette in acciaio inox.
Maniglia della porta	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Se l'anticalcare entra in contatto con la maniglia della porta, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
<b>Interno dell'apparecchio</b>	
Superfici smaltate e superfici autopulenti	Osservare le avvertenze relative alle superfici del vano di cottura annesse alla tabella.
Copertura di vetro nell'illuminazione del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna. Non strofinare.
Copertura della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare detergenti per acciaio inox. Per la pulizia rimuovere la copertura della porta.
Telaio interno della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore. È così possibile rimuovere le variazioni cromatiche. Non utilizzare detergenti per acciaio inox.
Supporti	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola.
Sistema di estrazione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non rimuovere il grasso lubrificante dalle guide di estensione, pulire quando sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: lasciare in ammollo e pulire con un panno spugna o una spazzola. In caso di sporco ostinato, utilizzare una paglietta in acciaio inox.
Serbatoio dell'acqua	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un panno spugna e sciacquare a fondo con acqua pulita per rimuovere i residui del detergente. Asciugare con un panno morbido. Tenere aperto il coperchio per farlo asciugare. Asciugare bene la guarnizione del coperchio. Non lavare in lavastoviglie.
Termometro per arrosti	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna o una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.

## Avvertenze

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

## Superfici del vano di cottura

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

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

### Pulizia delle superfici smaltate

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

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

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

**Consiglio:** Come migliore soluzione utilizzare il sistema ausiliario di pulizia. → "Funzione pulizia" a pagina 28

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

### Pulizia delle superfici autopulenti

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

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

### Impostazione

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

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

Lo strato in ceramica viene rigenerato.

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

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

#### Attenzione!

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

### Tenere pulito l'apparecchio

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

#### Consigli

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



## Funzione pulizia

L'apparecchio dispone delle funzioni EasyClean e Decalcificazione. Utilizzare la funzione di pulizia EasyClean per la pulizia del vano di cottura. Grazie a EasyClean viene ammorbidito lo sporco che poi può essere rimosso più facilmente. Con la funzione Decalcificazione rimuovere il calcare dall'evaporatore.

### EasyClean

La funzione di pulizia EasyClean agevola la pulizia del vano di cottura. Lasciando agire la soluzione di lavaggio, viene ammorbidito lo sporco che poi può essere rimosso più facilmente.

#### ⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

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

#### Avvio

##### Avvertenze

- È possibile avviare la funzione di pulizia "EasyClean [D]" soltanto se il vano di cottura è freddo (temperatura ambiente) e la porta dell'apparecchio è chiusa.

- Durante il funzionamento non aprire la porta dell'apparecchio. Altrimenti la funzione di pulizia "EasyClean [D]" viene interrotta.

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Mescolare 0,4 litri di acqua (non acqua distillata) con una goccia di detergente e versare al centro del fondo del vano di cottura.
3. Premere il tasto touch [D].
4. Premere il tasto touch [H].
5. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "EasyClean [D]".
6. Toccare la riga inferiore.
7. Premere il tasto touch [D].  
L'apparecchio avvia EasyClean. Sul display compare la durata residua.

#### Termina

Non appena la funzione di pulizia si conclude viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento.

Non appena si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si accende, in modo tal da poter pulire meglio il vano di cottura. L'acqua residua presente nel vano di cottura deve essere repentinamente rimossa. Non lasciare l'acqua residua nel vano di cottura per un periodo di tempo prolungato (ad es. tutta la notte). L'apparecchio non deve essere messo in funzione se il vano di cottura è ancora bagnato o umido.

#### Pulizia successiva

1. Aprire lo sportello dell'apparecchio e togliere l'acqua residua con un panno spugna assorbente.
2. Pulire le superfici lisce del vano di cottura con un panno spugna o una spazzola morbida. È possibile rimuovere i residui più ostinati con una paglietta in acciaio inox.
3. Rimuovere gli aloni di calcare con un panno imbevuto di aceto. Infine ripassare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido (anche sotto la guarnizione dello sportello).
4. Spegnerne l'apparecchio con il tasto touch [D].
5. Lasciare aperta lo sportello dell'apparecchio per 1 ora circa in posizione di blocco (ca. 30°) in modo che le superfici smaltate del vano di cottura si asciugano.

#### Rimozione dello sporco ostinato

Per rimuovere lo sporco ostinato, esistono più possibilità.

- Lasciare agire per un po' di tempo la soluzione di lavaggio prima di avviare la funzione di pulizia.
- Strofinare i punti sporchi sulle superfici lisce con del detersivo, prima di avviare la funzione di pulizia.
- Ripetere la funzione di pulizia dopo che il vano di cottura si è raffreddato.

## Decalcificazione

Per consentire un funzionamento duraturo dell'apparecchio, decalcificarlo regolarmente.

Il processo di decalcificazione consiste in più fasi. Per motivi igienici la decalcificazione deve essere completamente terminata prima di poter riutilizzare l'apparecchio. La decalcificazione dura complessivamente circa 70 - 90 minuti.

- Decalcificare (ca. 55 - 70 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un primo risciacquo (ca. 6 - 9 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un secondo risciacquo (ca. 6 - 9 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo

Se il programma di decalcificazione viene interrotto (ad es. a causa di un'interruzione di corrente o dello spegnimento dell'apparecchio), dopo la riaccensione dell'apparecchio viene richiesto di risciacquare due volte. L'apparecchio rimane bloccato e non può attivare altre modalità fino alla fine del secondo ciclo di risciacquo.


La frequenza con la quale l'apparecchio deve essere decalcificato dipende dalla durezza dell'acqua utilizzata. Non appena restano disponibili da 1 a 5 funzionamenti con vapore, l'apparecchio vi ricorda di eseguire la decalcificazione mostrando un messaggio sul display. La quantità dei restanti funzionamenti viene indicata al momento dell'accensione. In questo modo è possibile preparare per tempo la decalcificazione.



### Avvio

#### Attenzione!


- Danni all'apparecchio: per la decalcificazione, utilizzare esclusivamente l'anticalcare liquido adatto per la decalcificazione da noi consigliato. I tempi di azione del trattamento di decalcificazione sono definiti sull'anticalcare. Prodotti di altro tipo potrebbero danneggiare l'apparecchio. Codice ordine anticalcare 311 680
- Soluzione decalcificante: non utilizzare la soluzione decalcificante o un decalcificante sul pannello di comando o sulle altre superfici delicate. Le superfici vengono danneggiate. Se questo dovesse accadere, rimuovere subito la soluzione decalcificante con acqua.

Se prima della decalcificazione è stato utilizzato un funzionamento con il vapore, disattivare l'apparecchio affinché l'acqua residua venga pompata fuori dal sistema di vaporizzazione.


1. Per preparare una soluzione decalcificante, mescolare 400 ml di acqua con 200 ml di decalcificante liquido.
2. Toccare il tasto touch ①.
3. Estrarre il serbatoio dell'acqua e riempirlo con la soluzione decalcificante.
4. Inserire completamente il serbatoio dell'acqua riempito con la soluzione decalcificante.
5. Chiudere il pannello.
6. Toccare il tasto touch .

7. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Decalcificazione .
8. Toccare la riga inferiore. Viene indicata la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
9. Toccare la riga inferiore.
10. Toccare il tasto touch . L'apparecchio viene decalcificato. La durata residua scorre sul display. Non appena si conclude la decalcificazione, viene emesso un segnale acustico.

### Primo risciacquo

1. Aprire il pannello.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.
4. Premere il tasto touch . L'apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

### Secondo risciacquo

1. Aprire il pannello.
2. Rimuovere il serbatoio dell'acqua, pulirlo a fondo, riempirlo con acqua e reinserirlo correttamente.
3. Chiudere il pannello.
4. Premere il tasto touch . L'apparecchio esegue un risciacquo. Non appena si conclude il risciacquo, viene emesso un segnale acustico.

### Pulizia successiva

1. Aprire il pannello.
2. Svuotare il serbatoio dell'acqua e asciugarlo.
3. Spegnerne l'apparecchio. La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

## Supporti

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

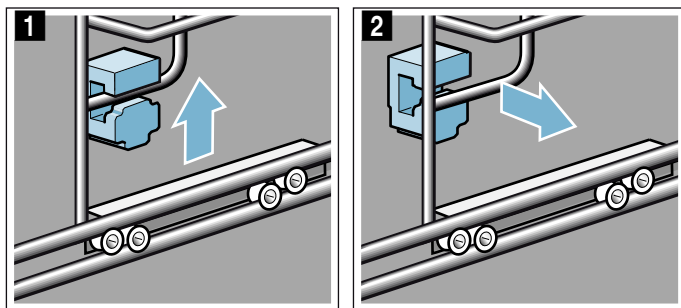
### Sgancio e riaggancio dei supporti

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

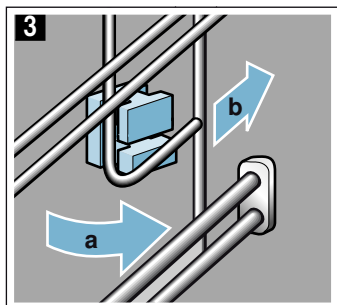
I supporti si surriscaldano molto. Non toccare mai i supporti ad alta temperatura. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

#### Sgancio dei supporti

1. Estrarre l'estensione in avanti.
2. Spingere la parte anteriore del supporto verso l'alto (figura **1**) e sganciarla (figura **2**).



3. Quindi far ruotare l'intero supporto verso l'esterno **a** e agganciarlo nella parte posteriore **b** (figura **3**).

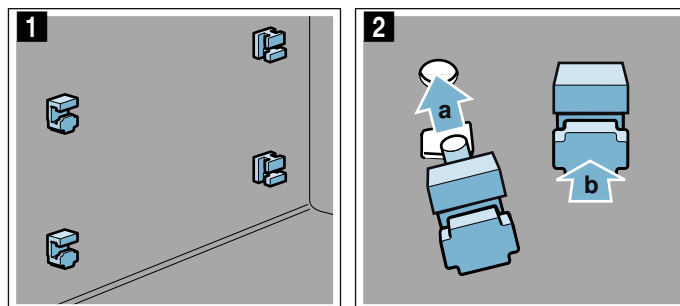


Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

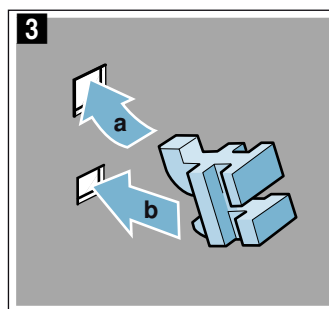
### Inserimento dei fermi

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

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

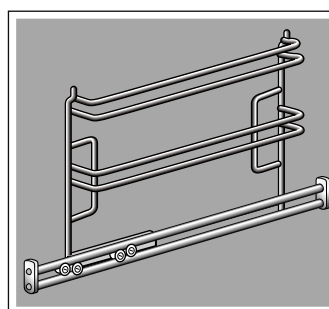


3. Agganciare il fermo posteriore con il gancio nel foro superiore **a** e inserirlo nel foro inferiore **b** (figura **3**).



### Riaggancio dei supporti

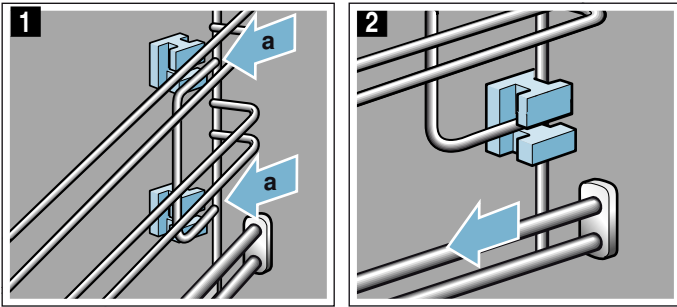
Durante l'aggancio prestare attenzione che l'estrazione sul supporto sia rivolta verso il basso.



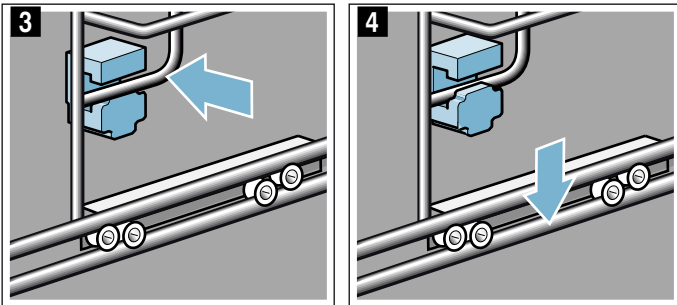
I supporti possono essere inseriti solo a destra o a sinistra. Deve essere possibile estrarre anteriormente le guide di estrazione.



1. Applicare trasversalmente il supporto nella parte posteriore e inserirlo in alto e in basso **a** (figura **1**).
2. Tirare in avanti il supporto (figura **2**).



3. Quindi infilare la parte anteriore e inserirla (figura **3**).
4. e spingerla verso il basso (figura **4**).



5. Inserire di nuovo completamente le estrazioni.

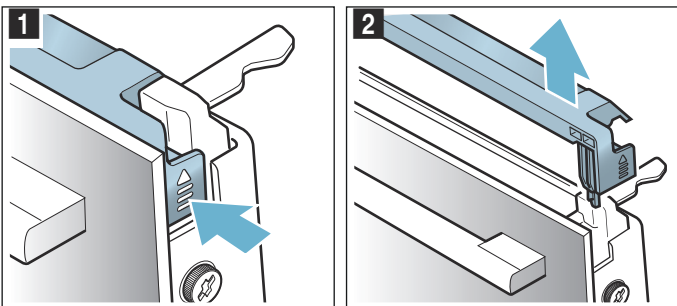
## Porta dell'apparecchio

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

### Rimozione del rivestimento della porta

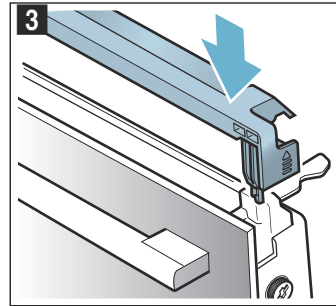
La struttura in acciaio inossidabile presente nel rivestimento della porta può cambiare colore. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la copertura.

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



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

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



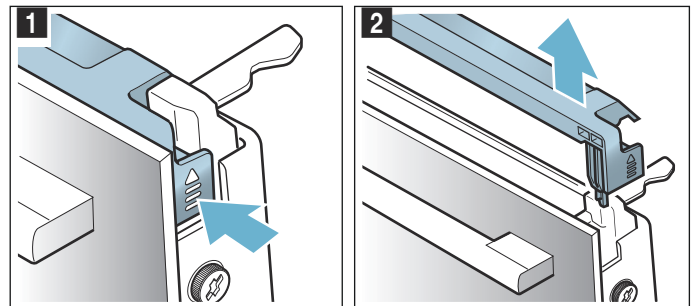
5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

### Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

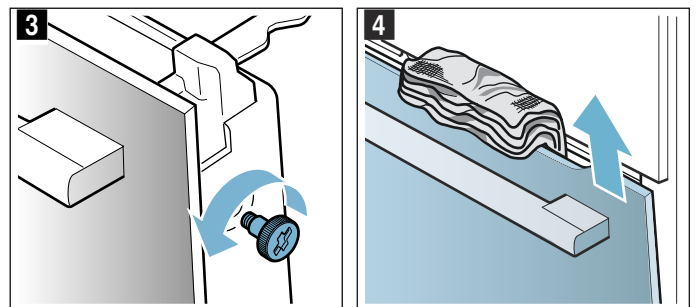
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

#### Smontaggio con apparecchio in sede

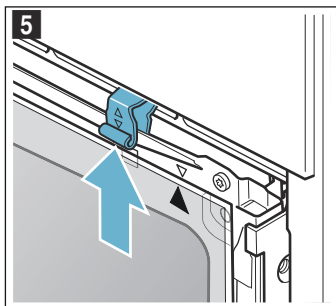
1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura **1**).
3. Rimuovere la copertura (figura **2**).



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



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

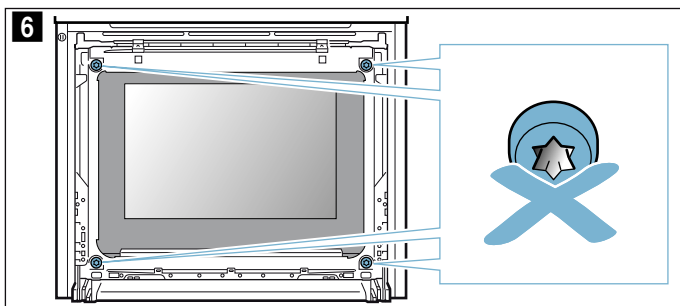


Per la pulizia dei pannelli, utilizzare un detergente apposito per vetri e un panno morbido.

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

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

Non svitare le quattro viti nere (figura 6).



**⚠ Avviso**

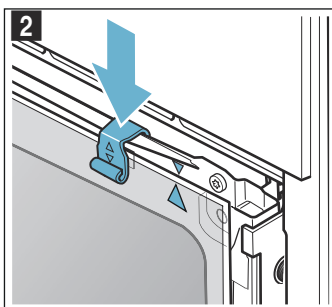
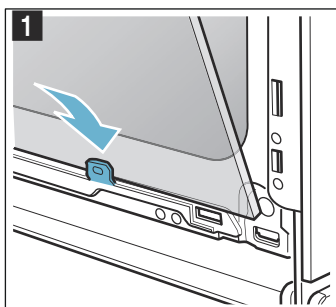
**Pericolo di lesioni!**

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

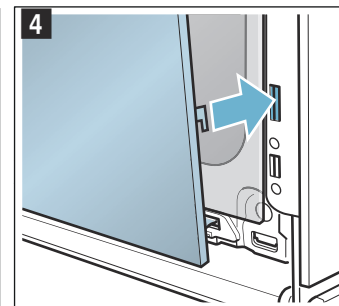
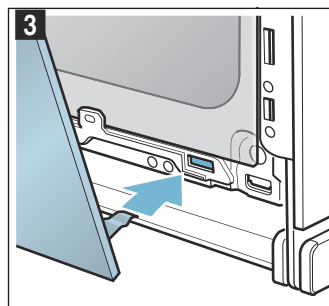
**Montaggio con apparecchio in sede**

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

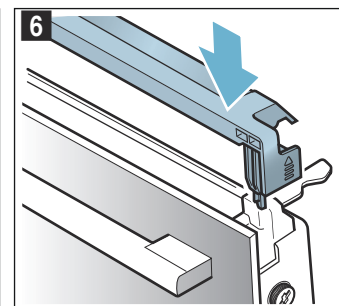
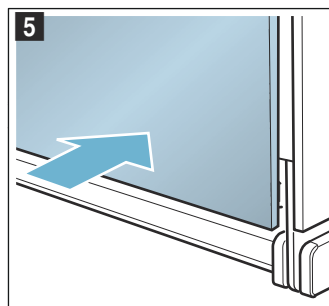
1. Inserire il pannello intermedio sotto il supporto (figura 1) e premere in alto.
2. Spingere entrambi i supporti verso il basso (figura 2).



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



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



9. Chiudere la porta dell'apparecchio.

**Attenzione!**

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

## Malf funzionamento, che fare?

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

**Consiglio:** Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo "Testati nel nostro laboratorio". Si trovano molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

### **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.

### **Tabella dei guasti**

#### **Avviso – Pericolo di scariche elettriche!**

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato.
- Gli interventi sul sistema elettronico dell'apparecchio devono essere eseguiti in completa assenza di corrente. Attivare il salvavita o disattivare il fusibile dalla scatola corrispondente nella propria abitazione.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
Il funzionamento con il vapore o la funzione decalcificazione non si avvia o non prosegue	Serbatoio dell'acqua vuoto	Riempire il serbatoio dell'acqua
	Il pannello è aperto	Chiudere il pannello
	La decalcificazione blocca il funzionamento con il vapore	Eseguire la decalcificazione
	Sensore difettoso	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
Dopo l'impostazione di una modalità di funzionamento, sul display compare un messaggio che indica che la temperatura è troppo alta	L'apparecchio non si è sufficientemente raffreddato	Lasciare raffreddare l'apparecchio e impostare di nuovo la modalità di funzionamento
L'apparecchio richiede il risciacquo	Durante la decalcificazione è stata interrotta l'alimentazione elettrica oppure l'apparecchio è stato spento	Dopo la riaccensione dell'apparecchio risciacquare due volte
L'apparecchio richiede la decalcificazione senza che prima compaia il contatore	Il range di durezza dell'acqua impostato è troppo basso	Eseguire la decalcificazione Verificare il range di durezza dell'acqua impostato ed eventualmente adattarlo
I tasti lampeggiano	Si tratta di un fenomeno normale causato dall'acqua di condensa dietro al pannello comandi	Non appena l'acqua di condensa è evaporata, i tasti non lampeggiano più
Utilizzando l'ausilio del vapore la pietanza risulta troppo umida o troppo secca	Non è stata selezionata l'intensità vapore corretta	Selezionare un'intensità vapore più alta o più bassa
Messaggio Il serbatoio è riempito, nonostante venga visualizzata l'indicazione "Riempire serbatoio dell'acqua"	Il pannello è aperto	Chiudere il pannello
	Serbatoio dell'acqua non innestato	Innestare il serbatoio dell'acqua → "Vapore" a pagina 20
	Sensore difettoso	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti
	Il serbatoio dell'acqua è caduto. Per la caduta si sono staccati dei componenti all'interno e il serbatoio dell'acqua non è ermetico.	Ordinare un nuovo serbatoio dell'acqua
Durante la cottura fuoriesce vapore dalle fessure di ventilazione	Processo normale	Impossibile

Il pannello del serbatoio da estrarre non si apre	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
	Sensore del tasto touch  difettoso	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato Se necessario svuotare il serbatoio dell'acqua, aprire la porta dell'apparecchio, afferrare a destra e a sinistra il pannello da basso ed estrarlo
L'apparecchio non può essere acceso, sul display viene visualizzato il simbolo 	La sicurezza bambini automatica è attivata	Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare
Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo 	La sicurezza bambini è attivata	Tenere premuto il tasto touch  finché il simbolo  non scompare
L'apparecchio non si riscalda, sul display viene visualizzato 	La modalità demo è attivata nelle impostazioni di base.	Staccare per ca. 10 secondi l'apparecchio dalla rete (staccare il fusibile nella scatola corrispondente) e disattivare la modalità Demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base. → "Impostazioni di base" a pagina 23
Durante la cottura si sente un rumore simile a un "plopp"	Effetto freddo/caldo durante il riscaldamento dei surgelati causato dal vapore	Impossibile
Sul display compare "EXXX" ad es. "E0111"	Problema tecnico	Spegnere e riaccendere l'apparecchio Se il messaggio appare di nuovo, rivolgersi al servizio assistenza clienti autorizzato

## Durata di funzionamento massima superata

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

La durata effettiva fino allo stop automatico del funzionamento varia con le impostazioni selezionate.

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

Per riutilizzare l'apparecchio deve prima essere spento. Quindi riaccendere l'apparecchio e impostare il funzionamento desiderato.

## Lampadine per vano di cottura


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

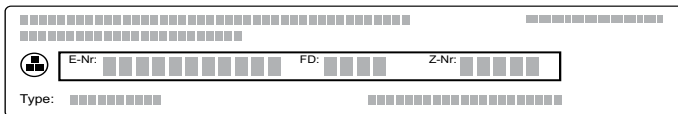
Se la lampadina LED o la copertura in vetro della lampadina dovesse essere difettosa contattare il servizio di assistenza tecnica. La copertura in vetro della lampadina non deve essere rimossa.

## Servizio assistenza clienti

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

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. Aprendo il pannello, la targhetta con i numeri in questione si trova in alto a destra. A tale scopo premere il tasto touch . → "Vapore" a pagina 20



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

Codice prodotto E	Codice di produzione FD
-------------------	-------------------------

### Servizio di assistenza clienti

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

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

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

**I** 800-522822  
Linea verde  
**CH** 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

## Assistente alla cottura al forno e arrosto

Con la l'assistente alla cottura al forno e arrosto è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. L'apparecchio adotta l'impostazione ottimale.

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

### Avvertenze sulle impostazioni

- Il risultato della cottura dipende dalla qualità della merce, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero.
- L'assistente alla cottura al forno e arrosto vi supporta durante l'impostazione di dolci classici, pane e prodotti da forno. L'apparecchio adotta il tipo di riscaldamento ottimale. Si propongono la temperatura e la durata di cottura adatte che possono essere modificate a seconda delle esigenze.
- Vi vengono fornite indicazioni relative ad es. alle stoviglie, al livello di inserimento o all'aggiunta di liquido per la preparazione della carne. Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Dopo l'avvio, ciò viene indicato brevemente sul display. Un segnale acustico vi ricorda il momento esatto.
- Le indicazioni relative alle stoviglie e i diversi suggerimenti per la preparazione si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso.

### Scelta della pietanza

Nella tabella qui di seguito troverete i valori di impostazione adatti alle pietanze elencate.




Pietanze
Impasto stampo a cerniera/quadrato
Pan di Spagna (6 uova)
Rotolo di Pan di Spagna
Dolci in teglia con pasta lievitata e copertura asciutta
Treccia/Corona lievitata
Pasticcini di pasta sfoglia
Muffin, livello 1
Pane bianco in stampo quadrato
Panini o baguette da riscaldare, precotti
Pizza surgelata, con fondo sottile, 1 pezzo
Patate fritte surgelate, livello 1
Gratin di patate da patate crude
Patate al forno
Lasagne, fresche
Arrosto di maiale con venature di grasso, senza cotenna




Pietanze
Polpettone (1 kg)
Roastbeef, cottura media (1,5 kg)
Stufato di manzo
Cosciotto d'agnello disossato
Pollo, intero
Cosce di pollo
Oca, intera (3-4 kg)

## Selezione e regolazione delle pietanze

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

1. Premere il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
2. Premere il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Assistente alla cottura al forno e arrosto".
4. Toccare la riga inferiore.
5. Premere sulla categoria desiderata.
6. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare la pietanza desiderata.
7. Premere sulla pietanza desiderata. Sul display compaiono le impostazioni consigliate.
8. In caso di necessità adattare le impostazioni consigliate. Toccare a tale scopo la riga inferiore "Adattare". Premere sulla relativa impostazione e adattarla.
9. Avviare il funzionamento dell'apparecchio premendo il tasto touch .


Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, premere il tasto touch .

Per alcune impostazioni consigliate l'apparecchio offre la possibilità di proseguire la cottura delle pietanze.


Se si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina".

Se non si è soddisfatti del risultato, proseguire la cottura delle pietanze.

### Proseguimento della cottura

1. Premere su "Proseguimento della cottura".
2. In caso di necessità, adattare l'impostazione proposta.
3. Avviare la funzione "Proseguimento della cottura" premendo il tasto touch .

### Interruzione

Tenere premuto il tasto touch  finché il funzionamento dell'apparecchio non si interrompe.

### Spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch  per spegnere l'apparecchio.

## Programmi

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

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

### Avvertenze sulle impostazioni

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

### Microonde

L'apparecchio dispone di programmi dotati dalla funzione Microonde con i quali è possibile preparare i piatti in maniera semplice e professionale. Grazie al microonde si accorcia sensibilmente la durata di cottura. La durata viene pressoché dimezzata. Oltre ai programmi di cottura al forno e arrosto con i quali è combinato il microonde con un tipo di riscaldamento, vengono offerte anche funzioni di scongelamento e cottura con microonde.

L'apparecchio adotta l'impostazione per potenza microonde, tipo di riscaldamento e impostazione di tempo e temperatura al vostro posto. Per tutte le pietanze basta inserire soltanto il peso.

L'apparecchio indica la stoviglia adatta da utilizzare per il microonde. Nel capitolo Microonde vengono indicate le stoviglie adatte. → "Il forno a microonde" a pagina 17

## Vapore

L'apparecchio dispone di programmi dotati della funzione Vapore con i quali è possibile preparare i piatti in maniera semplice e professionale. L'apparecchio indica quando il serbatoio dell'acqua è pieno.

Le avvertenze relative alle funzioni Vapore si trovano al capitolo corrispondente. → "Vapore" a pagina 20

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

Aperto la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. A certe temperature il vapore non è visibile. Al momento dell'apertura non stare troppo vicini all'apparecchio. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

## Termometro per arrosti

Per alcune pietanze è possibile utilizzare anche il termometro per arrosti. Non appena il termometro per arrosti è stato inserito nell'apparecchio, vengono mostrate le pietanze adatte. La temperatura interna del vano di cottura e la temperatura interna possono essere modificate. → "Termometro per arrosti" a pagina 24

## Scelta della pietanza

Nella tabella qui di seguito troverete i valori di impostazione adatti alle pietanze elencate.

Pietanze
Scongellamento di pezzi di pollo
Scongellamento della carne
Scongellamento del filetto di pesce
Verdura fresca
Verdura surgelata
Patate lesse in acqua salata
Riso a chicco lungo
Stufare filetto di pesce
Pizza surgelata, con fondo sottile, 1 pezzo
Lasagne, surgelate
Pollo, non ripieno
Porzioni di pollo
Polpettone di carne tritata fresca
Patate al forno, intere

## Scelta della pietanza




Nella tabella qui di seguito troverete i valori di impostazione adatti alle pietanze elencate.


Pietanze
Pane bianco, forma a piacere
Pane di frumento/Pane di frumento misto forma a piacere
Pane di frumento/Pane di frumento misto in stampo quadrato
Pane lievitato di segale mista in stampo quadrato
Panfocaccia

Pietanze
Treccia/Corona lievitata non farcita
Torta pan di Spagna
Arrosto di maiale in crosta
Arrosto di coppa di maiale disossato
Costata di maiale disossato/Rolata
Filetto di manzo, fresco, cottura media
Roastbeef, fresco, cottura media
Roastbeef, fresco, all'inglese
Pollo intero, fresco
Porzioni di pollo, fresco
Oca, anatra, non farcita, fresca
Pesce intero
Rigenerazione contorni cotti

## Impostare il programma

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

1. Toccare il tasto touch  per accendere l'apparecchio.
2. Toccare il tasto touch .
3. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare "Programmi microonde" o "Programmi con vapore".
4. Toccare la riga inferiore.
5. Premere sulla categoria desiderata.
6. Trascinare verso sinistra o destra per selezionare il programma microonde o il programma con vapore desiderato.
7. Toccare il programma microonde o il programma con vapore desiderato.
8. Trascinare verso sinistra o destra per impostare il peso.
9. Toccare la riga inferiore.  
Compare un'avvertenza relativa al livello di inserimento e alla stoviglia da utilizzare.
10. Per avviare il funzionamento dell'apparecchio toccare il tasto touch .


Non appena trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio termina automaticamente il funzionamento. Per spegnere il segnale acustico, toccare il tasto touch .

Per alcuni programmi l'apparecchio offre la possibilità di proseguire la cottura delle pietanze.

Se si è soddisfatti del risultato di cottura, premere su "Termina".

Se non si è soddisfatti del risultato, proseguire la cottura delle pietanze.

## Proseguimento della cottura

1. Premere su "Proseguimento della cottura".
2. In caso di necessità, adattare l'impostazione proposta.
3. Avviare la funzione "Proseguimento della cottura" premendo il tasto touch .

### Interruzione

Per interrompere il funzionamento in corso, premere il tasto touch ①.

### Spegnimento dell'apparecchio

Premere il tasto touch ① per spegnere l'apparecchio.

## Testati nel nostro laboratorio

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

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

La cottura con l'ausilio del vapore è volta a generare molto vapore acqueo nel vano di cottura. Pulire il vano di cottura dopo ogni uso, dopo che si è raffreddato.

### Stampi in silicone

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

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

Gli stampi in silicone non sono adatti per la cottura con l'ausilio del vapore.

### Dolci e pasticcini

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

### Cottura al forno combinata con microonde

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

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 17

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

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

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

### Cottura con ausilio del vapore

Determinati impasti (ad es. quelli lievitati) sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

La cottura con l'ausilio del vapore è possibile soltanto su un livello.

Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

### Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare il seguente livello di inserimento:

- livello 1

### Cottura su due livelli

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

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

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

### Accessori

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

### Griglia

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

**Leccarda o teglia**

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

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

**Stampi da forno**

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

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

Per la cottura con l'ausilio del vapore, gli stampi devono essere resistenti sia al calore sia al vapore.

**Carta da forno**

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

**Impostazioni consigliate**

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

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




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

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella.

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














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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
<b>Dolci in stampi</b>							
Torta morbida semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	1		150-170	-	-	55-70
Torta morbida semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	1		160-180	90	-	30-40
Torta morbida semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	1		150-160	-	1	50-70
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella/a cassetta	1		150-170	-	-	60-80
Torta alla frutta con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf	1		160-180	-	-	45-60
Torta alla frutta con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf	1		170-190	90	-	35-45
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	1		150-170	-	-	20-40
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	2		150-160	-	1	20-30
Torta alla frutta o alla ricotta con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170	-	-	65-85
Torta alla frutta o alla ricotta con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	1		190-210	-	-	45-55
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	1		180-200	-	-	50-60
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	1		190-210	-	-	25-40
* preriscaldamento							
** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido							

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	1		210-220	-	1	30-40
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	1		150-160	-	-	65-75
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	1		150-160	-	1	60-70
Torta lievitata in stampo a cerniera	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	-	-	25-35
Torta lievitata in stampo a cerniera	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	-	2	25-35
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	1		170-180	-	-	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	1		150-160	-	1	15-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170*	-	-	25-35
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		150-160	-	1	10
						-	15-25
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-170*	-	-	30-50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	-	1	10
						-	25-35
<b>Dolci in teglia</b>							
Torta morbida con copertura	Teglia	1		160-180	-	-	20-40
Torta morbida con copertura	Teglia	1		160-170	-	1	30-40
Torta morbida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	-	-	35-50
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	1		170-190	-	-	25-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	-	-	40-55
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1		150-170	-	-	65-85
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	1		160-180	-	-	60-80
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	1		190-210	-	-	45-55
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	1		180-200	-	-	60-70
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	1		160-180	-	-	15-25
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	1		150-160	-	1	20-30
Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		160-170	-	-	25-35
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	1		180-200	-	-	30-45
Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-160	-	-	45-60
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	1		150-160	-	-	35-45
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	1		150-160	-	2	25-35
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	1		190-210*	-	-	10-15
* preriscaldamento							
** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido							



Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	1		180-190*	-	1	10-15
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	1		150-160	-	-	50-60
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	1		140-150	-	2	80-90
Strudel, dolce	Leccarda	1		170-180	-	-	40-60
Strudel, dolce	Leccarda	1		180-190	-	2	50-60
Strudel surgelato	Teglia	1		190-210	-	-	30-45
Strudel surgelato	Leccarda	1		180-190	-	1	35-45
Strudel surgelato	Leccarda	1		200-220	90	-	20-25
<b>Pasticcini</b>							
Cupcake	Teglia	1		160**	-	-	25-35
Cupcake	Teglia	1		150**	-	-	20-30
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140**	-	-	30-40
Muffin	Teglia per muffin	1		170-190	-	-	15-30
Muffin	Teglia per muffin	1		150-160	-	1	25-30
Muffin, 2 livelli	Teglie per muffin	3+1		150-170*	-	-	20-30
Dolcetti lievitati	Teglia	1		160-170	-	-	30-40
Dolcetti lievitati	Teglia	1		160-170	-	2	20-30
Dolci di pasta sfoglia non lievitata	Teglia	2		170-190*	-	-	20-45
Dolci di pasta sfoglia non lievitata	Teglia	1		200-220*	-	1	15-25
Dolci di pasta sfoglia non lievitata, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		170-190*	-	-	20-45
Bignè	Teglia	1		200-220	-	-	30-45
Bignè	Teglia	1		200-220*	-	1	25-35
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	1		160-180	-	-	20-30
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	1		160-170	-	2	20-30
<b>Biscotti</b>							
Biscotti siringati	Teglia	1		150-160**	-	-	20-30
Biscotti siringati	Teglia	1		140-150**	-	-	25-35
Biscotti	Teglia	2		140-160	-	-	15-30
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		130-150	-	-	20-35
Meringhe	Teglia	2		80-90*	-	-	120-150
Meringhe, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		80-90*	-	-	120-180
Amaretti	Teglia	2		90-110	-	-	20-40
Amaretti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-110	-	-	20-40
* preriscaldamento							
** preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido							

**Consigli per dolci e pasticcini**

Per sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.

Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore.	Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.
Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.
Il dolce ha una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. Anche la carta da forno sporgente può influire sulla circolazione dell'aria. Tagliare sempre la carta da forno nella misura giusta. Controllare che lo stampo non sia davanti alle aperture della parete posteriore del vano di cottura. Per la cottura dei pasticcini, controllare che grandezza e spessore siano il più possibile uniformi.
La cottura è stata fatta su più livelli. I dolci al livello superiore sono più scuri di quelli al livello inferiore.	Per la cottura su più livelli, scegliere sempre la modalità Aria calda. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.	Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

## Pane e pagnotte

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

### Cottura con ausilio del vapore

Il pane e le pagnotte sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

La cottura con l'ausilio del vapore è possibile soltanto su un livello.

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

### Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare il seguente livello di inserimento:

- livello 1

### Cottura su due livelli

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

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

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

### Accessori

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

### Griglia

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

### Leccarda o teglia

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

### Stampi da forno

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

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

Per la cottura con l'ausilio del vapore, gli stampi devono essere resistenti sia al calore sia al vapore.

### Carta da forno

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

### Prodotti surgelati

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

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

### Impostazioni consigliate

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

**Avvertenza:** I tempi di cottura non si accorciano impostando temperature più alte. Il pane o le pagnotte cuocerebbero bene soltanto fuori e non dentro.

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

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

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






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

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

### Attenzione!












Non versare mai acqua nel forno caldo o inserire stoviglie con acqua sul fondo del vano di cottura. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie smaltata.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Grill, superficie grande
-  Grill, superficie piccola

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
<b>Pane</b>						
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Panfocaccia	Leccarda	1		250-270	-	20-30
Panfocaccia	Leccarda	2		220-230	3	20-30
<b>Pagnotte</b>						
Baguette o panini precotti da riscaldare	Leccarda	2		200-220	-	10-20
Baguette o panini precotti da riscaldare	Teglia	2		200-220	2	10-15
Panini dolci freschi	Teglia	1		170-180*	-	15-25

\* preriscaldamento

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
Panini dolci freschi	Teglia	1	≡	160-170	3	25-35
Panini dolci freschi, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1	⌘	150-160*	-	20-30
Pagnotte fresche	Teglia	1	≡	180-200	-	25-35
Pagnotte fresche	Teglia	1	≡	200-220	2	20-25
Baguette precotta refrigerata	Leccarda	2	≡	200-220	-	10-20
Baguette precotta refrigerata	Teglia	2	≡	200-220	2	10-20
<b>Pagnotta surgelata</b>						
Baguette o panini precotti da riscaldare	Leccarda	2	≡	200-220	-	15-25
Baguette o panini precotti da riscaldare	Teglia	2	≡	180-200	1	15-25
Pretzel, impasti pronti	Teglia	1	≡	220-240	-	15-25
Pretzel, impasti pronti	Teglia	2	≡	210-230	1	18-25
Croissant, impasti pronti	Teglia	1	⌘	150-170*	-	20-35
Croissant, impasti pronti	Teglia	1	⌘	180-200	1	20-25
<b>Toast</b>						
Gratinare i toast, 4 pezzi	Griglia	2	⋯	290	-	5-15
Gratinare i toast, 12 pezzi	Griglia	2	⌘	250	-	5-15
Dorare i toast	Griglia	3	⋯	290	-	3-6

\* preriscaldamento

## Pizze, quiche e torte salate

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

### Cottura al forno combinata con microonde

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

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

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

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

### Cottura con ausilio del vapore

Determinati impasti (ad es. quelli lievitati) sviluppano una crosta più croccante e una superficie più brillante se vengono cotti con l'ausilio del vapore. L'impasto si secca meno.

La cottura con l'ausilio del vapore è possibile soltanto su un livello.

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

#### Cottura su un livello

Per la cottura su un livello utilizzare il seguente livello di inserimento:

- livello 1

#### Cottura su due livelli

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

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

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

### Accessori

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

### Griglia

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

**Leccarda o teglia**

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

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

**Stampi da forno**

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

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

Per la cottura con l'ausilio del vapore, gli stampi devono essere resistenti sia al calore sia al vapore.

**Carta da forno**

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

**Prodotti surgelati**

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

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

**Impostazioni consigliate**

Nella tabella è indicato il tipo di riscaldamento ottimale per diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori

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

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




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

I cibi per cui è necessario il preriscaldamento sono opportunamente segnalati nella tabella.

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
















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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
<b>Pizza</b>							
Pizza fresca	Teglia	1		200-220	-	-	20-30
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza fresca, sottile	Teglia per pizza	1		210-230	-	-	20-30
Pizza refrigerata	Griglia	1		210-230	-	-	10-20
<b>Pizza surgelata</b>							
Pizza, fondo sottile, 1 pezzo	Griglia	1		210-230	-	-	10-20
Pizza, fondo sottile, 1 pezzo	Leccarda	1		210-230	90	-	10-20
Pizza, fondo sottile, 2 pezzi	Griglia + teglia	3+1		200-220	-	-	15-25
Pizza, fondo spesso, 1 pezzo	Griglia	1		180-200	-	-	20-30
Pizza, fondo spesso, 1 pezzo	Leccarda	1		200-220	90	-	15-25
Pizza, fondo spesso, 2 pezzi	Leccarda + griglia	3+1		160-180	-	-	25-35
Pizza-baguette	Griglia	1		200-220	-	-	20-30
Pizza-baguette, 2 pezzi	Leccarda	1		180-200	90	-	10-20
Pizzetta	Griglia	1		210-230	-	-	10-20
Pizzette, 9 pezzi	Leccarda	1		210-230	90	-	10-20
<b>Torte salate e quiche</b>							
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		170-190	-	-	50-60

\* preriscaldamento



Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		170-180	-	1	60-70
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		180-200	90	-	35-40
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	1		190-210	-	-	35-55
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	1		190-210	-	-	30-45
Tarte flambée	Leccarda	1		260-280*	-	-	10-20
Tarte flambée	Leccarda	1		200-210*	-	2	15-25
Gnocchi di pasta	Stampo per sformato	1		190-200	-	-	40-50
Empañada	Leccarda	1		180-190	-	-	35-45
Empañada	Leccarda	1		170-180	-	2	25-35
Börek	Leccarda	1		180-200	-	-	35-45
Börek	Leccarda	1		180-200	-	-	35-45

\* preriscaldamento

## Sformati e soufflé

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

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

### Preparazione con microonde

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

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 17

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

### Livelli di inserimento

Rispettare sempre i livelli di inserimento indicati.

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

- Stampi sulla griglia: livello 1
- Leccarda: livello 2

Per i soufflé utilizzare l'ausilio del vapore. Non è necessaria la cottura a bagnomaria.

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

### Accessori

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

### Griglia

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

### Leccarda

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

### Contenitori

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

Per la cottura con l'ausilio del vapore si devono utilizzare stampi resistenti al calore e al vapore.

### Impostazioni consigliate

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





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

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

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


















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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Livello pizza

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		200-220	-	-	35-55
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		150-170	-	2	40-45
Sformato salato con ingredienti cotti	Stampo per sformato	1		140-160	360	-	20-30
Sformato dolce	Stampo per sformato	1		170-190	-	-	45-60
Sformato dolce	Stampo per sformato	1		140-160	360	-	25-35
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	1		160-180	-	-	50-60
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	1		170-180	-	2	35-45
Lasagne fresche, 1 kg	Stampo per sformato	1		180-200	360	-	20-30
Lasagne surgelate, 400 g	Leccarda	1		190-210	-	-	30-40
Lasagne surgelate, 400 g	Contenitore aperto	1		180-190	-	2	40-50
Lasagne surgelate, 400 g	Contenitore aperto	1		200-210	180	-	20-25
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170-180	-	-	50-65
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		160-170	-	2	50-60
Gratin di patate crude, spessore 4 cm	Stampo per sformato	1		170-190	360	-	20-25
Soufflé	Stampo per sformato	1		160-170*	-	-	40-50
Soufflé	Stampo per sformato	1		180-200*	-	-	30-40
Soufflé	Stampi monoporzione	1		170-190	-	-	65-75

\* preriscaldamento

## Pollame

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

### Cottura arrosto sulla griglia

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

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

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

### Cottura arrosto in pentola

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

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

### **Cottura con coperchio**

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

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

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

### **Cottura arrosto combinata con microonde**

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

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

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

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. I tegami di metallo o terracotta non sono adatti per la cottura arrosto senza microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde" a pagina 17*

### **Cottura arrosto con ausilio del vapore**

Determinati cibi diventano più croccanti se vengono cotti con l'ausilio del vapore. Sviluppano una superficie più brillante e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.

Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

### **Grill**

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

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

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

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

### **Avvertenze**

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

### **Termometro per arrosti**

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

→ *"Termometro per arrosti" a pagina 24*

### **Impostazioni consigliate**

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

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

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

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

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






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

### **Consigli**

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





























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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Livello pizza
-  Grill, superficie grande

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
<b>Pollo</b>							
Pollo, 1 kg	Contenitore aperto	1		200-220	-	-	60-70
Pollo, 1 kg	Griglia	1		200-220	-	2	55-65
Pollo, 1 kg	Contenitore con coperchio	1		230-250	360	-	25-35
Filetti di petto di pollo, 150 g ciascuno (alla griglia)	Griglia	2		290*	-	-	15-20
Filetti di petto di pollo, 2 pezzi da 150 g ciascuno (alla griglia)	Contenitore aperto	1		190-210	180	-	25-30
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2		220-230	-	-	30-35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	2		200-220	-	2	30-45
Tranci di pollo, 4 pezzi da 250 g ciascuno	Contenitore aperto	1		190-210	360	-	20-30
Bastoncini e nugget di pollo surgelati	Leccarda	2		200-220	-	-	10-20
Bastoncini e nugget di pollo surgelati, 250 g	Leccarda	1		190-210	360	-	15-20
Pollo grande, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		200-220	-	-	70-90
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	1		180-200	-	2	70-80
Pollo grande, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		200-220	360	-	30
					180	-	15-25
<b>Anatra e oca</b>							
Anatra, 2 kg	Contenitore aperto	1		180-200	-	-	90-110
Anatra, 2 kg	Griglia	1		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Anatra, 2 kg	Leccarda	1		170-190	180	-	60-80
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	2		230-250	-	-	17-20
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	2		220-240	-	2	15-20
Oca, 3 kg	Contenitore aperto	1		160-170	-	-	120-150
Oca, 3 kg	Griglia	1		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Oca, 3 kg	Contenitore aperto	1		170-190	180	-	80-90
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		210-230	-	-	40-50
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		190-200	-	2	45-55
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Leccarda	1		170-190	180	-	60-80
<b>Tacchino</b>							
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Contenitore aperto	1		180-190	-	-	70-90

\* preriscaldare per 5 min.

\*\* Osservare quanto indicato sulla confezione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microwatt	Intensità vapore	Durata in min.
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Leccarda	1		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Contenitore con coperchio	1		210-230	360	-	45-50
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore con coperchio	1		240-260	-	-	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Contenitore aperto	1		180-200	-	-	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	2		170-180	-	2	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Contenitore con coperchio	1		210-230	360	-	45-50

\* preriscaldare per 5 min.  
 \*\* Osservare quanto indicato sulla confezione

## Carne

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

### Arrosto e brasato

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

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

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

### Cottura arrosto sulla griglia

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

A seconda delle dimensioni e del tipo di carne, aggiungere fino a 1/2 litro d'acqua nella leccarda. Il grasso e il sugo che fuoriescono vengono raccolti. Con questo fondo di cottura si può preparare una salsa. Inoltre si fa meno fumo e il vano di cottura rimane più pulito.

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

### Arrosto e brasato in pentola

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

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

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

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

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

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

### Cottura con coperchio

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

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

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

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



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

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

### **Cottura arrosto combinata con microonde**

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

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

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

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. I tegami di metallo o terracotta non sono adatti per la cottura arrosto senza microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde"* a pagina 17

### **Attenzione!**

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

### **Arrosti e brasati con l'ausilio del vapore**

Se vengono cotti con l'ausilio del vapore, determinati cibi diventano più croccanti e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.

Gli arrosti non devono essere girati.

Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

### **Grill**

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

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

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

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

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

### **Avvertenze**

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

### **Termometro per arrosti**

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

→ *"Termometro per arrosti"* a pagina 24

### **Impostazioni consigliate**

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

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

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






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

Dopo ca.  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{2}{3}$  del tempo indicato girare la carne.

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






















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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Grill, superficie grande
-  Microonde

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori / stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
<b>Carne di maiale</b>							
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		180-200	-	-	120-130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		180-190	-	1	130-150
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		180-200	180	-	40-50
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Contenitore aperto	1		190-200	-	-	130-140
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Contenitore aperto	1		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	60-80
				200-210	-	-	20-25
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		220-230	-	-	70-80
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	-	1	80-90
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		210-230	90	-	50-60
Filetto di maiale, 400 g	Griglia	2		220-230	-	-	20-25
Filetto di maiale, 400 g	Contenitore aperto	1		210-220*	-	1	25-30
Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua)	Contenitore con coperchio	1		210-220	-	-	60-80
Costata di maiale con osso, 1 kg	Contenitore aperto	1		160-170	-	1	70-80
Costata di maiale con osso, 1 kg	Contenitore aperto	1		-	360	-	40-50
Bistecche di maiale, spessore 2 cm	Griglia	3		250	-	-	16-20
Medaglioni di maiale, spessore 3 cm (preriscaldamento 5 min.)	Griglia	3		290*	-	-	8-12
<b>Carne di manzo</b>							
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Contenitore aperto	1		210-220	-	-	40-50
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Contenitore aperto	1		190-200	-	1	50-60
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Contenitore con coperchio	1		180-200	90	-	30-40
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		200-220	-	-	130-140
* preriscaldamento							
** All'inizio aggiungere ca. 100 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante la cottura							
*** non girare							
**** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1							
* girare dopo 2/3 del tempo totale							

Pietanza	Accessori / stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Brasato di manzo, 1,5 kg**	Contenitore aperto	1		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		190-200	-	1	65-80
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		240-260	180	-	30-40
Bistecca, spessore 3 cm, cottura media	Griglia	2		290	-	-	15-20
Hamburger, altezza 3-4 cm *****	Griglia	2		290	-	-	20-30
<b>Carne di vitello</b>							
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		160-170	-	-	100-120
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	-	1	90-110
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		200-210	90	-	70-80
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		200-210	-	-	100-110
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	-	1	100-120
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		180-200	90	-	60-70
<b>Carne d'agnello</b>							
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-190	-	-	50-70
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	-	1	80-90
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		180-200	90	-	50-60
Costolette d'agnello con osso***	Contenitore aperto	1		180-190	-	-	40-50
Costolette d'agnello con osso***	Contenitore aperto	1		200-210*	-	1	25-30
Costolette d'agnello con osso***	Contenitore aperto	1		190-210	90	-	30-40
Cotoletta d'agnello****	Griglia	2		290	-	-	12-18
<b>Salsicce</b>							
Salsicce alla griglia	Griglia	2		290	-	-	10-20
<b>Piatti di carne</b>							
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	1		170-180	-	-	70-80
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	1		190-200	-	1	70-80
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	1		170-190	360	-	30-40
* preriscaldamento							
** All'inizio aggiungere ca. 100 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante la cottura							
*** non girare							
**** Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1							
* girare dopo 2/3 del tempo totale							

## Consigli per arrosti, brasati e cottura al grill

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

## Pesce

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

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

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

### Cottura arrosto e al grill sulla griglia

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

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

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

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

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

### Avvertenze

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

## Brasati e stufati in pentola

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

### Cottura senza coperchio

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

### Cottura con coperchio

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

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

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

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

### Cottura stufata al microonde

Si può stufare il pesce anche al microonde.

Utilizzare una stoviglia adatta per il microonde con coperchio oppure, se ne è sprovvista, coprirlo con un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde. Osservare le avvertenze relative alle

stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 17

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

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

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

### Cottura arrosto con ausilio del vapore

Se vengono cotti con l'ausilio del vapore, determinati cibi diventano più croccanti e seccano meno.

Utilizzare un contenitore senza coperchio. Le stoviglie devono essere resistenti al calore e al vapore.

Il pesce non deve essere girato.

Attivare l'ausilio del vapore secondo quanto indicato nella tabella. Alcuni cibi vengono meglio se cotti in più riprese. Sono indicati nella tabella.

### Termometro per arrosti

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

→ "Termometro per arrosti" a pagina 24

### Impostazioni consigliate

Nella tabella è indicato il tempo di riscaldamento ottimale per i piatti di pesce. La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità, dal tipo e dalla temperatura dell'alimento. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta

provare con i valori più bassi. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

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

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





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

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

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







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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Termogrill
-  Livello pizza
-  Grill, superficie grande
-  Microonde

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
<b>Pesce</b>							
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Contenitore aperto	1		170-190	-	-	20-30
Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota	Leccarda	1		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		250	90	-	15-20
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	3
					360	-	2-7
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore aperto	1		170-190	-	-	30-40
Pesce, intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	10
					360	-	10-15
* preriscaldamento							
**Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1							
*** Girare di tanto in tanto							



Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
<b>Filetti di pesce</b>							
Filetto di pesce al naturale, alla griglia	Griglia	2	☞	220*	-	-	15-25
Filetto di pesce al naturale, stufato, 400 g	Contenitore con coperchio	1	☞	-	600	-	4
					360	-	3-8
<b>Cotolette di pesce</b>							
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm **	Griglia	2	☞	290	-	-	18-22
<b>Pesce surgelato</b>							
Pesce intero 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	1	☞	-	600	-	5
					360	-	7-12
Filetto di pesce al naturale	Contenitore con coperchio	1	☞	210-230	-	-	25-40
Filetto di pesce al naturale, 400 g	Contenitore con coperchio	1	☞	-	600	-	10-15
Filetto di pesce al gratin	Griglia	2	☞	220-240	-	-	35-45
Filetto di pesce al gratin	Contenitore aperto	1	☞	200-220	-	1	35-45
Filetto di pesce al gratin, 400 g	Contenitore aperto	1	☞	290	360	-	15-20
Bastoncini di pesce***	Teglia	1	☞	220-240	-	-	10-20
<b>Piatti di pesce</b>							
Terrina di pesce, 1000 g	Terrina	1	☞	-	360	-	20-25
* preriscaldamento							
**Inserire la leccarda sotto, al livello di inserimento 1							
*** Girare di tanto in tanto							

## Verdure e contorni

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

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

### Preparazione combinata con microonde

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

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

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

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

Se per la quantità da preparare non è indicato il tempo di cottura, prolungarlo o ridurlo seguendo questa regola

generale: una quantità doppia corrisponde a un tempo di cottura quasi doppio.

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

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

### Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

### Cottura su un livello

Attenersi a quanto indicato nella tabella.

### Cottura su due livelli

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

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

### Accessori

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

**Griglia**

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

**Leccarda o teglia**

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

**Carta da forno**

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

**Impostazioni consigliate**







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

doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

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

















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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda
-  Riscaldamento sup./inf.
-  Termogrill
-  Livello pizza
-  Grill, superficie grande
-  Microonde

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
<b>Verdura fresca</b>							
Verdura fresca, 250 g*	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	8-12
Verdura fresca, 500 g*	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	12-17
<b>Verdura surgelata</b>							
Spinaci, 450 g*	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	13-18
Verdure miste, 250 g*	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	10-14
Verdure miste, 500 g*	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	15-20
<b>Piatti a base di verdura</b>							
Verdure grigliate	Leccarda	3		290	-	-	10-15
<b>Patate</b>							
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	1		160-180	-	-	45-60
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	2		180-190	-	1	40-50
Patate al forno, tagliate a metà, 1 kg	Leccarda	1		200-220	360	-	15-20
Patate intere, con la buccia, lesse, 250 g*	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	10-13
Patate lesse tagliate in quattro, 500 g*	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	13-17
<b>Prodotti a base di patate surgelati</b>							
Rösti di patate (girare di tanto in tanto)	Leccarda	2		200-220	-	-	20-30
Tasche di patate ripiene (girare di tanto in tanto)	Leccarda	2		190-210	-	-	15-25
Crocchette	Teglia	1		200-220	-	-	15-25
Patate fritte (girare di tanto in tanto)	Teglia	1		190-210	-	-	20-30
Patate fritte, 500 g	Leccarda	1		250-270	180	-	15-20

\* Durante la cottura mescolare una o due volte

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Patate fritte, 2 livelli (girare di tanto in tanto)	Leccarda + teglia	3+1		200-220	-	-	30-40
<b>Riso</b>							
Riso a chicco lungo, 250 g + 500 ml di acqua	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Riso integrale, 250 g + 650 ml di acqua	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml di acqua	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
<b>Cereali</b>							
Cous cous, 250 g + 500 ml di acqua	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	6-8
Miglio intero, 250 g + 600 ml di acqua	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	8-10
					180	-	10-15
Polenta/semola di mais, 125 g + 500 ml di acqua*	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	6-8
					180	-	4-7
Orzo, 250 g + 750 ml di acqua	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
<b>Uovo</b>							
Uova sbattute, 2 uova	Contenitore con coperchio	1		-	360	-	6-8

\* Durante la cottura mescolare una o due volte

## Dessert

L'apparecchio consente di preparare yogurt e diversi dessert.

Per la preparazione con microonde utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 17

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

### Preparazione dello yogurt

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

1. Sul piano cottura, riscaldare 1 litro di latte (3,5% di grasso) a 90 °C, quindi lasciarlo raffreddare fino a 40 °C.  
Per il latte a lunga conservazione è sufficiente riscaldare a 40 °C.
2. Aggiungere 150 g di yogurt (a temperatura di frigorifero).
3. Versare il tutto in tazze o piccoli vasetti e coprire con pellicola per alimenti.
4. Posizionare le tazze o i vasetti sul fondo del vano di cottura e procedere con la preparazione come indicato.

5. Dopo la preparazione, lasciar raffreddare lo yogurt in frigorifero.

### Budino in polvere

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

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

### Preparazione del riso al latte

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

### Composta

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






Durante la cottura, mescolare due o tre volte.

## Popcorn per il microonde

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

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

Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e ½ estrarre la busta e scuoterla. Al termine della preparazione pulire il vano di cottura.

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello di lievitazione	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Budino* in polvere	Contenitore con coperchio	1		-	600	5-8
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano di cottura		1	-	300-360
Riso al latte, 125 g + 500 ml di latte*	Contenitore con coperchio	1		-	600	10
					180	20-25
Composta di frutta, 500 g	Contenitore con coperchio	1		-	600	9-12
Popcorn per il microonde, 1 sacchetto da 100 g**	Contenitore aperto	1		-	600	4-6

\* Durante la cottura mescolare una o due volte  
\*\* Disporre un sacchetto chiuso sulla stoviglia

## Risparmio di energia con i tipi di riscaldamento Eco

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

Inserire le pietanze nel vano di cottura vuoto e freddo. Soltanto in questo modo si ottimizza l'energia. Durante la cottura tenere chiusa la porta dell'apparecchio.

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

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

### Accessori

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

### Griglia

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

### Leccarda o teglia

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

### Stampi e stoviglie



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

## Avviso – Pericolo di scottature!

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

## Impostazioni consigliate

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Livello di lievitazione
-  Microonde

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

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

### Carta da forno


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

## Impostazioni consigliate




























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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

■  Aria calda Eco

■  Riscaldamento sup./inf. Eco

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Dolci in stampi</b>					
Torta morbida in stampo	Stampo a ciambella/a cassetta	1		140-160	60-80
Fondi di torta	Stampo basso per torta	1		140-160	20-40
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	1		150-170	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Ciambella lievitata	Stampo a ciambella	1		150-160	65-75
<b>Dolci in teglia</b>					
Torta morbida con copertura asciutta	Teglia	1		160-180	20-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	1		170-180	25-35
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	1		150-160	35-45
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	1		150-170	20-35
<b>Pasticcini</b>					
Muffin	Teglia per muffin	2		160-180	15-30
Cupcake	Teglia	1		150-160	25-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	2		170-190	25-50
Bignè	Teglia	1		200-220	35-45
Biscotti	Teglia	2		140-160	15-30
Biscotti	Teglia	2		140-150	25-40
Dolcetti lievitati	Teglia	1		150-160	30-40
<b>Pane e pagnotte</b>					
Pane misto, 1,5 kg	Stampo a cassetta	1		200-210	35-45
Panfocaccia	Leccarda	1		250-270	15-20
Panini dolci freschi	Teglia	1		170-190	15-20
Pagnotte fresche	Teglia	1		180-200	25-35
<b>Carne</b>					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		180-190	120-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	1		200-220	140-160
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		170-180	110-130
<b>Pesce</b>					
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	1		190-210	25-35
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore con coperchio	1		190-210	45-55
Filetto di pesce al naturale, stufato	Contenitore con coperchio	1		190-210	15-35



## Acrilamide negli alimenti

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

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

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide	
Informazioni generali	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Impostare valori minimi per i tempi di cottura.</li> <li>■ Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.</li> <li>■ I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.</li> </ul>
Cottura al forno	<p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C.</p>
Biscottini	<p>Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 190 °C. Con aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.</p>
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

## Cottura delicata

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

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

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

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

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

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

## Stoviglie

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

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 1.

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

L'apparecchio prevede il tipo di riscaldamento "cottura delicata". Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato. Far scaldare bene il vano di cottura, con la stoviglia dentro, per poco meno di 10 minuti.





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

## Impostazioni consigliate

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Cottura delicata

Pietanza	Stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Pollame</b>						
Petto d'anatra, 400 g	Contenitore aperto	1		6-8	90*	45-60
Filetti di petto di pollo, 200 g ciascuno	Contenitore aperto	1		5-7	90*	45-60
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore aperto	1		8-10	90*	120-150
<b>Carne di maiale</b>						
Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		8-10	85*	210-240
* preriscaldamento						

Pietanza	Stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Filetto di maiale, intero	Contenitore aperto	1		6-8	85*	60-90
Medaglioni di maiale, spessore 4 cm	Contenitore aperto	1		5-7	85*	90-120
<b>Carne di manzo</b>						
Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		8-10	85*	240-300
Filetto di manzo intero, 1 kg	Contenitore aperto	1		4-6	85*	120-180
Roastbeef, spessore 5-6 cm	Contenitore aperto	1		6-8	85*	210-270
Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm	Contenitore aperto	1		5-7	85*	60-120
<b>Carne di vitello</b>						
Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		8-10	85*	180-240
Arrosto di vitello, spessore 10-15 cm, 1,5 kg	Contenitore aperto	1		8-10	85*	240-300
Filetto di vitello intero, 800 g	Contenitore aperto	1		5-7	85*	150-210
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Contenitore aperto	1		5-7	85*	90-120
<b>Carne d'agnello</b>						
Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna	Contenitore aperto	1		5-7	85*	45-75
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato	Contenitore aperto	1		6-8	85*	180-240

\* preriscaldamento

### Consigli per la cottura delicata

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

### Essiccazione per la conservazione

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

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

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

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

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

Per l'essiccazione utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

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

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






### Impostazioni consigliate

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

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Aria calda

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia)	Griglia	2		80	4-7
Frutta con nocciolo (susine)	Griglia	2		80	8-10
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	Griglia	2		80	4-7
Funghi, a fette	Griglia	2		60	6-8
Erbe aromatiche pulite	1-2 griglie	-		60	2-6

## Sterilizzazione

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

### **Avviso – Pericolo di lesioni!**

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

### Vasetti

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

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

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

### Preparazione di frutta e verdura

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

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

### Frutta

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

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

### Verdura

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

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

## Fine della sterilizzazione

### Frutta

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

### Verdura

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

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

## Impostazioni consigliate

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Aria calda

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

## Lievitazione

Il tipo di riscaldamento "Livello di lievitazione" è utile per far lievitare l'impasto molto più rapidamente di quanto avvenga a temperatura ambiente e senza farlo seccare. Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato.

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

### Lievitazione

Per la lievitazione mettere l'impasto sulla griglia. Effettuare l'impostazione come indicato nella tabella.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire l'umidità. Non coprire l'impasto.

## Riposo



Disporre l'impasto al livello di inserimento indicato nella tabella.









Prima di procedere alla cottura rimuovere l'umidità dal vano di cottura.

### Impostazioni consigliate

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Riscaldamento sup./inf.
-  Livello di lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello di lievitazione	Durata in min.
<b>Pasta lievitata, dolce</b>					
Ad es. paste lievitate	Ciotola	1		1	30-45
	Leccarda	1		1	10-20
Impasto ricco di grassi, ad es. panettone	Ciotola	1		2	40-90
	Stampo sulla griglia	1		2	30-60
<b>Pasta lievitata salata</b>					
Ad es. pizza	Ciotola	1		1	20-30
	Leccarda	1		1	10-15
<b>Pasta per il pane</b>					
Pane bianco	Ciotola	1		1	30-40
	Leccarda	1		1	15-25
Pane misto	Ciotola	1		1	25-40
	Leccarda	1		1	10-20
Pagnotte	Ciotola	1		1	30-40
	Leccarda	1		1	15-25

## Scongelamento

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

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in un contenitore adatto per il forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde" a pagina 17*

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

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

### Impostazioni consigliate

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

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

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













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

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

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





Tipo di riscaldamento utilizzato:

■  Microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Potenza microonde in watt	Durata in min.
<b>Pane, pagnotte</b>					
Pane, 500 g	Contenitore aperto	1		180	3
				90	10-15
Pagnotte	Griglia	1		180	5-10
				90	5-10
<b>Dolci</b>					
Dolci umidi, 500 g	Contenitore aperto	1		180	5
				90	15-20
Dolci secchi, 750 g*	Contenitore aperto	1		180	2
				90	10-15
<b>Carne e pollame</b>					
Pollo intero, 1,2 kg*	Contenitore aperto	1		180	10
				90	10-15
Pezzi di pollo, 250 g*	Contenitore aperto	1		180	3
				90	5-10
Anatra, 2 kg*	Contenitore aperto	1		180	10
				90	30-40
Carne intera, ad es. arrosto (carne cruda) 800 g*	Contenitore aperto	1		180	15
				90	10-15
Carne intera, ad es. arrosto (carne cruda) 1 kg*	Contenitore aperto	1		180	15
				90	20-30
Carne intera, ad es. arrosto (carne cruda) 1,5 kg*	Contenitore aperto	1		180	15
				90	25-35
Pezzi o fettine di carne, ad es. gulasch (carne cruda), 500 g*	Contenitore aperto	1		180	8
				90	5-10
Carne tritata, mista, 200 g*	Contenitore aperto	1		90	8-15

\* Girare dopo metà del tempo



Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Carne tritata, mista, 500 g*	Contenitore aperto	1		180	5
				90	10-15
Carne tritata, mista, 800 g*	Contenitore aperto	1		180	10
				90	15-20
<b>Pesce</b>					
Pesce intero, 300 g*	Contenitore aperto	1		180	3
				90	10-15
Filetto di pesce, 400 g*	Contenitore aperto	1		180	5
				90	10-15
<b>Frutta, verdura</b>					
Frutti di bosco, 300 g	Contenitore aperto	1		180	5-10
Verdura, 600 g	Contenitore aperto	1		180	10
				90	8-13
<b>Altro</b>					
Sciogliere il burro, 125 g	Contenitore aperto	1		90	7-9

\* Girare dopo metà del tempo

## Riscaldamento e rigenerazione di alimenti

L'apparecchio offre diverse possibilità per riscaldare o rigenerare gli alimenti. Con il microonde, le bevande e le pietanze si scaldano in maniera particolarmente veloce. Con la rigenerazione con l'ausilio del vapore gli alimenti vengono scaldati in modo delicato, facendoli sembrare appena preparati.

### Riscaldamento di cibi al microonde

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

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una stoviglia adatta al forno a microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze possono scaldarsi in tempi diversi.

Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

Coprire gli alimenti. In questo modo si otterrà un risultato di cottura migliore. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

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

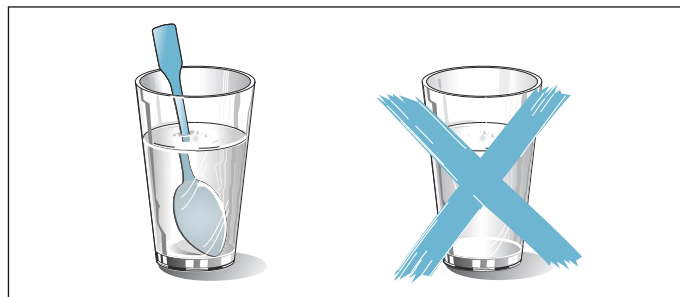
Per scaldare alimenti per bambini, disporre i biberon senza tettarella o tappo sulla griglia. Terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare bene; controllare assolutamente la temperatura.

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

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

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

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



### **Attenzione!**

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

## Rigenerazione

La modalità di rigenerazione riscalda gli alimenti con l'ausilio del vapore per non guastarli. Così sono gustosi e sembrano appena fatti. È anche possibile riscaldare i prodotti da forno del giorno precedente.

Utilizzare preferibilmente contenitori piani, larghi e resistenti alle temperature. I contenitori freddi prolungano il processo di rigenerazione.

Se possibile, rigenerare solo pietanze dello stesso tipo e con le stesse dimensioni. Qualora ciò non fosse possibile, il tempo è determinato dall'alimento con il tempo di rigenerazione più lungo.

Non coprire le pietanze durante la rigenerazione.

Disporre la pietanza in una stoviglia e porla sulla griglia, oppure metterla direttamente sulla griglia al livello 1.

Durante l'operazione non aprire la porta dell'apparecchio per non far uscire il vapore.

## Impostazioni consigliate

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



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


















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

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

Al termine della preparazione pulire il vano di cottura.

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Rigenerazione
-  Microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
<b>Riscaldare bevande</b>						
200 ml (mescolare bene)	Contenitore aperto	1		-	1000	1-3
400 ml (mescolare bene)	Contenitore aperto	1		-	1000	2-6
<b>Scaldare alimenti per bambini</b>						
Biberon, 150 ml (mescolare bene)	Contenitore aperto	1		-	360	1-3
<b>Verdura refrigerata</b>						
1 kg	Contenitore aperto	1		120-130	-	15-25
250 g	Contenitore aperto	1		120-130	-	5-15
250 g	Contenitore con coperchio	1		-	600	3-8
<b>Verdura surgelata</b>						
Sfuso, 250 g	Contenitore con coperchio	1		-	600	8-12
Spinaci alla panna, surgelati in blocco, 450 g	Contenitore con coperchio	1		-	600	11-16
<b>Pietanze refrigerate</b>						
Piatto, 1 porzione	Contenitore aperto	1		120-130	-	15-25
Piatto, 1 porzione	Contenitore con coperchio	1		-	600	4-8
Minestrone ricco, 400 ml	Contenitore aperto	1		120-130	-	10-25
Minestrone ricco, 400 ml	Contenitore con coperchio	1		-	600	5-7
Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore aperto	1		120-130	-	8-25
Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore con coperchio	1		-	600	5-10
Sformati, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore aperto	1		120-140	-	10-25
Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore aperto	1		-	600	5-10
Pizza cotta al forno	Griglia	1		170-180*	-	5-15

\* preriscaldamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
<b>Piatti surgelati</b>						
Piatto, 1 porzione	Contenitore con coperchio	1		-	600	11-15
Minestrone ricco, 200 ml (mescolare bene)	Contenitore con coperchio	1		-	1000	2-4
Contorni, 500 g, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore con coperchio	1		-	600	7-10
Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore con coperchio	1		-	600	11-15
<b>Prodotti da forno</b>						
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	1		150-160*	-	10-20
Vol-au-vent	Griglia	1		180*	-	4-10
<b>Prodotti da forno surgelati</b>						
Pizza cotta al forno	Griglia	1		170-180*	-	5-15
Pagnotte e baguette cotte al forno	Griglia	1		160-170*	-	10-20

\* preriscaldamento

## Scaldavivande

La modalità "scaldavivande" consente di tenere al caldo i cibi pronti. I diversi livelli di umidità impediscono di far asciugare i cibi già pronti.

Non coprirli.

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

I diversi livelli di vapore sono adatti per tenere al caldo:

- Livello 1: arrostiti e cibi scottati
- Livello 2: sformati e contorni
- Livello 3: pasticci e minestre

## Pietanze sperimentate

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

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

### Cottura al forno

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

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

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

### Torta di mele coperta

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

Torta in stampo a cerniera in lamiera stagnata: cuocere su un livello con il riscaldamento superiore/inferiore. Al

posto della griglia, utilizzare la leccarda e collocarvi sopra lo stampo a cerniera.




### Pan di Spagna all'acqua

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

### Avvertenze











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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

I livelli dell'intensità del vapore sono indicati in numeri nella tabella:

- 1 = bassa
- 2 = media
- 3 = alta



Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Intensità vapore	Durata in min.
<b>Cottura al forno</b>						
Biscotti siringati	Teglia	1		150-160*	-	20-30
Biscotti siringati	Teglia	1		140-150*	-	25-35
Cupcake	Teglia	1		160*	-	25-35
Cupcake	Teglia	1		150*	-	20-30
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140*	-	30-40
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		160-170**	-	30-45
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	15-25
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80
* preriscaldare per 5 min. senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido						
** preriscaldare senza utilizzare la funzione di riscaldamento rapido						

**Grill**

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:

-  Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
<b>Grill</b>					
Dorare i toast	Griglia	3		290	3-6
Beefburger, 12 pezzi*	Griglia	2		290	20-30
* Girare dopo 2/3 del tempo totale					

**Preparazione con microonde**

Per la preparazione con microonde utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → "Il forno a microonde" a pagina 17

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

-  Aria calda
-  Termogrill
-  Microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
<b>Scongelo con il forno a microonde</b>						
Carne	Contenitore aperto	1		-	180	5
					90	10-15
* Girare dopo 2/3 del tempo totale						

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
<b>Cottura con il forno a microonde</b>						
Latte all'uovo	Contenitore aperto	1		-	360	20
					180	20-25
Pan di Spagna	Contenitore aperto	1		-	600	7-9
Polpettone	Contenitore aperto	1		-	600	22-27
<b>Cottura combinata con il microonde</b>						
Gratin di patate	Contenitore aperto	1		150-170	360	25-30
Dolci	Contenitore aperto	1		190-210	180	12-18
Pollo*	Contenitore aperto	1		180-200	360	25-35
* Girare dopo 2/3 del tempo totale						







Constructa Neff  
Vertriebs-GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
D-81739 München

Register your product online

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)



9001081605  
960301  
it