



---

[it] Istruzioni per l'uso

---

**5MA46500**  
Forno a microonde

Importanti avvertenze di sicurezza .....	2	Interruzione di sicurezza automatico .....	10
Installazione e allacciamento .....	5	Cura e manutenzione .....	10
Il nuovo apparecchio .....	5	Tabella guasti .....	11
Primo utilizzo del forno .....	6	Servizio di assistenza tecnica .....	12
Attivazione e disattivazione dell'apparecchio .....	7	Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico .....	13
Il forno a microonde .....	7	Programmazione automatica .....	13
Regolazione del forno .....	8	Testati nel nostro laboratorio .....	15
Funzionamento a microonde combinato .....	9	Acrilamide negli alimenti .....	23
Sicurezza bambini .....	9	Pietanze sperimentate .....	24
Impostazioni di base .....	10		

## **Importanti avvertenze di sicurezza**

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Conservare le istruzioni per 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. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

### **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.
- 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.

### **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.

### **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, vedere anche il capitolo *Cura e pulizia*.
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- 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.

### **Pericolo di scariche elettriche!**

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo

degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- L'umidità persistente può causare scosse elettriche. Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

### **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.
- 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.

### **Pericolo di bruciature!**

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo
- 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.

### **Pericolo di lesioni!**

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

### **Cause dei danni**

#### **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 forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Acqua nel vano di cottura caldo: Non versare mai acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare.
- Alimenti umidi: Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno dell'apparecchio per evitare che si corrodano.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione molto sporca: Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano di cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie, vedere il capitolo Microonde, stoviglie.
- Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posarvi stoviglie o accessori.
- Trasporto dell'apparecchio: Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- 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 potrebbe saltare a causa del sovraccarico.
- Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Inizialmente utilizzare un tempo di cottura ridotto che, se necessario, può essere prolungato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.

# Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni per il montaggio.

L'apparecchio è già fornito di apposita spina e deve essere collegato soltanto a una presa con messa a terra conformemente a quanto previsto dalle prescrizioni in materia. La protezione deve equivalere a 16 ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

Non è consentito l'utilizzo di prese multiple, prese a ciabatta o prolunghie. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

## Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello

comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

### Pannello di comando



Tasti di comando e selettore

### Pulsanti

Sotto ciascun pulsante è presente un sensore che percepisce e reagisce alla leggera pressione esercitata con il dito sul tasto.

Se non è possibile eseguire un'impostazione, viene emesso un breve segnale acustico.

Simbolo	Funzioni del tasto
ⓘ	Interruttore principale Accensione e spegnimento dell'apparecchio; fine del funzionamento dell'apparecchio.
☰	Microonde Selezione del microonde
☼	Forno Selezione dei tipi di riscaldamento per il forno
°C	Temperatura Selezione della temperatura
⌚	Durata breve tocco: selezione della durata tocco prolungato (apparecchio spento): Selezione delle impostazioni di base
🔒	Sicurezza bambini Attivazione/disattivazione della sicurezza bambini
🕒	Programmazione automatica Selezione dei programmi preimpostati
	Selettore girevole Modifica dei valori per orario, durata, peso e così via. Premere sul selettore per estrarli e reinserirli.
kg	Peso Selezione del peso per un programma

Simbolo	Funzioni del tasto
☰	Riscaldamento rapido Riduzione del tempo di riscaldamento
▶	Tasto avvio/pausa Avvio e interruzione del funzionamento

### Vano di cottura

La ventola di raffreddamento per il vano di cottura si attiva e disattiva quando necessario. Fuoriesce dell'aria calda dalle fessure di aerazione poste sopra e sotto lo sportello dell'apparecchio.

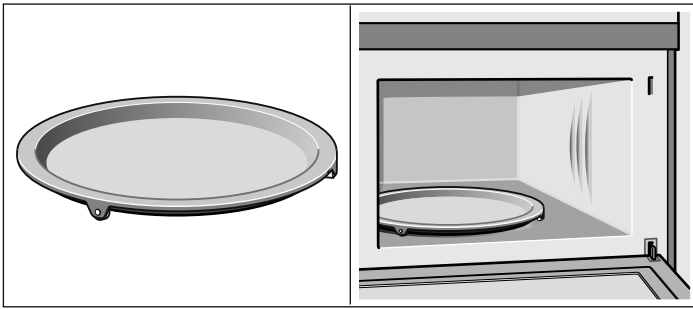
#### Attenzione!

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

#### Avvertenze

- Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo.
- Nel vano di cottura e sul vetro dello sportello può presentarsi dell'acqua di condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Rimuovere l'acqua di condensa dopo che il vano di cottura si è raffreddato.
- Se si apre lo sportello del forno, la luce del forno resta accesa per 10 minuti.

## Accessori



### Piatto rotante

Come superficie d'appoggio per la griglia.

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

Il piatto rotante ruota verso sinistra o destra. È antitaglio. È possibile tagliare la pizza direttamente sul piatto rotante.

- Non utilizzare mai l'apparecchio senza piatto rotante.
- Non caricare il piatto rotante di un peso superiore ai 5 kg.
- Il piatto rotante deve ruotare con tutte le modalità di riscaldamento.

### Griglia inferiore

Per il microonde e per cuocere ed arrostitire in forno.

### Griglia superiore

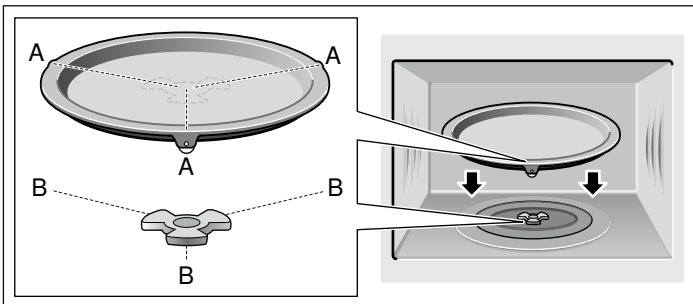
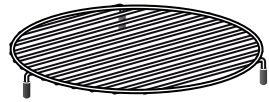
Per grigliare ad es. bistecche, salsicce e toast.

Come superficie d'appoggio per casseruole poco profonde.

### Collocazione del piatto girevole

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

Il piatto girevole deve essere ben posizionato sul supporto.



## Primo utilizzo del forno

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

- Impostare l'ora
- Riscaldare il vano di cottura
- Pulire gli accessori
- Leggere le avvertenze relative alla sicurezza riportate all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

### Impostazione dell'ora

Dopo avere collegato l'apparecchio, sul campo degli indicatori lampeggia l'orario 00:00.

1. Ruotare il selettore per impostare l'ora.
2. Toccare il tasto per salvare l'impostazione.

Dopo 10 secondi, l'impostazione viene acquisita automaticamente.

### Modifica dell'ora

L'apparecchio deve essere spento.

1. Toccare brevemente il tasto per selezionare l'orario.
2. Ruotare il selettore per impostare l'ora.
3. Toccare il tasto per salvare l'impostazione.

### Pulizia degli accessori

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

### Riscaldamento del vano di cottura

Per eliminare la formazione di nuovi odori, scaldare il vano di cottura con il piatto girevole a 230° C e con aria calda per 30 minuti. Inoltre spegnere il riscaldamento rapido.

Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.

**Avvertenza:** Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.

1. Toccare il tasto per accendere l'apparecchio.
2. Toccare il tasto per selezionare il forno.
3. Ruotare il selettore verso destra, finché non compare Aria calda.
4. Toccare il tasto °C e servendosi del selettore impostare la temperatura a 230 °C.
5. Toccare il tasto e servendosi del selettore impostare 30 minuti.
6. Toccare il tasto per selezionare il riscaldamento rapido.
7. Toccare il tasto per avviare il riscaldamento rapido.  
Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e il display lampeggia.
8. Toccare il tasto per avviare l'apparecchio.

Dopo 30 minuti il forno si spegne automaticamente.




# Attivazione e disattivazione dell'apparecchio

Attivare e disattivare il forno mediante il tasto ①.




## Attivazione

Premere il tasto ①.

L'apparecchio si trova in modalità Microonde. Il tasto  si illumina.



## Selezionare la funzione desiderata.

- Tasto  = microonde
- Tasto  = tipi di riscaldamento per il forno
- Tasto  = programmazione automatica

Per le istruzioni relative all'impostazione, consultare i singoli capitoli.

## Spegnere

Premere il tasto ① per spegnere l'apparecchio.

# Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

### Avvertenza:

Il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* presenta esempi relativi allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura con il microonde.

## Avvertenze per stoviglie/pentole

### Stoviglie adatte

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

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

### Stoviglie non adatte

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

### Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, ad es. i cucchiari contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

### Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente 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 nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Controllare regolarmente la temperatura.

La pentola deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

## Potenze microonde

Sull'apparecchio sono impostabili cinque diverse potenze del microonde.

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


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

## Utilizzo del microonde

Esempio nella figura:


Impostare il microonde a 600 W per 30 minuti.

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

L'apparecchio si trova automaticamente in modalità Microonde. Il tasto  si illumina.

2. Ruotare il selettore per impostare un livello di potenza.




3. Toccare il tasto  e servendosi del selettore impostare la durata




4. Toccare il tasto  per avviare l'apparecchio.


Il microonde si avvia e si spegne automaticamente allo scadere della durata impostata.


## Correzione delle impostazioni

Dopo l'avvio è possibile correggere la durata servendosi del selettore. Per correggere il livello di potenza, toccare il tasto  e ruotare il selettore.


Per cancellare tutte le impostazioni, toccare il tasto  per 4 secondi. È ora possibile impostare un nuovo tipo di funzionamento e una nuova durata.

## Pausa

Toccare una volta il tasto  o aprire lo sportello dell'apparecchio. L'apparecchio interrompe il funzionamento.

Chiudere lo sportello dell'apparecchio e toccare il tasto , per proseguire il funzionamento.

## Trascorsa la durata impostata

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio e rimuovere con cautela le stoviglie servendosi delle presine. Toccare il tasto  per spegnere l'apparecchio.

## Interruzione del funzionamento

Toccare il tasto  per interrompere il funzionamento e spegnere l'apparecchio.





# Regolazione del forno

Questo capitolo illustra

- i tipi di riscaldamento disponibili per il forno
- come impostare un tipo di riscaldamento o una temperatura
- e come impostare il riscaldamento rapido.

## Tipi di riscaldamento


Per il vostro forno è possibile scegliere più tipi di riscaldamento che consentono di scegliere il tipo di cottura ottimale per ogni pietanza.


Tipi di riscaldamento	Utilizzo
 Aria calda	Per la cottura al forno e arrosto, particolarmente adatta per la combinazione con il microonde
 Grill ventilato	Per la griglia per pollame e porzioni di carne più grandi.
 Livello pizza	Per cibi pronti surgelati e per pietanze che necessitano di molto calore proveniente dalla parte inferiore del forno.
 Grill	Per grigliare bistecche, salsicce, pesce e toast su tre diversi livelli

## Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Esempio nella figura:

Impostare il livello pizza  a 200 °C per 25 minuti.

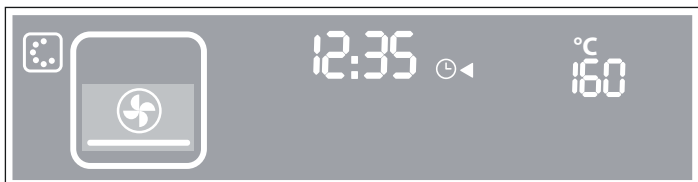
1. Toccare il tasto  per accendere l'apparecchio.


L'apparecchio si trova in modalità Microonde. Il tasto  si illumina.

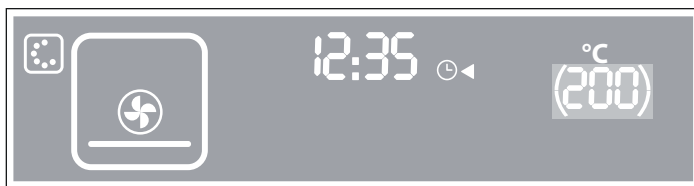
2. Toccare il tasto  per selezionare il forno.


Il tasto  si illumina.

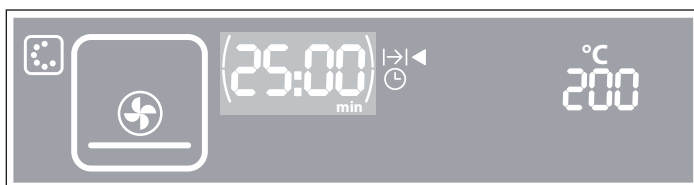
3. Ruotare il selettore per impostare un tipo di riscaldamento.



4. Toccare il tasto  e servendosi del selettore impostare la temperatura.



5. Toccare il tasto  e servendosi del selettore impostare la durata



**Avvertenza:** Per sapere come ridurre il tempo di riscaldamento leggere alla voce: *Riscaldamento rapido*.

6. Toccare il tasto  per avviare l'apparecchio.



L'apparecchio riscalda e si spegne automaticamente allo scadere della durata impostata.


## Funzionamento senza durata

È possibile anche avviare l'apparecchio senza impostare una durata.



## Correzione delle impostazioni

Dopo l'avvio, è possibile correggere in ogni momento le seguenti impostazioni, servendosi del selettore:


- Toccare il tasto - Correggere la temperatura
- Toccare il tasto - Correggere la durata

Per cancellare tutte le impostazioni, toccare il tasto  per 4 secondi. È possibile impostare ora un nuovo tipo di riscaldamento, una nuova temperatura e una nuova durata.

## Pausa

Toccare una volta il tasto  o aprire lo sportello dell'apparecchio. L'apparecchio interrompe il funzionamento. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e toccare il tasto , per proseguire il funzionamento.

## Trascorsa la durata impostata

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio e rimuovere con cautela le stoviglie servendosi delle presine. Toccare il tasto  per spegnere l'apparecchio.



### Interruzione del funzionamento

Toccare il tasto **⏻** per interrompere il funzionamento e spegnere l'apparecchio.

### Riscaldamento rapido

Per i tipi di riscaldamento **🔥** aria calda, **🌀** grill ventilato e **🍕** livello pizza è possibile accendere il riscaldamento rapido. Impostare il riscaldamento rapido prima di avviare l'apparecchio.

**Avvertenza:** Durante il riscaldamento rapido, non posizionare alcun alimento nel vano di cottura.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2. Toccare il tasto **🔥**.  
Il tasto **🔥** si accende per 4 secondi. Sull'indicatore compare il simbolo **🔥**.
3. Toccare il tasto **▶||** per avviare il riscaldamento rapido.  
L'apparecchio riscalda. Non appena viene raggiunta la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico. Il simbolo **🔥** lampeggia sull'indicatore.
4. Mettere le pietanze nel vano di cottura.
5. Toccare il tasto **▶||** per avviare l'apparecchio.  
Se è stata impostata una durata, ora inizia a scorrere.

## Funzionamento a microonde combinato

Con questa modalità, contemporaneamente al microonde, è in funzione un tipo di riscaldamento. Le pietanze cuociono più velocemente con il forno a microonde e al tempo stesso si rosolano bene.

È possibile combinare tutte le potenze microonde, tranne quella a 900 Watt, con un tipo di riscaldamento.

Osservare le avvertenze sulle stoviglie nel capitolo: *Microonde*.

### Impostazione del funzionamento microonde combinato

Esempio nella figura:

Impostare il microonde a 360 W per 30 minuti in combinazione con aria calda a 160 °C.

1. Toccare il tasto **⏻** per accendere l'apparecchio.  
L'apparecchio si trova in modalità Microonde. Il tasto **📄** si illumina.
2. Ruotare il selettore per impostare un livello di potenza.
3. Toccare il tasto **⌚** e servendosi del selettore impostare la durata



4. Toccare il tasto **🔥** e servendosi del selettore impostare il tipo di riscaldamento.
5. Toccare il tasto **📄** e servendosi del selettore impostare la temperatura.



6. Toccare il tasto **▶||** per avviare l'apparecchio.  
È possibile impostare anche prima il forno e poi con il tasto **📄** impostare il microonde.

### Correzione delle impostazioni

Dopo l'avvio, è possibile correggere in ogni momento le seguenti impostazioni, servendosi del selettore:

- Toccare il tasto **📄**- Correggere la temperatura
- Toccare il tasto **⌚**- Correggere la durata
- Toccare il tasto **📄**- Cambiare il livello di potenza del microonde

Per cancellare tutte le impostazioni, toccare il tasto **▶||** per 4 secondi. È possibile impostare ora un nuovo tipo di riscaldamento, una nuova temperatura e una nuova durata.

### Pausa

Toccare una volta il tasto **▶||** o aprire lo sportello dell'apparecchio. L'apparecchio interrompe il funzionamento. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e toccare il tasto **▶||**, per proseguire il funzionamento.

### Trascorsa la durata impostata

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio e rimuovere con cautela le stoviglie servendosi delle presine. Toccare il tasto **⏻** per spegnere l'apparecchio.

### Interruzione del funzionamento

Toccare il tasto **⏻** per interrompere il funzionamento e spegnere l'apparecchio.

## Sicurezza bambini

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere l'apparecchio o modificare una modalità di cottura in corso, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

### Attivazione della sicurezza bambino

Toccare il tasto **🔒** per 4 secondi.

Sul display compare il simbolo **🔒** per 10 secondi. L'apparecchio è disabilitato.

### Rimozione del blocco

Toccare il tasto **🔒** per 4 secondi per sbloccare nuovamente l'apparecchio.

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio è sbloccato.

**Avvertenza:** Se si attiva la sicurezza bambini, quando l'apparecchio è in corso, è possibile soltanto interrompere il funzionamento (tasto **▶||**) o terminarlo (tasto **⏻**).

# Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono regolare ogni volta in base alle proprie esigenze.

**Avvertenza:** La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni di base disponibili.

Impostazione di base	Funzionamento	Possibilità
$\llbracket 11$ Indicatore dell'ora	Se il forno è spento:	$\llbracket 11$ = acceso $\llbracket 12$ = spento
$\llbracket 22$ Durata segnale acustico	Segnale acustico al termine della durata impostata	$\llbracket 21$ = 10 secondi $\llbracket 22$ = 1 minuto $\llbracket 23$ = 3 minuti
$\llbracket 31$ Tono tasti	Tono di conferma in seguito alla pressione di un pulsante	$\llbracket 31$ = acceso $\llbracket 32$ = spento

## Modifica delle impostazioni di base

Nella tabella riportata qui sopra viene indicato per quali funzioni è possibile modificare le impostazioni di base.

1. Toccare il tasto  $\odot$  per spegnere l'apparecchio.
2. Toccare il tasto  $\ominus$  per circa 4 secondi.  
Sul campo degli indicatori compare la prima impostazione di base  $\llbracket 11$ .

3. Premere il tasto  $\ominus$  finché non viene visualizzata l'impostazione di base desiderata.
4. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.  
**Avvertenza:** È ora possibile selezionare ulteriori impostazioni di base con il tasto  $\ominus$  e modificarle servendosi del selettore.
5. Toccare il tasto  $\odot$  per ca. 4 secondi o l'impostazione viene acquisita automaticamente dopo 30 secondi.  
Tutte le modifiche sono memorizzate.

# Interruzione di sicurezza automatico

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

Esempio: se il forno funziona con aria calda a 160 °C, si spegne automaticamente dopo 5 ore.  
Sul campo degli indicatori appare  $\llbracket 2$ . L'apparecchio si spegne. Toccare un qualsiasi tasto o ruotare il selettore.

# Cura e manutenzione

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

### Pericolo di scariche elettriche!

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

### Pericolo di scottature!

Non pulire mai l'apparecchio appena spento. Lasciarlo raffreddare.

### Rischio di gravi danni alla salute!

Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.

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

## Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta;
- spugnette dure o abrasive.
- detergenti a elevato contenuto di alcol,

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Lasciare asciugare completamente tutte le superfici prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

Settore	Detergenti
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Sistema di pulizia per il vano di cottura	Tazza con acqua e detersivo: Aggiungere qualche goccia di detersivo in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 2 minuti alla massima potenza del microonde. Spegnerne l'apparecchio e lasciare il contenitore nel vano di cottura chiuso per altri 5 minuti. Infine risciacquare il vano di cottura con un panno morbido e asciugare a fondo.
Incavo del vano di cottura	Panno umido: Non fare colare acqua nel comando del piatto rotante all'interno dell'apparecchio.
Griglie	Soluzione di lavaggio calda: Pulire con un detergente per acciaio inox oppure in lavastoviglie.
Pannelli della porta	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.

Settore	Detergenti
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna, senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Parte frontale dell'apparecchio con acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza clienti o presso i rivenditori specializzati. Non utilizzare per la pulizia né detergenti per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.

## Tabella guasti



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




### 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

Anomalia	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona.	Il fusibile è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
	La spina non è inserita	Inserire la spina.
L'apparecchio non funziona. Sul campo degli indicatori appare  .	Sicurezza bambini attiva.	Disattivare la sicurezza bambini (vedere capitolo <i>Sicurezza bambini</i> ).
Sul campo degli indicatori lampeggia 	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Impostare l'ora attuale.
Il microonde non si accende	La porta non è completamente chiusa	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
Le pietanze nel microonde si riscaldano più lentamente del solito.	È stata selezionata una potenza microonde troppo bassa.	Selezionare una potenza maggiore.
	La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito.	Quantità doppia, tempo quasi doppio
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.

Anomalia	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Il piatto girevole mentre ruota emette rumori inconsueti (tipo scricchiolii o sibili).	Sporcizia o corpi estranei nella zona della trasmissione del piatto girevole.	Pulire bene le rotelle sotto il piatto rotante e le scanalature nel vano di cottura.
Non è possibile installare un determinato tipo di riscaldamento o un livello di potenza.	Impostazione per la temperatura, potenza microonde o la combinazione per questo tipo di riscaldamento non è possibile.	Selezionare le impostazioni possibili.
È possibile impostare l'apparecchio, tuttavia non riscalda. Nel campo degli indicatori compare una "D".	L'apparecchio si trova in modalità demo.	<b>Disattivazione della modalità demo:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Impostare il tipo di riscaldamento Aria calda  e 50° C.</li> <li>2. Toccare il tasto  per almeno 4 secondi e rilasciare. Il campo degli indicatori lampeggia.</li> <li>3. Toccare nuovamente il tasto  entro 4 secondi. La "D" si spegne sul campo degli indicatori. La modalità demo è disattivata.</li> </ol>

### Messaggi di errore con E

Messaggio di errore	Possibile causa	Avvertenza/rimedio
E1 o E4	Interruzione di sicurezza automatica termica attivata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
E2	Interruzione di sicurezza automatico attivato.	Premere un tasto qualsiasi o ruotare la manopola.
E3	La funzione del forno è guasta.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
E11	Umidità nel pannello comandi.	Lasciare asciugare il pannello di comando.
E17	Riscaldamento rapido non possibile.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

## Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

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

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

E-Nr	Codice di produzione (FD)

### 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.

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

### Dati tecnici.

Alimentazione di corrente	220-230 V, 50 Hz
Potenza microonde	900 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione:	16 A
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	sì
Contrassegno CE	sì

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

# Consigli per l'ambiente e il risparmio energetico

Questa parte contiene consigli su come risparmiare energia durante la cottura arrosto e al forno e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

## Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile la porta del forno.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il forno 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.

- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare il forno 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.

# Programmazione automatica

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 15 programmi.

## Avvertenze

- È possibile incollare la panoramica dei programmi in allegato nella parte interna dello sportello.
- Introdurre gli alimenti sempre nel vano di cottura freddo.

## Impostazione del programma

Scegliere il programma adatto nella tabella dei programmi. Osservare le avvertenze relative ai programmi.

Esempio nella figura: scongelare 350 g di carne tritata con il programma P01.

1. Toccare il tasto per accendere l'apparecchio. L'apparecchio si trova in modalità Microonde. Il tasto si illumina.
2. Toccare il tasto per selezionare la programmazione automatica. Sul display compare il primo programma **P01**, un peso consigliato e la corrispondente durata del programma.



3. Ruotare il selettore per impostare il programma desiderato.
4. Premere il tasto e impostare il peso dell'alimento servendosi del selettore.
5. Toccare il tasto per avviare il programma.



In caso di molti programmi, dopo un attimo, viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e mescolare la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e toccare il tasto . Il programma continua a funzionare.

## Cancellazione delle impostazioni

Per cancellare tutte le impostazioni, toccare il tasto per 4 secondi. È ora possibile impostare un nuovo tipo di funzionamento o un nuovo programma.

## Pausa

Toccare una volta il tasto o aprire lo sportello dell'apparecchio. L'apparecchio interrompe il funzionamento. Chiudere lo sportello dell'apparecchio e toccare il tasto , per proseguire il funzionamento.

## Trascorsa la durata impostata

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio e rimuovere con cautela le stoviglie servendosi delle presine. Toccare il tasto per spegnere l'apparecchio.

## Interruzione del programma

Toccare il tasto per interrompere il funzionamento e spegnere l'apparecchio.

## Scongelo e cottura con la programma automatica

Con i 4 programmi di scongelamento è possibile scongelare carne, pollame e pane.

Con i 3 programmi di cottura è possibile cuocere riso, patate o verdure.

## Avvertenze

- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Disporre l'alimento in una stoviglia bassa, adatta al forno a microonde, come ad es. esempio un piatto in vetro o porcellana. Non chiudere con un coperchio. Non mettere il coperchio.
- Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.

- Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.
- Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.

## Scongelamento

### Avvertenze

- Far surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18°C.
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad es. un piatto in vetro o in porcellana.
- Collocare la stoviglia sulla griglia inferiore.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Rimuoverlo girando gli alimenti, non utilizzarlo ad altri scopi ed evitare il contatto con altri alimenti.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Durante lo scongelamento di pollo e porzioni di pollo (P03), il segnale acustico suona due volte per rammentare di girare.
- **Tempo di riposo**  
Dopo lo scongelamento, lasciar riposare il cibo per altri 10-30 minuti.  
I pezzi di carne grossi necessitano di un tempo di riposo più lungo rispetto a quelli di piccole dimensioni. La carne tritata o le fettine sottili devono essere separate l'una dall'altra prima del tempo di riposo.  
In seguito è possibile procedere alla preparazione degli alimenti, anche qualora i pezzi di carne più spessi siano rimasti congelati nella parte centrale. Nel caso di pollame è ora possibile estrarre le interiora.

N° programma	Campo di peso in kg	
	<b>Scongelamento</b>	
01	Carne tritata	0,20 - 1,00
02	Pezzi di carne	0,20 - 1,00
03	Pollo, porzioni di pollo	0,40 - 1,80
04	Pane	0,20 - 1,00

## Cottura

Collocare la stoviglia sulla griglia inferiore.

### Riso (P05)

#### Avvertenze

- Cuocere l'alimento in una stoviglia adatta al forno microonde con il coperchio. Per il riso utilizzare una stoviglia alta di grandi dimensioni.
- Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Impostare il peso lordo (senza liquido). Aggiungere al riso una quantità di liquido 2 o 2,5 volte superiore.

## Patate (P06)

**Avvertenza:** Patate lesse:

tagliarle in pezzi di uguali dimensioni. Ogni 100 g di patate aggiungere 1 cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale.

## Verdura (P07)

### Avvertenze

- Verdure fresche:  
tagliare in pezzi di uguali dimensioni. Aggiungere 1 cucchiaino d'acqua ogni 100 g di verdura.
- **Tempo di riposo**  
Al termine del programma, lasciar riposare il cibo ancora un po', di norma per 5-10 minuti affinché la temperatura si stabilizzi.  
I risultati della cottura dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti.

N° programma	Ambito di peso in kg	
	<b>Cottura</b>	
05	Riso	0,05 - 0,20
06	Patate	0,15 - 1,00
07	Verdura	0,15 - 1,00

## Cottura combinata

### Agnello, medio (P12)

È adatta la carne d'agnello della spalla o i cosciotti disossati.

### Polpettone (P13)

Il programma è adatto per polpettoni non più alti di 7 cm.

### Pesce, intero (P14)

Squamare precedentemente la pelle del pesce. Disporre il pesce nella teglia in "posizione di nuoto".

### Riso stufato (P15)

Inserire solo il peso del riso. Sono adatti i risi stufati con verdure, pesce o pollame. Impiegare solo ingredienti freschi. Utilizzare una stoviglia con bordo alto e coperchio.

### Tempo di riposo

Al termine del programma lasciar riposare l'alimento per altri 5-10 minuti, affinché la temperatura si stabilizzi.

N° programma	Ambito di peso in kg	
	<b>Cottura combinata</b>	
08	Sformato, congelato* (fino a 3 cm di altezza)	0,40 - ,1,20
09	Pollo, intero**	0,50 - 2,00
10	Roastbeef medio*	0,50 - 1,50
11	Stufato di capocollo	0,50 - 2,00
12	Agnello, medio	0,80 - 2,00
13	Polpettone*	0,50 - 1,50
14	Pesce, intero*	0,30 - 1,00
15	Riso stufato con ingredienti freschi	0,05 - 0,20

\* Utilizzare stoviglie senza coperchio



# Testati nel nostro laboratorio

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

## Avvertenze

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

## Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

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

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

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

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

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

## Scongelamento

### Avvertenze

- Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sulla griglia.
- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.
- Nel frattempo girare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.
- Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 -60 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

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

Scongelamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

### Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

#### Avvertenze

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

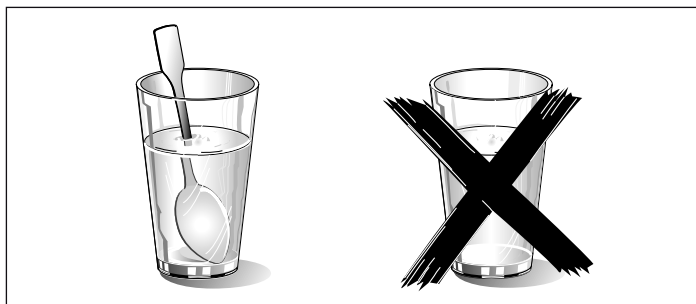
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2-3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-3 minuti di modo che la temperatura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

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

### Riscaldare le pietanze

#### Pericolo di bruciature!

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



#### Attenzione!

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

#### Avvertenze

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

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze:
Menu e piatti pronti o precotti	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Togliere la pietanza dalla confezione, coprire le pietanze

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze:
Bevande	150 ml	900 W, 1-2 min.	<b>Attenzione!</b> Mettere un cucchiaino nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Collocare sul fondo i biberon senza tettarella/tappo; terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare; controllare assolutamente la temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Minestra			-
1 tazza	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 tazze	da 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 tazze	da 175 g	900 W, 5-6 min.	
Fette o pezzi di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
Pasticcio*	400 g	600 W, 5-10 min.	Stoviglie con coperchio,
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Verdura	150 g	600 W, 2-3 min.	Aggiungere un po' di liquido
	300 g	600 W, 3-5 min.	

### Cuocere gli alimenti

#### Avvertenze

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

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

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

### Popcorn per il microonde

#### Avvertenze

- Utilizzare sempre stoviglie in vetro refrattarie e basse, ad es. il coperchio di uno stampo, un piatto di vetro o una tazza (pyrex)
- Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.
- Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.
- Effettuare l'impostazione come descritto nella tabella. A seconda del prodotto e della quantità può essere necessario adeguare il parametro di tempo.

- Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e 30 secondi estrarre il sacchetto dei popcorn e scuoterlo. Fare attenzione a non bruciarsi!

#### Pericolo di scottature!

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

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

## Consigli per la cottura al microonde

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

## Dolci e biscotti

### Tabella

#### Avvertenze

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

elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

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

#### Stampi per dolci

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

- ☉ Aria calda
- ☉ Livello pizza

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

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

\*\* Posizionare lo stampo sul piatto rotante.

- ☉ Aria calda

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

- ☉ Aria calda

- ☉ Livello pizza

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

\* Posizionare lo stampo direttamente sul piatto rotante.

## Consigli per la cottura al forno

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

## Cottura arrosto e al grill

### Tablelle

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

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

### Stoviglie

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

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

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

### Avvertenze per la cottura di arrosti

Per la cottura degli arrosti di carne e pollame utilizzare una teglia alta.

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Carne:

ricoprire il fondo della stoviglia con un po' di liquido. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore. Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Pollame:

girare i pezzi di carne trascorsi  $\frac{2}{3}$  del tempo.

Carne di manzo	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Brasato di manzo, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio	☉	180-200	-	120-130
Filetto di manzo, medio, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio	☼	180-200	90	30-40
Rostbeef, medio, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio	☼	210-230	180	30-40
Bistecche, medie, spessore 3 cm	Griglia superiore	☼	3	-	ogni lato: ca. 10-15

### Carne di vitello

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

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

### Carne di maiale

#### Avvertenze

■ Girare gli arrosti di maiale magri e gli arrosti senza cotenna trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.

■ Disporre l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso il basso. Forare la cotenna. Girare l'arrosto trascorsa metà del

### Avvertenze per la cottura al grill

#### Avvertenze

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

### Carne di manzo

#### Avvertenze

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

- ☉ Aria calda

tempo impostato. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.

■ Non girare il filetto e la costata di maiale. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 5 minuti.

■ Girare la bistecca di coppa trascorsi  $\frac{2}{3}$  del tempo.

- ☼ Grill ventilato
- ☉ Aria calda
- ☼ Grill



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

\* Griglia inferiore

\*\* Griglia superiore

### Agnello

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

- ☉ Aria calda
- ☒ Grill ventilato

Carne d'agnello e selvaggina	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Costolette di agnello con osso, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio	☉	210-230	40-50
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio	☒	190-210	90-100

### Altro

#### Avvertenze

- Alla fine lasciare riposare il polpettone ancora per ca. 10 minuti.

- Girare le salsicce trascorsi  $\frac{2}{3}$  del tempo.
- ☒ Grill ventilato
- ☐ Grill

Altro	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Polpettone ca. 1 kg di carne	Stoviglie senza coperchio, griglia inferiore	☒	180-200	600 + 180	10 + 40-50
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi, ciascuno di ca. 150 g	Griglia superiore	☐	3	-	ogni lato: ca. 10-15

### Pollame

#### Avvertenze

- Disporre il pollo intero, il petto di pollo e il petto rivolto verso il basso. Girare dopo  $\frac{2}{3}$  del tempo.
- Disporre il pollo grande con il petto rivolto verso il basso. Dopo 30 minuti, girare e impostare la potenza microonde a 180 Watt.
- Disporre i polli tagliati a metà e le singole porzioni di pollo con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare.

- Girare il petto d'anatra e d'oca con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
- Girare le cosce d'oca trascorsa la metà del tempo. Forare la pelle.
- Disporre il petto e il cosciotto di tacchino con la pelle rivolta verso il basso. Girare dopo  $\frac{2}{3}$  del tempo.
- ☒ Grill ventilato
- ☉ Aria calda
- ☐ Grill

Pollame	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenze microonde in Watt	Durata in minuti
Pollo, intero, ca. 1,2 kg	Stoviglie con coperchio	☒	220-230	360	35-45
Pollo grande, intero, ca. 1,6 kg	Stoviglie con coperchio	☒	220-230	360 180	30 20-30
Pollo, diviso a metà, 500 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	☒	180-200	360	30-35
Porzioni di pollo, ca. 800 g	Stoviglia senza coperchio	☉	210-230	360	20-30
Petto di pollo con pelle ed ossa, 2 porzioni, ca. 350-450 g	Stoviglia senza coperchio	☒	190-210	180	30-40

Pollame	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenze microonde in Watt	Durata in minuti
Petto d'anatra con pelle, 2 pezzi, ciascuno da 300-400 g	Stoviglia senza coperchio	☐	3	90	20-30
Petto d'oca, 2 pezzi, ciascuno da 500 g	Stoviglia senza coperchio	☒	210-230	90	25-30
Cosce d'oca, 4 porzioni ca. 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	☉	210-230	180	30-40
Petto di tacchino, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio	☉	200-220	-	90-100
Cosciotto di tacchino, ca. 1,3 kg	Stoviglie con coperchio	☒	200-220	180	50-60

#### Pesce

- Ungere precedentemente la griglia con olio.

#### Avvertenze

- ☐ Grill

- Per grigliare un pesce intero, ad es. una trota, disporlo al centro della griglia superiore.

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

## Consigli per la cottura in forno e al grill

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

## Sformati, gratin, toast

#### Avvertenze

- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Per cuocere sformati, gratin di patate e lasagne, utilizzare uno stampo alto 4-5 cm termoresistente ed adatto per microonde.
- Collocare lo sformato sulla griglia inferiore.




- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.
- Toast al forno: pretostare le fette di toast.
- ☒ Grill ventilato
- ☉ Aria calda
- ☐ Grill















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

## Cibi pronti, congelati

### Avvertenze

- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.
- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

- Non sovrapporre le patate fritte, le crocchette e i rösti di patate, girare trascorsa la metà del tempo.
- Disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante.
-  Livello pizza
-  Microonde
-  Aria calda

Cibi pronti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Pizza con fondo sottile*	Piatto rotante		220-230	-	10-15
Pizza con fondo spesso	Piatto rotante	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pizza*	Piatto rotante		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Piatto rotante	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Patate fritte	Piatto rotante		220-230	-	8-13
Crocchette*	Piatto rotante		210-220	-	13-18
Rösti di patate, involtini di patate	Piatto rotante		200-220	-	25-35
Panini o baguette da riscaldare	Griglia inferiore		170-180	-	13-18
Bastoncini di pesce	Piatto rotante		210-230	-	10-20
Bastoncini, bocconcini di pollo	Piatto rotante		200-220	-	15-20
Strudel	Piatto rotante		210-220	180	20-30
Lasagne**	Griglia inferiore		220-230	600	12-17

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

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

## Acrilamide negli alimenti

### Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente in prodotti a base di

cereali e patate, quali ad es. patate fritte, patatine, toast, pagnotte, pane.

### Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

#### Informazioni generali

Impostare valori minimi per i tempi di cottura.  
Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri.  
I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.

#### Cottura al forno

Biscotti

Con aria calda max. 180 °C.  
Con aria calda max. 170 °C.  
La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

# Pietanze sperimentate

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



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

## Scongelamento nel microonde

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




## Cottura con il forno a microonde

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

-  Livello pizza
-  Aria calda



-  Grill ventilato



## Cottura combinata con il microonde

Cibo	Potenza microonde in Watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Avvertenza
Gratin di patate	600 W, 25-30 min.		210-230	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Dolci	180 W, 15-20 min.		180-200	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Pollo	360 W, 35-40 min.		200-220	Girare dopo 2/3 del tempo.

## Cottura al forno



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

-  Aria calda
-  Livello pizza

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

## Grill

-  Grill

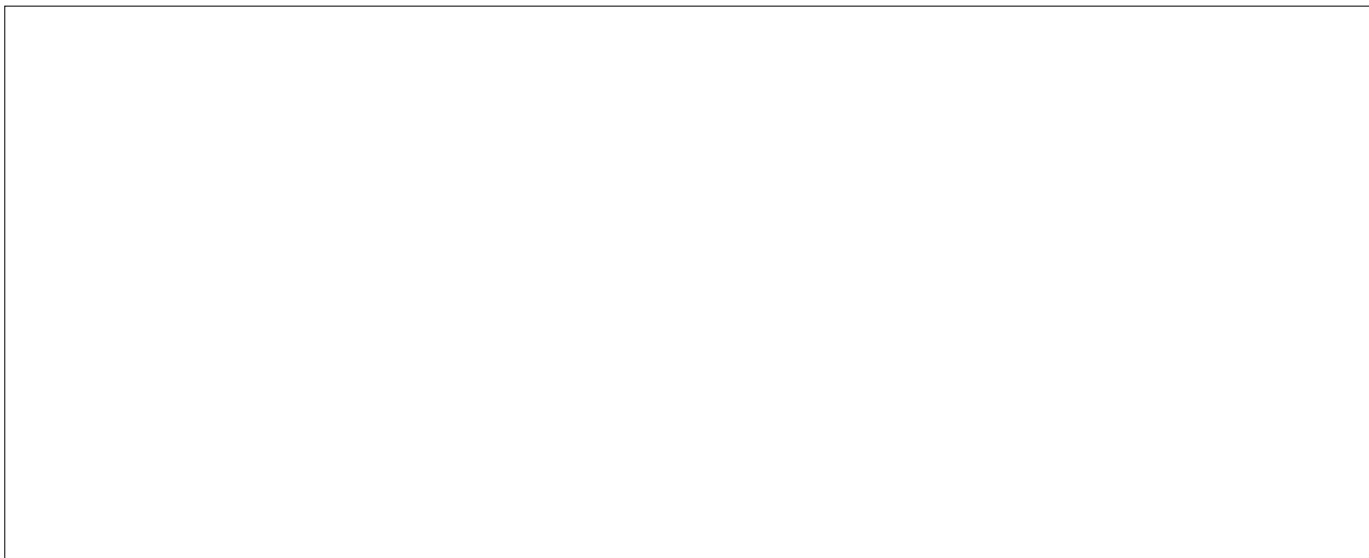
Cibo	Accessori	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata, minuti
Dorare i toast	Griglia superiore		3	4-5
Hamburger 9 pezzi	Griglia superiore		3	30-35











9001189876

HK Appliances GmbH  
Auf der Drift 36  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND

(960314)