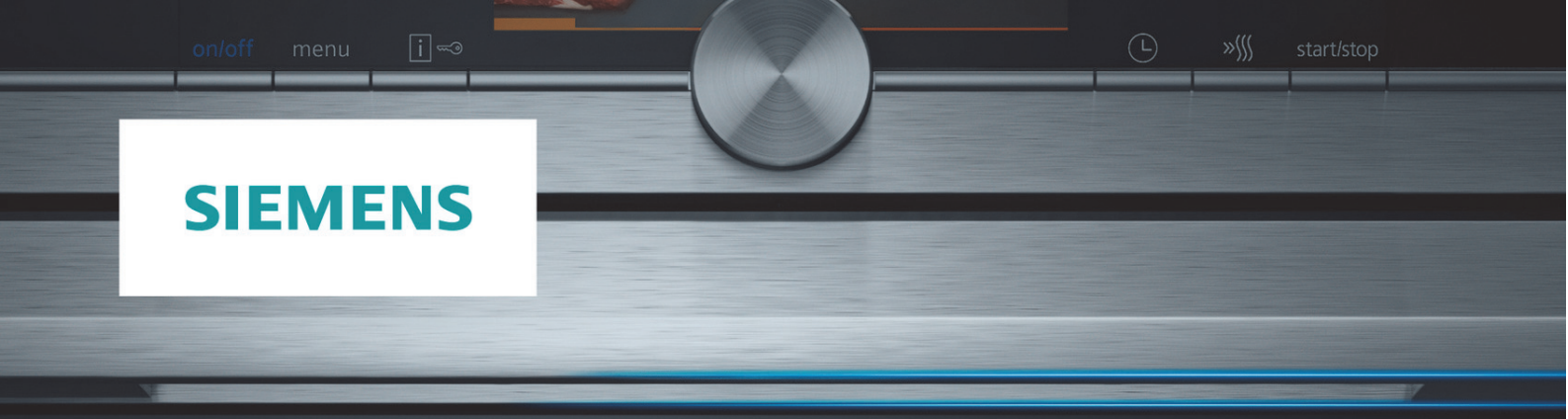


SIEMENS

Forno da incasso

HN878G4.6

it Istruzioni per l'uso

Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Indice

Conformità d'uso 4

Importanti avvertenze di sicurezza. 5
In generale 5
Microonde 6
Vapore 7
Termometro per arrosti 7
Funzione pulizia 7

Cause dei danni 8
In generale 8
Microonde 9
Vapore 9

Tutela dell'ambiente. 10
Risparmio energetico 10
Smaltimento ecocompatibile 10

Conoscere l'apparecchio 11
Pannello di comando 11
Elementi di comando 11
Display 11
Menu delle modalità di funzionamento. 12
Tipi di riscaldamento 12
Ulteriori informazioni. 13
Funzioni del vano di cottura 13

Accessori 14
Accessori forniti 14
Inserimento degli accessori 14
Accessorio speciale 15

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 16
Prima della prima messa in funzione 16
Prima messa in funzione 16
Pulizia del vano di cottura 16
Pulizia degli accessori 17

Uso dell'apparecchio 17
Accensione e spegnimento dell'apparecchio. 17
Avviare il funzionamento o interromperlo 17
Impostazione della modalità di funzionamento 17
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura 17
Riscaldamento rapido 18

Funzioni durata 18
Contaminuti 19
Durata 19
Ora di fine cottura 19

Sicurezza bambino. 20
Attivare e disattivare 20
Porta dell'apparecchio bloccata 20

Impostazioni di base 20
Modifica delle impostazioni 20
Elenco delle impostazioni. 20
Modifica dell'ora 21

Il forno a microonde. 21
Stoviglie 21
Livelli microonde. 22
Impostazione combinata del microonde con un tipo di riscaldamento 22
Impostazione microonde 22
Asciugatura 23

Vapore 23
Rumori 23
Cottura con l'ausilio del vapore 23
Rigenerazione. 24
Lievitazione dell'impasto 24
Riempire il serbatoio dell’acqua 24
Dopo ogni funzionamento con vapore 25

Termometro per arrosti 27
Tipi di riscaldamento 27
Infilare il termometro per arrosti nella pietanza. 27
Impostazione della temperatura interna 28
Temperature interne dei diversi alimenti. 28

Impostazione Sabbat 28
Avvio dell'impostazione Sabbat 28

Home Connect 29
Installazione 29
Avvio a distanza 29
Impostazioni Home Connect. 29
Ricerca guasti remota 30
Avvertenze sulla tutela dei dati 30
Dichiarazione di conformità 30

Detergenti 30
Detergenti adatti 30
Tenere pulito l'apparecchio 31

Funzione pulizia 32
Autopulizia 32
Decalcificazione 33

Supporti 34
Sgancio e riaggancio dei supporti 34

Porta dell'apparecchio 35
Rimozione del rivestimento della porta 35
Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta . . .35

Malfunzionamento, che fare? 37
Tabella dei guasti 37
Durata di funzionamento massima superata 38
Lampadine per vano di cottura 38

Servizio assistenza clienti 39
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD) . . .39

Pietanze 39
Avvertenze sulle impostazioni 39
Scelta della pietanza 40
Sensore di cottura 40
Impostazione delle pietanze 41

Testati nel nostro laboratorio 41
Non utilizzare stampi in silicone 41
Dolci e pasticcini 41
Pane e pagnotte 47
Pizze, quiche e torte salate 49
Sformati e soufflé 52
Pollame 54
Carne 57
Pesce 61
Verdure e contorni 63
Dessert 66
Tipi di riscaldamento eco 67
Acrilamide negli alimenti 69
Cottura delicata 69
Essiccazione per la conservazione 70
Sterilizzazione 71
Lievitazione 72
Scongelamento 73
Riscaldamento e rigenerazione di alimenti 75
Scaldavivande 77
Pietanze sperimentate 77

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. → *"Accessori" a pagina 14*

⚠ Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

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

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.
- I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I

portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Microonde

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

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

⚠ Avviso – Pericolo di esplosione!

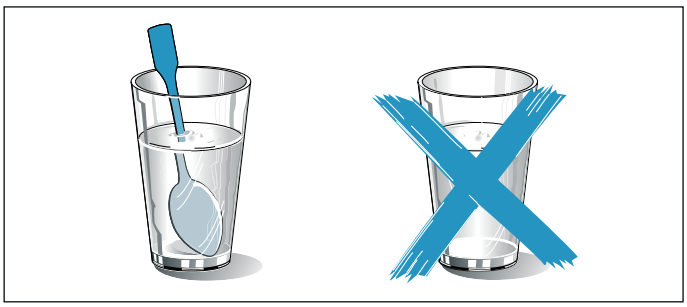
Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- La funzione di asciugatura, durante il solo funzionamento a microonde al livello massimo, aziona automaticamente un elemento riscaldante e riscalda il vano di cottura. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Tenere lontano i bambini.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso.
  Non sono consentiti l'essicazione delle pietanze e l'asciugatura degli indumenti, il riscaldamento di pantofole e cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili.
  Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

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



⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

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

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

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

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.

Funzione pulizia

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio. Non pulirci gli accessori
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello. Non strofinare né rimuovere la guarnizione. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!
Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. In generale non pulirci gli accessori.

⚠ Avviso – Rischio di danni alla salute!
Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose. Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina. Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza. Tenere lontano i bambini e gli animali domestici. Anche per il funzionamento differito, con tempo di fine posticipato, rispettare le istruzioni.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- ⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Cause dei danni

In generale

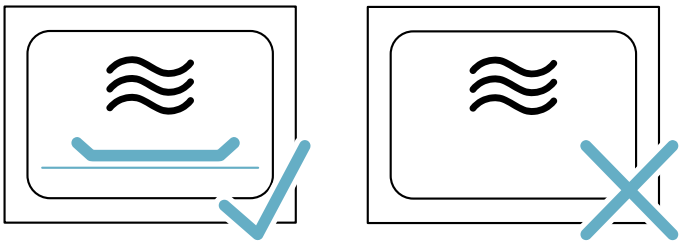
Attenzione!
- Accessori, pellicola, carta da forno o stoviglie sul fondo del vano di cottura: non riporre alcun accessorio sul fondo del vano di cottura. Non coprire il fondo del vano di cottura con nessun tipo di pellicola o carta da forno. Con temperature superiori a 50 °C non collocare alcuna stoviglia 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.
- Stampi in silicone: non utilizzare stampi in silicone, né pellicole, coperture o coperchi contenenti silicone. Questo potrebbe danneggiare il sensore di cottura.
  La carta da forno rivestita di silicone può essere utilizzata.
- 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.
- Detergente per forno: non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio.
- 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. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una 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 adatta 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 21*



- 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.

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.

Vapore

Attenzione!

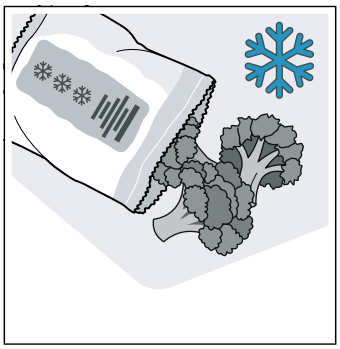
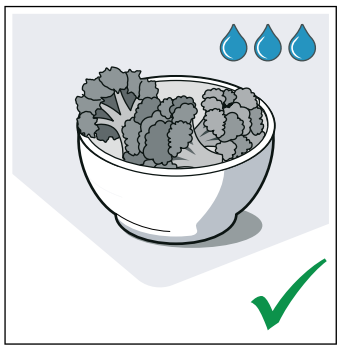
- Stampi: le stoviglie devono essere resistenti al vapore e al calore. Gli stampi in silicone non sono indicati per il funzionamento combinato a vapore.
- Stoviglie con punti arrugginiti: non utilizzare stoviglie con punti arrugginiti. Anche le macchie più piccole possono corrodere il vano di cottura.
- 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 il sistema del vapore. 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 comando o sulle altre superfici dell'apparecchio. 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

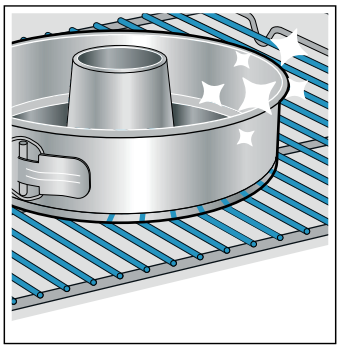
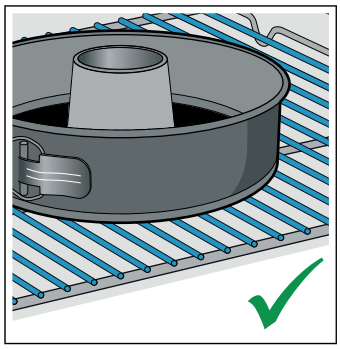
Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

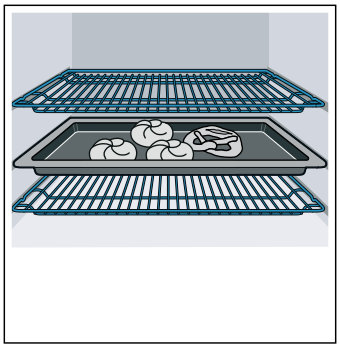
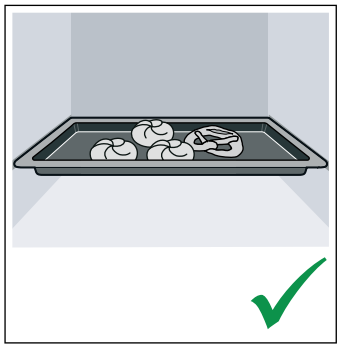
- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Lasciare scongelare le pietanze surgelate prima di inserirle nel vano di cottura.

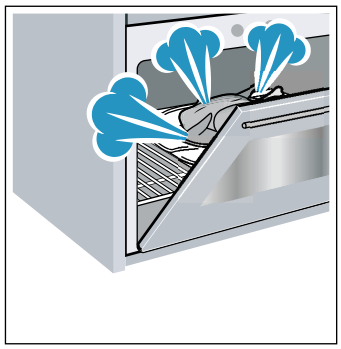
- Utilizzare stampi scuri, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe bene il calore.

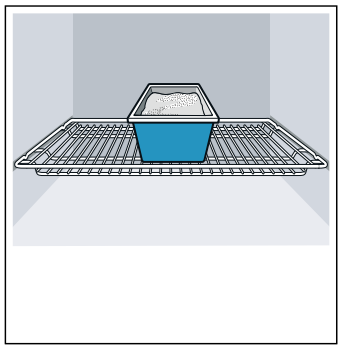
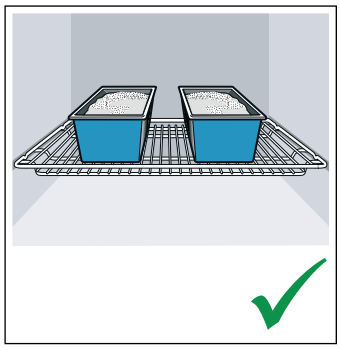
- Rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.

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



- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. È possibile inserire del vano di cottura due stampi rettangolari uno accanto all'altro all'interno.

- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

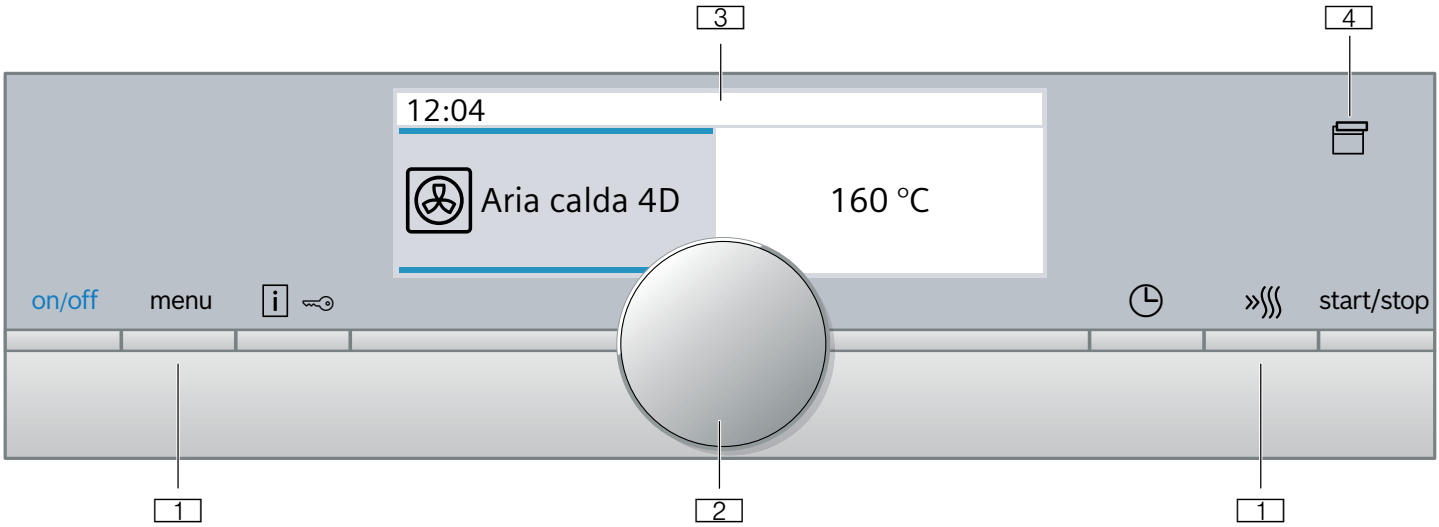
Conoscere l'apparecchio

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

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

Pannello di comando

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



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

2 **Selettore girevole**
Il selettore girevole può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

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

4 **Campo tattile**
Premendo sul campo si apre il pannello dei comandi. È possibile estrarre il serbatoio dell'acqua.

Elementi di comando

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

Tasti

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti.

Tasti		Significato
on/off		Accendere e spegnere l'apparecchio
menu	Menu	Aprire il menu delle modalità di funzionamento
	Informazione	Visualizzare le avvertenze
	Sicurezza bambini	Attivare e disattivare la sicurezza bambini
	Funzioni durata	Aprire il menu delle funzioni durata
	Riscaldamento rapido	Accendere e spegnere il riscaldamento rapido
Avvio/Stop		Avviare, sospendere o interrompere il funzionamento
	Aprire il pannello	Riempire e svuotare il serbatoio dell'acqua

Selettore

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

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

Display

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

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

Barra di stato

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

Barra di avanzamento

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

Scorrere del tempo

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

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

Controllo della temperatura

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

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

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

Menu delle modalità di funzionamento

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

Modalità di funzionamento	Tipo di utilizzo
Tipi di riscaldamento	Per la preparazione delle pietanze esistono numerosi tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
Pietanze ⟶ *"Pietanze" a pagina 39*	Qui troverete già programmati i parametri di impostazioni adatti per molte pietanze.
Microonde ⟶ *"Il forno a microonde" a pagina 21*	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare.
Combinazione microonde ⟶ *"Il forno a microonde" a pagina 21*	Così, oltre al microonde, potete accendere anche un tipo di riscaldamento.
Vapore ⟶ *"Vapore" a pagina 23*	Per alcune pietanze, con il supporto del vapore si ottiene un risultato di cottura migliore.
Asciugatura ⟶ *"Vapore" a pagina 23* ⟶ *"Il forno a microonde" a pagina 21*	Da utilizzare dopo ogni utilizzo con il vapore o il microonde.
Decalcificazione ⟶ *"Funzione pulizia" a pagina 32*	Con questa funzione è possibile rimuovere il calcare dall'evaporatore.
Autopulizia ⟶ *"Funzione pulizia" a pagina 32*	L'autopulizia pulisce il forno in maniera indipendente.
Impostazioni ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 20*	Le impostazioni di base dell'apparecchio possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.
Home Connect ⟶ *"Home Connect" a pagina 29*	Con questa funzione è possibile collegare il proprio forno a un terminale mobile.

Tipi di riscaldamento

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

Se si imposta una temperatura superiore a 275 C e un livello grill 3, dopo circa 40 minuti l'apparecchio riduce la temperatura a circa 275 C e porta il livello grill a 1.

Tipi di riscaldamento		Temperatura	Tipo di utilizzo
	Aria calda 4D	30-275 °C	Per la cottura al forno e la cottura arrosto su uno o più livelli. La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
	Riscaldamento sup./inf.	30-300 °C	Per la tradizionale cottura al forno e per la cottura arrosto su un livello. Particolarmente adatto per dolci con farcitura cremosa. Il calore viene distribuito uniformemente dall'alto e dal basso.
	Aria calda eco	30-275 °C	Per la cottura delicata di pietanze selezionate su un livello, senza preriscaldare. La ventola distribuisce il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 125 e 275 C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire la classe di efficienza energetica e il consumo di energia in modalità con ricircolo d'aria.

	Riscaldamento sup./inf. eco	30-300 °C	Per la cottura delicata di pietanze scelte su un unico piano. Il calore viene distribuito dall'alto e dal basso. Il tipo di riscaldamento più efficace ha la temperatura compresa tra 150 e 250 °C. Questo tipo di riscaldamento viene utilizzato per definire il consumo di energia in modalità tradizionale.
	Grill ventilato	30-300 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne. L'elemento grill e la ventola si attivano e disattivano in maniera alternata. La ventola si attiva e l'aria calda avvolge le pietanze.
	Grill, superficie grande	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. Viene riscaldata l'intera superficie dell'elemento grill.
	Grill, superficie piccola	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare piccole quantità, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare. La parte centrale al di sotto della resistenza del grill si riscalda.
	Livello pizza	30-275 °C	Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore. Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Riscaldamento intensivo	30-300 °C	Per pietanze dal fondo croccante. Il calore viene distribuito dall'alto e, più intensamente, 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 sia dal basso.
	Riscaldamento inferiore	30-250 °C	Per cuocere in un bagno d'acqua e ricuocere. Il calore viene distribuito dal basso.
	Essiccare	30-150 °C	Per seccare erbe, frutta e verdura.
	Scaldavivande	60-100 °C	Per mantenere calde le pietanze cotte.
	Preriscaldare la stoviglia	30-70 °C	Per scaldare le stoviglie.
	Funzione coolStart	30-275 °C	Per la preparazione rapida di prodotti surgelati a livello 3. La temperatura è basata sui dati del costruttore. Utilizzare la massima temperatura indicata sull'imballaggio. Il tempo di cottura è come indicato o inferiore. Non è necessario preriscaldare.
	Rigenerazione	80-180 °C	Per un riscaldamento delicato di pietanze e cottura di dolci. Il vapore emesso consente di non asciugare completamente gli alimenti.
	Livello di lievitazione	30-50 °C	Per lasciare riposare la pasta lievitata e 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.

Valori predefiniti

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

Ulteriori informazioni

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

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

Funzioni del vano di cottura

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

Aprire la porta dell'apparecchio

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

Avvertenza: Nella modalità di funzionamento Microonde, dopo la chiusura della porta proseguire il funzionamento con il tasto start/stop. E' possibile modificare l'impostazione di base.

Illuminazione del vano di cottura

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

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

Avvertenza: Nelle impostazioni di base potete definire, che l'illuminazione interna non venga accesa durante il funzionamento.

Ventola di raffreddamento

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

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

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

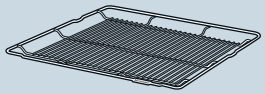
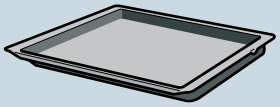
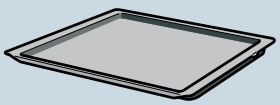
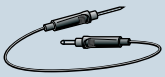
Avvertenza: E' possibile modificare nelle impostazioni di base per quanto tempo rimane attiva la ventola.
→ *"Impostazioni di base" a pagina 20*

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:

	**Griglia** Per stoviglie, stampi per dolci e sformati. Per arrosti, grigliate e pietanze surgelate. La griglia è adatta per il funzionamento a microonde.
	**Leccarda** Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.
	**Teglia** Per dolci in teglia e pasticcini.
	**Termometro per arrosti** È possibile cuocere gli arrosti alla perfezione. Le informazioni sull'utilizzo sono contenute nel capitolo corrispondente. → *"Termometro per arrosti" a pagina 27*

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

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

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

Microonde

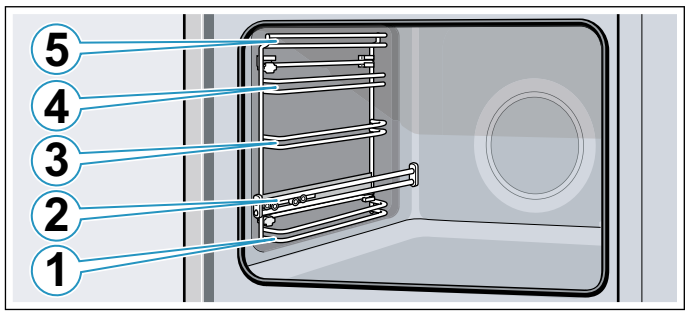
Per il funzionamento esclusivamente a microonde è adatta solamente la griglia in dotazione. La leccarda universale o la teglia da forno potrebbero creare scintille e danneggiare il vano cottura.

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

Inserimento degli accessori

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

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

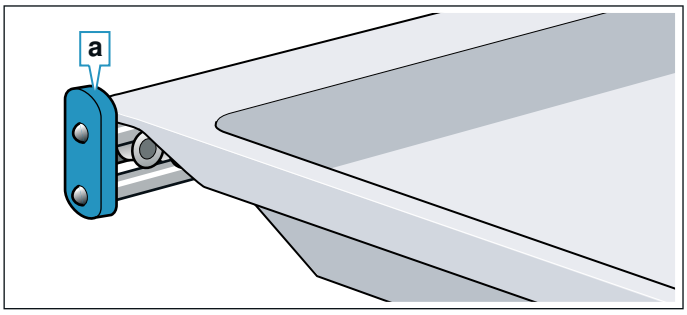


Ai livelli di inserimento 1, 3, 4 e 5, inserire l'accessorio sempre tra entrambe le aste guida di un livello di inserimento.

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

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

Esempio nella figura: leccarda



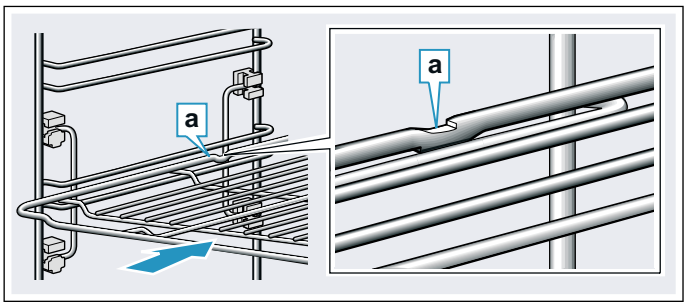
Avvertenze

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

Funzione d'arresto

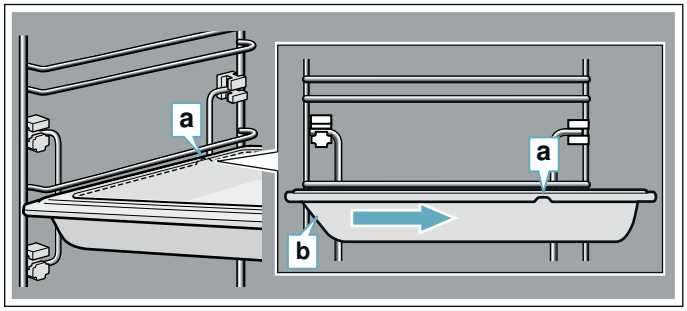
È possibile estrarre gli accessori per circa la metà della loro lunghezza, fino allo scatto. La funzione d'arresto evita che l'accessorio si ribalti durante l'estrazione. L'accessorio deve essere inserito correttamente nel vano di cottura affinché la funzione antiribaltamento sia operativa.

Durante l'inserimento della griglia, prestare attenzione a che la tacca di arresto **a** si trovi 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 a che la scanalatura di arresto **a** si trovi nella parte posteriore e sia rivolta verso il basso. La smussatura dell'accessorio **b** deve essere rivolta in avanti verso lo sportello dell'apparecchio.

Esempio nella figura: leccarda



Accessorio speciale

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

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

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. ⟶ *"Servizio assistenza clienti" a pagina 39*

Accessori speciali
Griglia Per stoviglie, stampi per dolci e sformati e per arrosti e pezzi da grigliare.
Leccarda Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzato anche come contenitore di raccolta del grasso quando si cuoce direttamente sulla griglia.
Teglia Per dolci in teglia e pasticcini.
Griglia inseribile Per carne, pollame e pesce. Da inserire nella leccarda in modo da raccogliere il grasso e il sugo della carne che fuoriescono.
Leccarda, con rivestimento antiaderente Per torte con frutta o crema, biscotti, piatti surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Gli alimenti si staccano più facilmente dalla leccarda.
Teglia con rivestimento antiaderente Per dolci in teglia e pasticcini. Gli alimenti si staccano più facilmente dalla teglia.
Padella professionale con griglia inseribile Per la preparazione di grosse quantità di cibo.
Coperchio per la padella professionale Il coperchio permette di passare da una padella professionale a una pirofila professionale.
Teglia per pizza Per la preparazione di pizze e dolci rotondi di grandi dimensioni.
Griglia speciale Da utilizzare al posto della griglia normale oppure per proteggere l'apparecchio dagli schizzi. Utilizzare soltanto nella leccarda.
Pietra refrattaria Per pane, panini e pizza fatti in casa, se si desidera ottenere un fondo croccante. La piastra deve essere preriscaldata fino alla temperatura raccomandata.
Pentola per arrosti di vetro Per brasati e sformati. Particolarmente adatta con la modalità di funzionamento "Pietanze".

Vassoio di vetro Per arrosti di grandi dimensioni, torte alla frutta o alla crema e sformati.
Tegame in vetro Per sformati, piatti a base di verdura e pasticcini.
Listello decorativo Per coprire il fondo del mobile e la piastra di base dell'apparecchio.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

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

Prima 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 cloro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale naturale.
- Possibili anomalie di funzionamento con l'impiego di acqua filtrata o demineralizzata.
  L'apparecchio richiede eventualmente di essere rabboccato, nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, oppure il funzionamento con il vapore viene interrotto dopo circa 2 minuti.
  Mescolare eventualmente l'acqua filtrata o demineralizzata con acqua minerale naturale già presente nel serbatoio con un rapporto di 1 a 1.

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 naturale.

Durezza dell'acqua	Impostazione
0	0 addolcita
1 (fino a 1,3 mmol/l)	1 morbida
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

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

Avvertenza: È sempre possibile modificare queste impostazioni nelle impostazioni di base.
→ *"Impostazioni di base" a pagina 20*

Impostazione della lingua

La lingua predefinita è l'"italiano".

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

Impostazione dell'ora

L'ora si avvia alle 12:00.

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

Impostazione della data

La data predefinita è 01/01/2014.

1. Premere sempre sulla freccia ∨ per passare all'impostazione successiva.
2. Servendosi del selettore girevole, impostare il giorno, il mese e l'anno correnti.

Impostazione della durezza dell'acqua

Per la durezza dell'acqua è preimpostato il valore "molto dura".

Modificare l'impostazione se si utilizza acqua più dolce. Informatevi presso l'ente di approvvigionamento idrico circa la durezza dell'acqua.

1. Impostare la durezza con il selettore.
2. Scorrere sulla freccia ∨.
   Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata.

Con Home Connect

1. Toccare “Impostazione con assistente”.
2. Ulteriori indicazioni al capitolo → *"Home Connect" a pagina 29*

Pulizia del vano di cottura

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

1. Togliere gli accessori dal vano di cottura.
2. Rimuovere dal vano di cottura i resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.

3. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano cottura servendosi di un panno morbido e inumidito.
4. Accendere l'apparecchio con il tasto on/off.
5. Riempire il serbatoio dell'acqua. → *"Riempire il serbatoio dell'acqua" a pagina 24*
6. Impostare il tipo di riscaldamento, la temperatura e l'emissione di vapore indicati e avviare il funzionamento dell'apparecchio.

Impostazioni	
Tipo di riscaldamento	Aria calda 4D con emissione di vapore (intensità "forte")
Temperatura	massima
Durata	1 ora

7. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.
8. Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio con il tasto on/off.
9. Attendere 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 25*

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 impostazione dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Eccezione: la sicurezza bambini e il contaminuti possono essere impostati anche ad apparecchio spento.
Gli indicatori sul display o le avvertenze, ad es. l'indicazione di calore residuo nel vano di cottura, restano visibili anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il tasto on/off.
L'indicazione on/off sul tasto viene illuminata.

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

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

Spegnimento dell'apparecchio

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

Viene interrotta la funzione impostata.

Sul display viene visualizzata l'ora.

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

Avviare il funzionamento o interromperlo

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

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

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

Consiglio: Questa impostazione può essere modificata nelle impostazioni di base. → *"Impostazioni di base" a pagina 20*

Impostazione della modalità di funzionamento

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

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

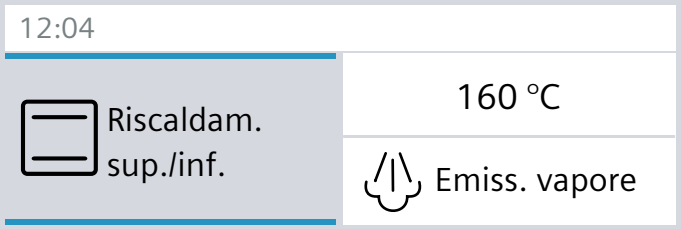
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

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

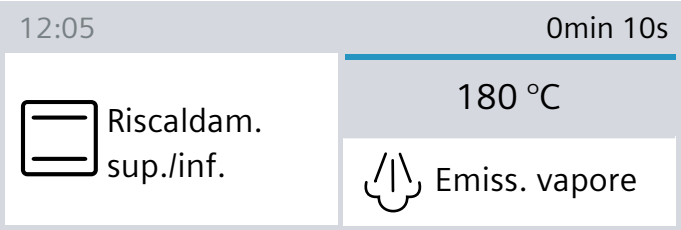
Per altre impostazioni, modificare i parametri come segue:

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

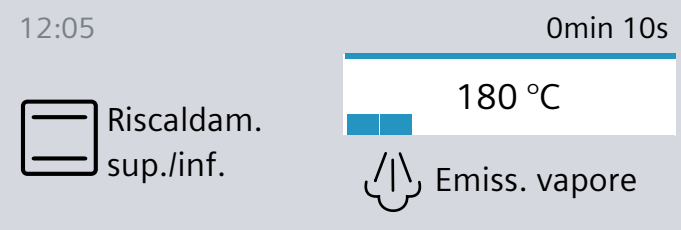
1. Modificare il tipo di riscaldamento con il selettore girevole.



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



4. Avviare con il tasto avvio/stop.



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

Riscaldamento rapido

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

Tipi di riscaldamento appropriati:

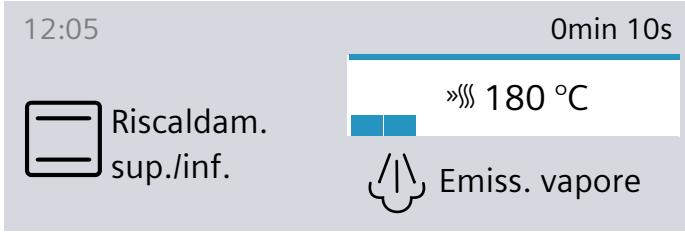
	Aria calda 4D
	Riscaldamento sup./inf.
	Riscaldamento intensivo

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

Impostazione

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

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



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

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

Avvertenze

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

Interruzione

Premere il tasto »⋘. Il simbolo »⋘ sul display si spegne.

Funzioni durata

L'apparecchio dispone di varie funzioni durata.

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

Avvertenze

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

Contaminuti

È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti scorre parallelamente alle altre impostazioni di durata e dispone di un proprio segnale acustico, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di una durata prescelta.
Si possono impostare al massimo 24 ore.

1. Premere il tasto ◷.
   Viene visualizzato il campo per il contaminuti.
2. Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.
   Il contaminuti entra in funzione dopo alcuni secondi.

A sinistra sulla barra di stato vengono visualizzati il simbolo 🔔 per il contaminuti e lo scorrere del tempo.

Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare “Contaminuti terminato”. Con il tasto ◷ è possibile spegnere anticipatamente il segnale.

Interruzione del contaminuti

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

Modifica del tempo del contaminuti

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

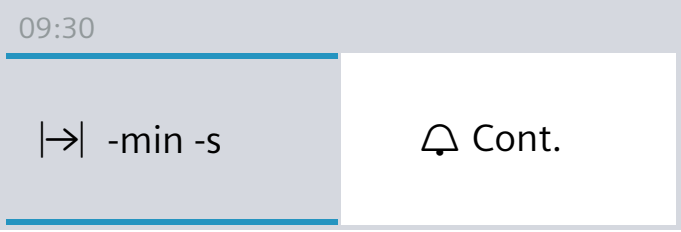
Durata

Quando si imposta la durata (tempo di cottura) per una pietanza, una volta trascorso il tempo impostato il funzionamento termina automaticamente. Il forno non scalda più.
Si possono impostare al massimo 23 ore e 59 minuti.

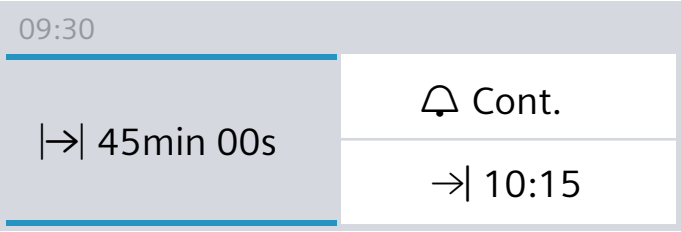
Condizione indispensabile: un tipo di riscaldamento e una temperatura sono impostati.

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

1. Premere il tasto ◷.
   Si apre il menu Funzioni durata.



2. Impostare la durata servendosi del selettore.



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

La durata è trascorsa

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

Interruzione della durata

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

Modifica della durata

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

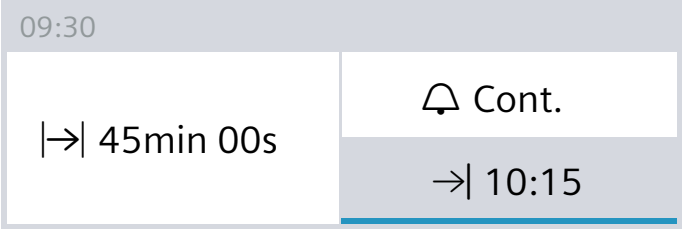
Ora di fine cottura

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

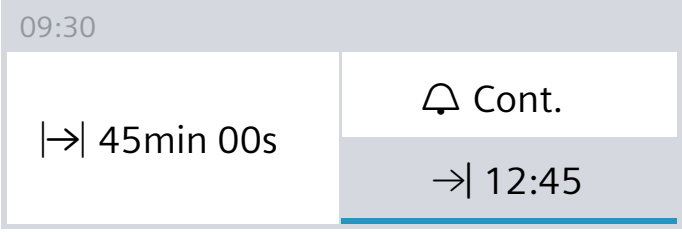
Condizione indispensabile: il funzionamento impostato non è iniziato. Vi è una durata impostata. Il menu Funzioni durata ◷ è aperto.

Esempio in figura: mettere le pietanze alle 9.30 nel vano cottura. La cottura dura 45 minuti e alle ore 10:15 la pietanza è pronta. Tuttavia, si desidera che sia pronta alle ore 12:45.

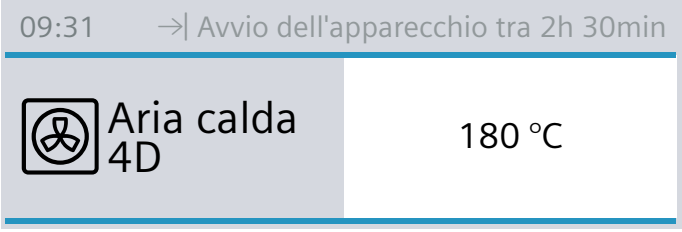
1. Premere sul campo "Fine →|".
   Viene visualizzata l'ora di fine.



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



3. Confermare con il tasto avvio/stop.



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

La durata è trascorsa

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

Correzione dell'ora di fine cottura

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

Interruzione dell'ora di fine

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

Sicurezza bambino

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

Attivare e disattivare

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

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

Porta dell'apparecchio bloccata

È possibile modificare le impostazioni di base in modo da bloccare anche la porta dell'apparecchio oltre al pannello di comando.

Quando la temperatura dell'apparecchio raggiunge circa 50°C, la porta del forno si blocca. Nella barra di stato compare il simbolo 🔒. Se il forno è spento, la porta dell'apparecchio si blocca immediatamente se attivate la sicurezza bambini.

Impostazioni di base

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

Modifica delle impostazioni

1. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare modalità di funzionamento "Impostazioni".
   Compare la prima impostazione di base.
3. Modificare i valori servendosi del selettore.
4. Passare alle impostazioni di base successive con la freccia ⋁.
5. Per salvare premere il tasto menu.
   Sul display compare scarta o salva.

Elenco delle impostazioni

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

È possibile modificare le seguenti impostazioni:

Impostazione	Selezione
Selezionare la lingua	Sono disponibili altre lingue
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Durata segnale acustico	Breve (30 s)
	Media (1 m)
	Prolungata (5 m)
Volume	Regolabile in 5 livelli
Tono tasti	Disattivato (in caso di accensione o spegnimento il tono tasti rimane per il simbolo on/off)
	Attivato
Luminosità del display	Regolabile in 5 livelli
Indicatore dell'ora	Digitale con data
	Analogico
	OFF
Illuminazione	Durante il funzionamento accesa
	Durante il funzionamento spenta
Sicurezza bambini	Meccanismo di apertura/chiusura porta + blocco tasti
	Solo blocco tasti
Proseguire la cottura automaticamente	Alla chiusura della porta
	Non proseguire la cottura automaticamente (premere il tasto avvio/stop)

Funzionamento dopo l'attivazione	Menu principale
	Tipi di riscaldamento
	Pietanze*
	Microonde
	Combinazione microonde
	Cottura a vapore
Avviso teglia microonde	Mostrare
	Non mostrare
Spegnimento notturno	Disattivato
	Attivato (display oscurato tra le 22:00 e le 5:59)
Logo del marchio	Visualizza
	Non visualizzare
Essiccare microonde	Attivato
	Disattivato
Tempo di postfunzionamento ventola	Consigliato
	Minimo
Durezza dell'acqua	0 (addolcita)
	1 (dolce)
	2 (media)
	3 (dura)
	4 (molto dura)
Impostazione Sabbat	Attivata
	Disattivata
Home Connect	Attivare o disattivare il WiFi ⟶ *"Home Connect" a pagina 29*
Impostazioni di fabbrica	Ripristina
	Non ripristinare

*) Disponibile, a seconda del modello dell'apparecchio

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Modifica dell'ora

L'ora viene modificata dalle impostazioni di base.

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Toccare "Impostazioni".
3. Scorrere con la freccia ∨ su "Ora".
4. Modificare l'ora servendosi del selettore.
5. Premere il tasto menu.
   Sul display compare salva o scarta.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

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

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

Il forno a microonde

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

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

Stoviglie

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

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

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

Per la cottura al forno con il funzionamento combinato è possibile utilizzare gli usuali stampi in metallo. Così il dolce si dora anche dal basso.
Per altri impieghi, non sono adatte le stoviglie in metallo. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione!

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

Test delle stoviglie

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

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

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

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Accessori forniti

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

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

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

Livelli microonde

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

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

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

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

Impostazione combinata del microonde con un tipo di riscaldamento

È possibile impostare potenze da 90 a 360 Watt. Non tutti i tipi di riscaldamento sono adatti per la combinazione con il microonde.

Tipi di riscaldamento appropriati:

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

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

È possibile modificare i valori. Premere il tasto avvio/stop, il forno è in pausa. Toccare il campo corrispondente e modificare la durata servendosi del selettore. Riavviare con il tasto avvio/stop.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il vano di cottura non scalda più. Sul display viene visualizzato |→| 0min 00s e sulla barra di stato compare "Terminato". Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto ◷.

Funzione Pausa

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

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

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto on/off.

Impostazione microonde

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

1. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare modalità di funzionamento "Microonde".
   Vengono proposte le potenze del microonde e una durata.
3. Premere la potenza microonde desiderata.
4. Toccare il campo "Durata" e impostare la durata con il selettore.
5. Avviare il microonde con il tasto avvio/stop.
   Viene visualizzato lo scorrere della durata.

La potenza microonde può essere modificata. Premere il tasto avvio/stop, il forno è in pausa. Toccare il campo del microonde corrispondente. Riavviare con il tasto avvio/stop.
È possibile modificare la durata in qualunque momento durante il funzionamento.

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

Avvertenza: Questa funzione può essere disattivata nelle impostazioni di base. ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 20*

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

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento a microonde è terminato. Sul display viene visualizzato |→| 0min 00s e sulla barra di stato compare "Terminato". Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto ◷.
Se si desidera impostare nuovamente una potenza microonde, toccare il campo corrispondente e inserire una durata. Il funzionamento si avvia nuovamente.

Funzione Pausa

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

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

Avvertenza: Se a tale proposito è stata modificata l'impostazione di base, prestare attenzione a che il microonde non prosegua il funzionamento senza alimenti. ⟶ *Pagina 20*

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto on/off.

Asciugatura

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

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

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

Attenzione!

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

Asciugatura manuale del vano di cottura

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

Vapore

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

⚠ 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.

Rumori

Pompa

Durante il funzionamento e dopo lo spegnimento, si ode un rumore simile a un ronzio. Il rumore è causato dal controllo del funzionamento della pompa. Si tratta di un normale rumore di funzionamento.

Pannello

Durante l'apertura del pannello si ode un rumore simile a un ronzio o a un clic. I rumori sono causati dall'estrazione del pannello. Si tratta di normali rumori di funzionamento.

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 oppure selezionare un programma.

Intensità di vapore

Per l'emissione di vapore sono disponibili diverse intensità:
- bassa

- medio
- alto

Tipi di riscaldamento appropriati

Per questi tipi di riscaldamento è possibile attivare il vapore:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Scaldavivande

Avvio

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
2. Impostare il tipo di riscaldamento con il selettore.
3. Toccare la voce "Temperatura" e impostare la temperatura con il selettore.
4. Toccare il campo "Emissione di vapore" e impostare l'intensità del vapore con il selettore.
5. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L'apparecchio si riscalda.

Avvertenza: Se durante un funzionamento con vapore il serbatoio è vuoto, viene visualizzata sul display la richiesta di riempire serbatoio dell'acqua. Il funzionamento riprende senza emissione di vapore.

Interruzione dell'emissione di vapore

Per spegnere anticipatamente l'ausilio del vapore, premere il campo "Emissione di vapore". Servendosi del selettore impostare "OFF".

Avvertenza: Il funzionamento riprende senza emissione di vapore.

Interruzione del funzionamento dell'apparecchio

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto avvio/stop.

Termina

Premere il tasto on/off 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. Riempire il serbatoio dell'acqua.
2. Premere il tasto menu.
3. Premere sul campo "Cottura a vapore".
4. Servendosi del selettore impostare la funzione "Rigenerazione ".
5. Toccare la voce "Temperatura" e impostare la temperatura con il selettore.
6. Toccare il campo "Durata" e impostare la durata con il selettore.
7. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L'apparecchio si riscalda.

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto .

Interruzione

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto avvio/stop.

Termina

Premere il tasto on/off per spegnere l'apparecchio.

Lievitazione dell'impasto

Con il tipo di riscaldamento "Lievitazione dell'impasto" l'impasto lievita molto più rapidamente di quanto non avvenga a temperatura ambiente e non secca.

Per scegliere l'impostazione adatta consultare le indicazioni riportate nelle tabelle. → *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 41*

Avvertenza: Se durante il funzionamento della funzione "Lievitazione dell'impasto" il serbatoio dell'acqua è vuoto, il funzionamento si arresta. Riempire il serbatoio dell'acqua.

Avvio

1. Riempire il serbatoio dell'acqua.
   Avvertenza: Attivare la funzione Lievitazione dell'impasto solo se il vano di cottura si è completamente raffreddato (temperatura ambiente).
2. Premere il tasto menu.
3. Premere sul campo "Cottura a vapore".
4. Servendosi del selettore impostare "Lievitazione dell'impasto ".
5. Toccare la voce "Temperatura" e impostare la temperatura con il selettore.
6. Toccare il campo "Durata" e impostare la durata con il selettore.
7. Avviare con il tasto avvio/stop.
   L'apparecchio si riscalda.

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Il segnale può essere spento anticipatamente con il tasto .

Interruzione

Per interrompere il funzionamento, premere il tasto avvio/stop.

Termina

Premere il tasto on/off 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 20*

⚠ 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.

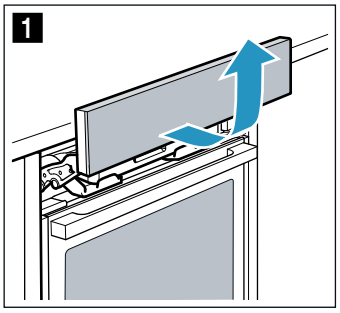
⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento dell'apparecchio, il serbatoio dell'acqua può riscaldarsi. Al termine del funzionamento precedente dell'apparecchio, attendere finché il serbatoio dell'acqua si sia raffreddato. Rimuovere il serbatoio dell'acqua dal vano serbatoio.

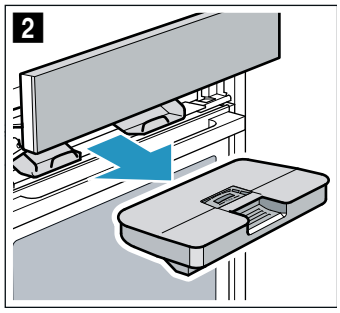
Attenzione!
Danni all'apparecchio dovuti all'utilizzo di liquidi non adatti.
Non utilizzare acqua distillata, acqua del rubinetto ad elevato contenuto di cloruro (> 40 mg/l) o altri liquidi. Utilizzare esclusivamente acqua del rubinetto pulita, fredda, acqua addolcita o acqua minerale non gassata.

Attenzione!
Possibili anomalie di funzionamento con l'impiego di acqua filtrata o demineralizzata.
L'apparecchio richiede eventualmente di essere rabboccato, nonostante il serbatoio dell'acqua sia pieno, oppure il funzionamento con il vapore viene interrotto dopo circa 2 minuti.
Mescolare eventualmente l'acqua filtrata o demineralizzata con acqua minerale naturale già presente nel serbatoio con un rapporto di 1 a 1.

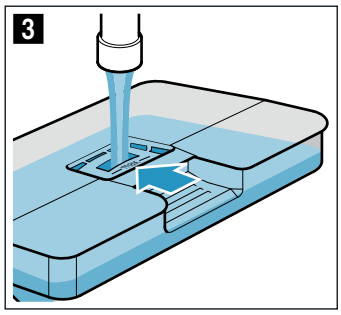
Avvertenze
- Se l'acqua della propria zona è molto calcarea, si consiglia di utilizzare acqua addolcita.
- Se si utilizza esclusivamente acqua addolcita, si può impostare la durezza dell'acqua su "addolcita".
- Se si utilizza acqua minerale impostare la durezza dell'acqua su "4 molto dura".
- Se si utilizza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

1. Toccare il campo ⊟.
   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).

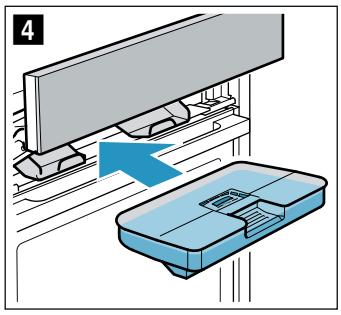


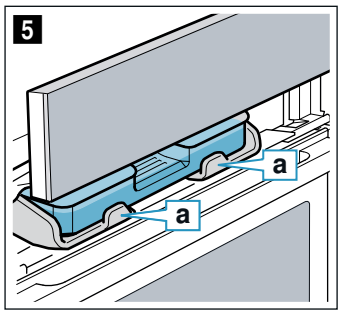


4. Premere il coperchio lungo la guarnizione, per impedire che fuoriesca acqua dal serbatoio dell'acqua.
5. Riempire il serbatoio con acqua fredda fino all'indicazione “max” (figura 3).



6. Utilizzare il serbatoio dell'acqua riempito (figura 4). Accertarsi che il serbatoio dell'acqua sia innestato dietro entrambi i supporti **a** (figura 5).





7. Spingere lentamente verso il basso il pannello, poi premerlo all'indietro, fino alla sua completa chiusura. Il serbatoio acqua è pieno. Ora è possibile avviare il funzionamento con il vapore.

Rabboccare il 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 della funzione "Lievitazione dell'impasto" o "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 "Funzione di asciugatura " oppure asciugare a mano il vano di cottura.

Avvertenze

- Dopo lo spegnimento dell'apparecchio il campo ▭ 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

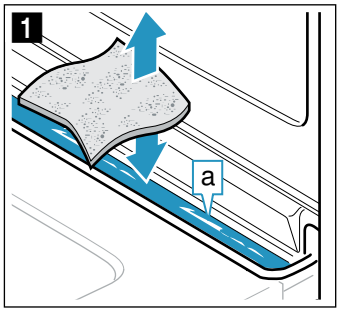
Attenzione!

- 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.

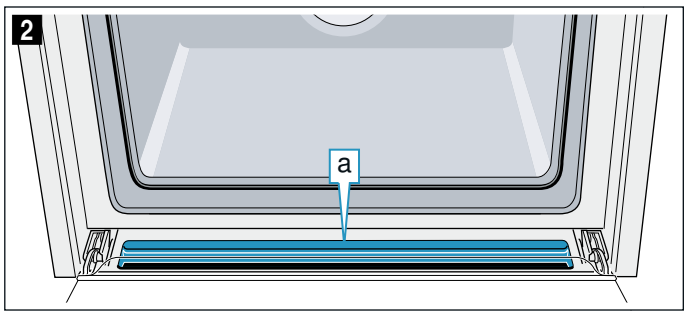
1. Aprire il pannello.
2. Estrarre il serbatoio dell'acqua.
3. Rimuovere con cautela il coperchio del serbatoio dell'acqua.
4. Svuotare il serbatoio dell'acqua, pulirlo con del detergente e risciacquarlo a fondo con acqua pulita.
5. Asciugare tutti i componenti con un panno morbido.
6. Asciugare bene 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 lo sportello dell'apparecchio.
3. Eliminare l'acqua dalla canalina di scolo **a** con un panno spugna e pulire con attenzione (figura **1**).



La canalina di scolo **a** si trova al di sotto del vano di cottura (figura **2**).



Avvio della funzione di 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 on/off per accendere l'apparecchio.
4. Premere il tasto menu.
   Compare la scelta delle modalità di funzionamento.
5. Premere sul campo "Continua".
6. Premere sul campo "Funzione di asciugatura".
7. Premere il tasto avvio/stop.
   L'asciugatura viene avviata e termina automaticamente dopo circa 10 minuti.
8. 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 una spugna.
4. Lasciare aperta la porta dell'apparecchio per 1 ora, in modo tale che il vano di cottura si asciughi completamente.

Termometro per arrosti

Grazie al termometro per arrosti Plus 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

Una volta inserito il termometro per arrosti nel vano di cottura, sono disponibili i seguenti tipi di riscaldamento.

Per alcuni tipi di riscaldamento è possibile combinare il tipo di riscaldamento con la funzione microonde o vapore. Passare alla modalità di funzionamento "Combinazione microonde o vapore".

	Aria calda 4D	Funzione Microonde o Vapore
	Aria calda eco	
	Riscaldamento sup./inf.	Funzione Microonde o Vapore
	Riscaldamento sup./inf. eco	
	Livello pizza	
	Grill ventilato	Funzione Microonde o Vapore
	Riscaldamento intensivo	
	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.

Temperatura del vano di cottura

Per non danneggiare il termometro per arrosti, non impostare temperature superiori a 250°C.

La temperatura impostata per il vano di cottura deve essere almeno di 10° C superiore a quella interna impostata per la carne.

Infilare il termometro per arrosti nella pietanza

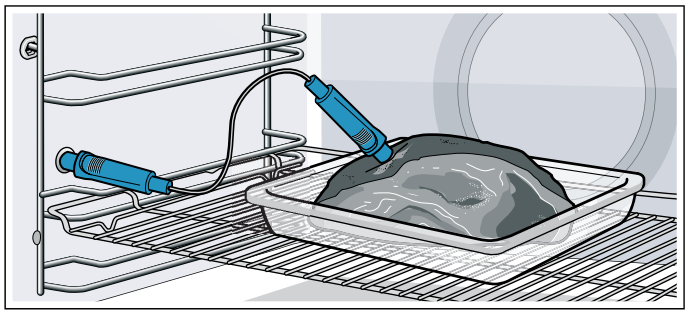
Prima di inserire la pietanza nel vano di cottura, infilare il termometro per arrosti nella pietanza.

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

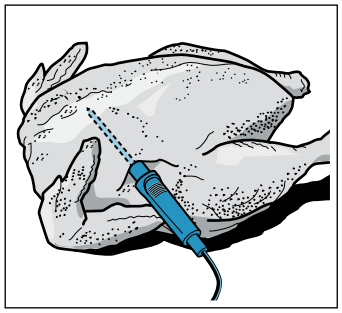
Attenzione!

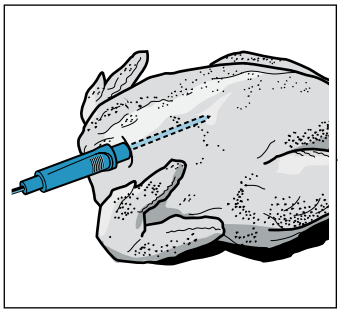
Quando si accende il microonde, la punta del termometro per arrosti deve essere infilato nella pietanza.

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

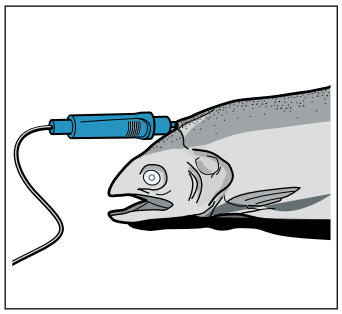


Pollame: infilzare il termometro per arrosti nella parte più spessa del petto di pollo. A seconda delle caratteristiche del pollame inserire il termometro per arrosti trasversalmente o nel senso della lunghezza. Disporre il pollame intero sulla griglia con il lato del petto rivolto verso il basso.





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



Girare l'alimento: se si desidera girare l'alimento, non scollegare il termometro arrosti. Dopo averlo girato, verificare che il termometro arrosti sia posizionato nell'alimento 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 della temperatura interna

1. Inserire il termometro per arrosti nella presa a sinistra nel vano di cottura.
2. Servendosi del selettore selezionare il tipo di riscaldamento o la modalità di funzionamento "Pietanze".
3. Toccare la temperatura proposta e impostare la temperatura con il selettore.
4. Premere sul campo "Temperatura interna" e impostare la temperatura interna servendosi del selettore.
   Se necessario accendere il microonde o il vapore.
5. Avviare con il tasto avvio/stop.
   La linea di avanzamento indica l'aumento della temperatura interna.

Raggiungimento della temperatura interna impostata per la pietanza

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Si può estrarre il termometro per arrosti dalla presa. Il simbolo ⟋ si spegne.

Modifica della temperatura interna

La temperatura interna della carne può essere modificata in qualsiasi momento.

Interruzione

Estrarre il termometro per arrosti dalla presa.

⚠ 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.

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 41*

Alimento	Temperatura interna in °C
Pollame	
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
Carne di maiale	
Coppa di maiale	85-90
Filetto di maiale, leggermente al sangue	62-70
Lonza di maiale, ben cotta	72-80
Carne di manzo	
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
Carne di vitello	
Arrosto di vitello o parte di spalla, magri	75-80
Arrosto di vitello, spalla	75-80
Stinco di vitello	85-90
Carne d'agnello	
Cosciotto d'agnello, leggermente al sangue	60-65
Cosciotto d'agnello, ben cotto	70-80
Costolette d'agnello, leggermente al sangue	55-60
Pesce	
Pesce intero	65-70
Filetto di pesce	60-65
Altro	
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 dell'impostazione Sabbat

Condizione indispensabile: nelle impostazioni di base è stato attivato "Impostazione Sabbat inserita".
⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 20*

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

1. Premere il tasto on/off.
   Sul display sono proposti un tipo di riscaldamento e una temperatura.
2. Ruotare il selettore verso sinistra e scegliere il tipo di riscaldamento "Impostazione Sabbat".
3. Toccare la temperatura proposta e impostare la temperatura con il selettore.
4. Con il tasto ◷ aprire il menu Funzioni durata e toccare il campo "Durata".
   Sono proposte 25:00 ore.

5. Impostare con il selettore la durata desiderata.
6. Avviare con il tasto avvio/stop.
   Sulla barra di stato la durata scorre in modo visibile.

La durata è trascorsa

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

Spostare l'ora di fine cottura

Non è possibile spostare l'ora di fine cottura.

Interrompere l'impostazione Sabbat

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

Home Connect

Questo apparecchio con Wi-Fi può essere controllato da remoto utilizzando un dispositivo mobile.

Se l'apparecchio non è connesso alla rete domestica, esso funziona come un forno senza connessione di rete e può sempre essere messo in funzione tramite il display.

La disponibilità della funzionalità Home Connect dipende dalla disponibilità dei servizi Home Connect nel proprio Paese. I servizi Home Connect non sono disponibili in tutti i Paesi. Maggiori informazioni a riguardo su www.home-connect.com.

Avvertenze

- Assicuratevi di seguire il manuale delle istruzioni di sicurezza e di attenervi a queste anche quando non siete a casa e mettete in funzione l'apparecchio tramite l'app Home Connect. È inoltre necessario seguire le istruzioni dell'app Home Connect.→ *"Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 5*
- Mettere in funzione l'apparecchio direttamente dal suo display ha sempre la priorità. Durante questo lasso di tempo non è possibile mettere in funzione l'apparecchio utilizzando l'app Home Connect.

Installazione

Per configurare Home Connect per l'apparecchio, avete bisogno:

- del piano cottura collegato alla corrente elettrica;
- di uno smartphone o tablet con sistema operativo iOS o Android aggiornato all'ultima versione;
- dell'app Home Connect;
- delle istruzioni di installazione di Home Connect fornite in dotazione;
- dell'apparecchio nel raggio del segnale WLAN della propria rete domestica

L'app vi accompagna durante tutto il processo. Seguite le istruzioni fornite nell'app.

Avvio a distanza

Per avviare e comandare l'apparecchio mediante l'app Home Connect, attivare l'avvio a distanza. Se l'avvio a distanza è disattivato, nell'app Home Connect è possibile visualizzare soltanto gli stati di funzionamento e modificare le impostazioni dell'apparecchio.

Avvertenza: Alcune modalità di funzionamento possono essere avviate esclusivamente sul forno.

L'avvio a distanza viene disattivato automaticamente:
- se si apre lo sportello del forno 15 minuti dopo l'attivazione dell'avvio a distanza;
- se si apre lo sportello del forno 15 minuti dopo la fine del funzionamento.

Se sull'apparecchio si avvia il funzionamento forno, viene automaticamente attivato l'avvio a distanza. In questo modo si possono apportare modifiche sul dispositivo mobile o si può avviare un nuovo programma.

Attivazione dell'avvio a distanza

1. Premere il tasto menu.
2. Toccare il campo "Avvio a distanza".

Sul display compare

Impostazioni Home Connect

È sempre possibile adattare Home Connect alle vostre esigenze.

Avvertenza: Le impostazioni Home Connect si trovano nelle impostazioni di base del vostro apparecchio. Il fatto che Home Connect sia configurato o meno e che l'apparecchio sia collegato alla rete domestica determina quali impostazioni vengono visualizzate sul display.

Impostazioni di base	Impostazioni possibili	Spiegazione
WiFi	Accensione/Spegnimento	È possibile accendere o spegnere la modalità radio. Se il Wi-Fi è attivo, è possibile sfruttare le funzionalità di Home Connect. L'apparecchio, collegato alla rete e in modalità stand-by, necessita al massimo di 2 W.
Rete	Collegare alla rete / scollegare dalla rete	Accendere o spegnere il collegamento alla rete a seconda delle necessità (ad es. durante le ferie). Le informazioni della rete vengono conservate anche dopo la disattivazione. Dopo l'attivazione attendere alcuni secondi finché l'apparecchio non si è ricollegato alla rete.
Collegamento all'app		Avviare il processo di connessione tra app e apparecchio.
Telecomando	ON / OFF	Con l'app Home Connect è possibile accedere alle funzioni dell'apparecchio. Quando è disattivato, nell'app vengono visualizzati esclusivamente gli stati di funzionamento dell'apparecchio.
Info apparecchio i		Il display mostra informazioni sulla rete e sull'apparecchio.

Ricerca guasti remota

Il servizio di assistenza clienti può accedere all'apparecchio mediante la ricerca guasti remota, se lo si richiede espressamente al servizio di assistenza, se l'apparecchio è collegato al server Home Connect e se la funzione Ricerca guasti remota è disponibile nel Paese in cui si utilizza l'apparecchio.

Avvertenza: Ulteriori informazioni e avvertenze sulla disponibilità della funzione Ricerca guasti remota nel Paese desiderato sono contenute nell'area Servizio/ Assistenza del sito web locale: www.home-connect.com

Avvertenze sulla tutela dei dati

Con il primo collegamento dell'apparecchio alla rete WLAN, connessa a Internet, l'apparecchio trasmette le seguenti categorie di dati al server Home Connect (prima registrazione):

- Chiaro riconoscimento dell'apparecchio (che consiste in chiavi dell'apparecchio e nell'indirizzo MAC del modulo di comunicazione Wi-Fi installato).
- Certificazione di sicurezza del modulo di comunicazione Wi-Fi (per la messa in sicurezza delle informazioni del collegamento).
- La versione attuale del software e dell'hardware dell'elettrodomestico.
- Stato di un eventuale ritorno alle impostazioni di fabbrica.

Questa prima registrazione prepara l'impiego alle funzionalità Home Connect ed è necessaria soltanto al momento in cui desideriamo sfruttare per prima le funzionalità Home Connect.

Avvertenza: Osservare che le funzionalità Home Connect sono sfruttabili solo se sussiste un collegamento con l'app Home Connect. Le informazioni sulla tutela dei dati possono essere richiamate nell'app Home Connect.

Dichiarazione di conformità

Con la presente BSH Hausgeräte GmbH dichiara che l'apparecchio con funzionalità Home Connect è in conformità con i requisiti fondamentali e le disposizioni relative alla direttiva 2014/53/UE.

La dichiarazione di conformità dettagliata RED è consultabile su Internet, sul sito www.siemens-home.bsh-group.com, alla pagina del prodotto nei documenti supplementari.

CE

2,4 GHz di banda: 100 mW max.
5 GHz di banda: 100 mW max.

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz di WLAN (Wi-Fi): solo per l'uso in ambienti interni

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
Esterno dell'apparecchio	
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 raschietti per vetro.
Superfici laccate	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido.

Pannello di comando	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Se l'anticalcare entra in contatto con il pannello di comando, rimuoverlo immediatamente altrimenti potrebbero formarsi macchie indelebili.
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.
Interno dell'apparecchio	
Superfici smaltate	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e 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 in acciaio inox o un apposito detergente per forno. **Attenzione!** Non utilizzare mai il detergente per forno nel vano di cottura caldo. Potrebbero verificarsi danni allo smalto. Prima del successivo riscaldamento eliminare completamente i residui dal vano di cottura e dallo sportello dell'apparecchio. Terminata la pulizia, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare. Come migliore soluzione, utilizzare la funzione pulizia. ⟶ *"Funzione pulizia" a pagina 32* **Avvertenza:** I residui degli alimenti possono causare la formazione di una patina bianca. Non rappresenta un problema e non incide sul funzionamento. Se necessario, rimuoverla con acido citrico.
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.
Rivestimento della porta	In acciaio inox: utilizzare detergenti per acciaio inox. Osservare le avvertenze fornite dal produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. In plastica: pulire con soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetro. Per la pulizia rimuovere il rivestimento della porta.
Telaio interno della porta in acciaio inox	Detergenti per acciaio inox: osservare le avvertenze fornite dal produttore. 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. L'accessorio smaltato è adatto al lavaggio in lavastoviglie.
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.

Tenere pulito l'apparecchio

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

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

Consigli

- Pulire il vano di cottura dopo ogni utilizzo. In questo modo i residui di sporco non vengono bruciati.
- Eliminare immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume.
- Cuocere i dolci morbidi e molto farciti nella leccarda.

- Per la cottura arrosto utilizzare stoviglie adatte, ad es. una pirofila in ghisa.

Funzione pulizia

L'apparecchio dispone delle modalità di funzionamento "Autopulizia" e "Decalcificazione".Con la funzione Autopulizia è possibile pulire in tutta semplicità il vano di cottura. Con la funzione Decalcificazione rimuovere il calcare dall'evaporatore.

Autopulizia

Nel vano di cottura si sviluppa una temperatura molto alta. In questo modo, i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti.

È possibile scegliere fra tre livelli di pulizia.

Livello	Grado di pulizia	Durata
1	leggero	ca. 1 ora, 15 minuti
2	medio	ca. 1 ora, 30 minuti
3	intenso	ca. 2 ore

Quanto più resistenti e vecchi sono gli accumuli di sporco, tanto più elevato dovrebbe essere il livello di pulizia. Per un ciclo di pulizia occorrono all'incirca 2,5-4,7 chilowattore.

Avvertenza: Per motivi di sicurezza la porta del vano di cottura si blocca automaticamente. È possibile aprire nuovamente la porta solo quando si spegne il simbolo 🔒 relativo al blocco nella barra di stato. L'illuminazione interna non si accende durante la pulizia.

⚠ Avviso
Pericolo di scottature!
- Durante la funzione di pulizia il vano di cottura diventa molto caldo. Non aprire mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- ⚠ Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non toccare mai la porta dell'apparecchio. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

⚠ Avviso
Rischio di danni alla salute!
Con la funzione di pulizia, il vano cottura viene riscaldato a temperature molto alte, tanto che i residui degli alimenti arrostiti, cotti al grill o in forno vengono inceneriti. In questo modo vengono rilasciati vapori che potrebbero irritare le mucose. Durante la funzione di pulizia arieggiare bene la cucina. Non trattenersi per un tempo prolungato nella stanza. Tenere lontano i bambini e gli animali domestici. Anche per il funzionamento differito, con tempo di fine posticipato, rispettare le istruzioni.

Prima della funzione di pulizia

Attenzione!
Rimuovere il serbatoio dell'acqua dall'apparecchio prima dell'avvio della pulizia. → *"Vapore" a pagina 23*

Durante la pulizia, è possibile pulire anche i supporti e gli elementi estraibili. Prima di procedere alla pulizia, eliminare lo sporco grossolano.

Rimuovere dal vano cottura le stoviglie e gli accessori. In questo modo si ottengono risultati di pulizia ottimali in tutto il vano cottura.

Pulire lo sportello dell'apparecchio e le superfici laterali del vano di cottura in corrispondenza della guarnizione. Non strofinare né rimuovere la guarnizione.

Pulire il pannello interno dello sportello con una soluzione di lavaggio calda e un panno spugna. Asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato, si consiglia di utilizzare un detergente per forno.

⚠ Avviso
Pericolo di incendio!
- Durante la fase di pulizia i residui di cibo, il grasso e il sugo dell'arrosto possono prendere fuoco. Prima di avviare la funzione di pulizia, eliminare lo sporco più intenso dal vano di cottura e dall'accessorio. Non pulirci gli accessori
- Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Non appendere alla maniglia della porta oggetti infiammabili come ad es. gli strofinacci. Lasciare libero il lato anteriore dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- Se la guarnizione dello sportello è danneggiata, il calore si disperde nell'area dello sportello. Non strofinare né rimuovere la guarnizione. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione.

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!
Durante la funzione di pulizia l'esterno dell'apparecchio diventa molto caldo. Il rivestimento antiaderente delle teglie e degli stampi viene danneggiato e può verificarsi la formazione di gas velenosi. Non utilizzare la funzione di pulizia per teglie e stampi con rivestimento antiaderente. In generale non pulirci gli accessori.

Impostazione dell'autopulizia

1. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare la modalità di funzionamento "Autopulizia".
   Viene proposto il livello di pulizia 3 come impostazione predefinita. Si può avviare subito la pulizia mediante il tasto avvio/stop oppure
3. impostare un altro livello di pulizia servendosi del selettore.
4. Avviare la pulizia con il tasto avvio/stop.

Arieggiare la cucina quando è attiva la funzione pulizia.

Poco dopo l'avvio, la porta del vano di cottura si blocca. Il simbolo 🔒 per il blocco compare a destra sulla barra di stato vicino alla durata che scorre.

È possibile aprire nuovamente la porta del vano di cottura quando compare il simbolo 🔒 nella barra di stato.

Al termine della pulizia

Viene emesso un segnale acustico. Il forno non scalda più. Nella barra di stato compare "Terminato". Il segnale può essere spento con il tasto ◷.

Interruzione della pulizia

Spegnere il forno con il tasto on/off. È possibile aprire nuovamente la porta del vano di cottura quando scompare il simbolo 🔒 nella barra di stato.

Correzione del livello di pulizia

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il livello di pulizia.

È possibile effettuare la pulizia durante la notte

Nel capitolo Impostazioni di tempo leggere come posticipare l'ora di fine. In questo modo si potrà utilizzare il forno in qualsiasi momento durante la giornata. → *"Funzioni durata" a pagina 18*

Al termine della funzione pulizia

Quando il vano di cottura si è raffreddato, con un panno umido eliminare la cenere residua presente nel vano di cottura, sui supporti e nello spazio della porta dell'apparecchio.

Pulire le estensioni servendosi di un panno umido. Quindi inserire e togliere più volte tutte le estensioni. Dopo la pulizia è possibile notare variazioni cromatiche sulle estensioni. Ciò non influisce in alcun modo sul funzionamento.

Avvertenze

- Durante la pulizia l'intelaiatura può subire un'alterazione cromatica sul lato interno dello sportello dell'apparecchio. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento dell'apparecchio. L'alterazione cromatica può essere eliminata solo con un detergente per superfici inox.
- Se lo sporco è molto ostinato può rimanere una patina bianca sulle superfici smaltate. Si tratta di residui degli alimenti e non rappresentano un problema. Non incidono sul funzionamento. Se necessario, tali residui possono essere rimossi con acido citrico.

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 - 95 minuti.

- Decalcificare (ca. 55 - 70 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un primo risciacquo (ca. 9 - 12 minuti), quindi svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo nuovamente
- Effettuare un secondo risciacquo (ca. 9 - 12 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.

Avvia

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 dell'apparecchio. 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. Premere il tasto on/off.
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. Premere il tasto menu.
   Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
7. Selezionare la modalità di funzionamento Decalcificare.
   Se si preme sul campo “Continua”, si ricevono informazioni sulla pulizia.
   Viene indicata la durata della decalcificazione. Non è possibile modificare la durata.
8. Avviare la pulizia con il tasto avvio/stop.
   L'apparecchio viene decalcificato. Sulla barra di stato viene visualizzato lo scorrere della durata. 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. Avviare con il tasto avvio/stop.
   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. Avviare con il tasto avvio/stop.
   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. Spegnere l'apparecchio.
   La decalcificazione è terminata e l'apparecchio è di nuovo pronto per l'uso.

Supporti

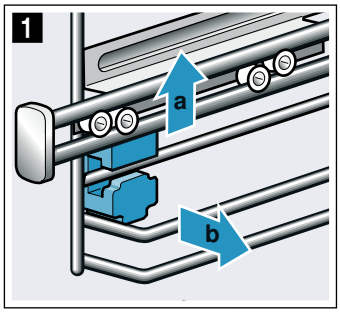
Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come smontare e pulire i supporti.

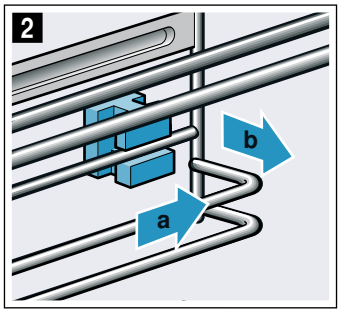
Sgancio e riaggancio dei supporti

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



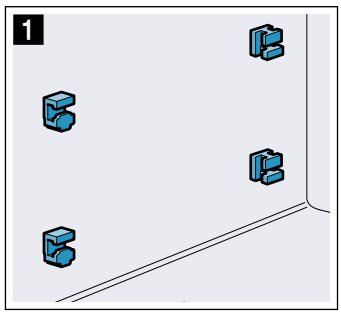


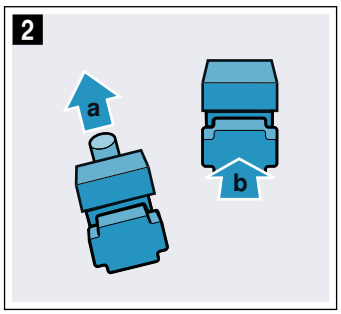
Pulire i supporti con una spugna e del detersivo per piatti. In caso di sporco ostinato utilizzare una spazzola.

Inserimento dei fermi

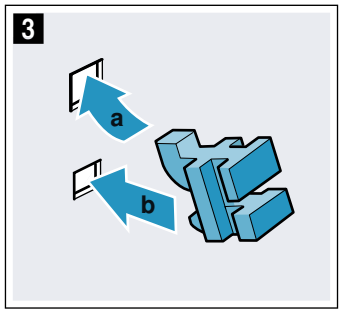
Quando rimuovendo i supporti i fermi si staccano, questi ultimi devono essere reinseriti correttamente.

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





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

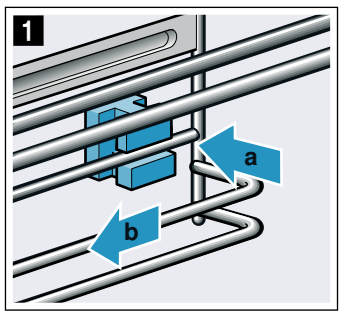


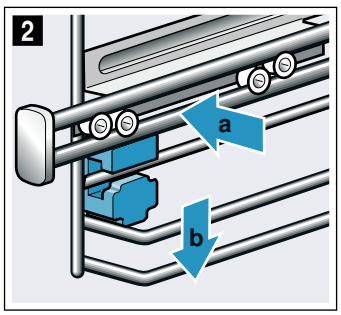
Riaggancio dei supporti

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

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

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





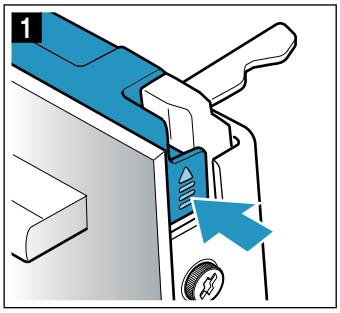
Porta dell'apparecchio

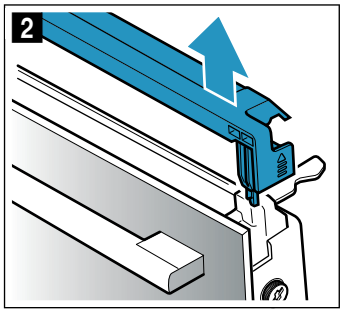
Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. In questo capitolo viene illustrato come pulire la porta dell'apparecchio.

Rimozione del rivestimento della porta

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

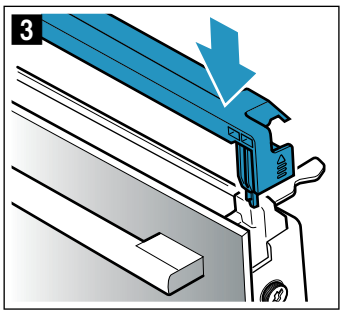
1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
3. Rimuovere la copertura (figura 2).
   Chiudere con cautela la porta dell'apparecchio





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

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



5. Chiudere la porta dell'apparecchio.

Montaggio e smontaggio dei pannelli della porta

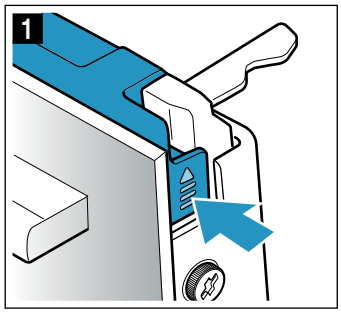
Per una migliore pulizia è possibile rimuovere i pannelli in vetro della porta dell'apparecchio.

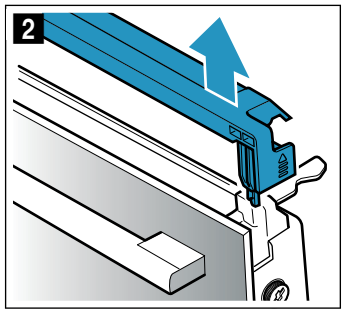
⚠ Avviso
Pericolo di lesioni!

- 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.
- I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

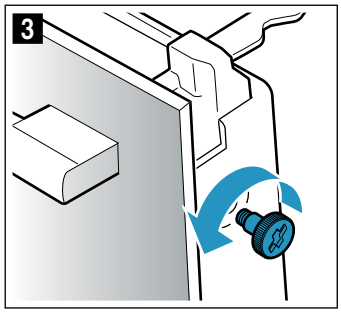
Smontaggio con apparecchio in sede

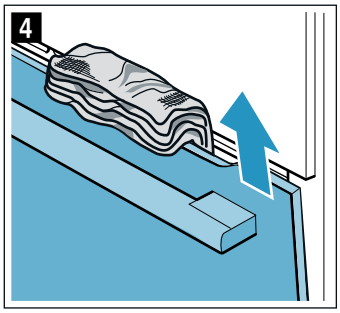
1. Aprire un po' la porta dell'apparecchio.
2. Premere a sinistra e a destra sulla copertura (figura 1).
3. Rimuovere la copertura (figura 2).



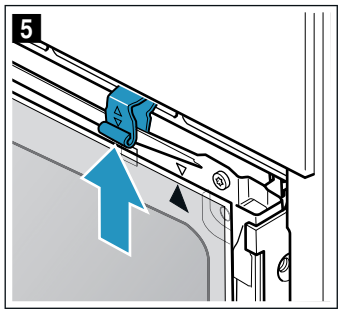


4. Allentare e rimuovere le viti a destra e a sinistra della porta dell'apparecchio (figura 3).
5. Prima di chiudere di nuovo la porta, poggiare un panno da cucina piegato più volte (figura 4). Rimuovere il pannello frontale dall'alto e posizionarlo con la maniglia rivolta verso il basso su una superficie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





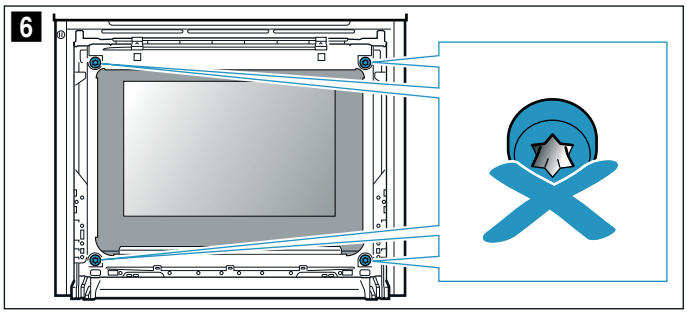
6. Nella parte superiore del pannello intermedio, spingere verso l'alto i due supporti, non rimuovere (figura 5). Tenere fermo il pannello con una mano. Estrarre il pannello.



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

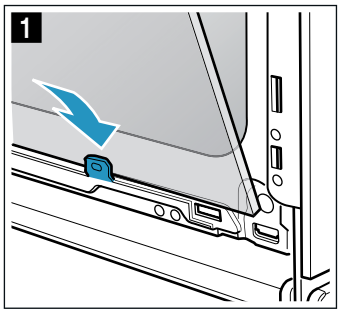
Pericolo di lesioni!

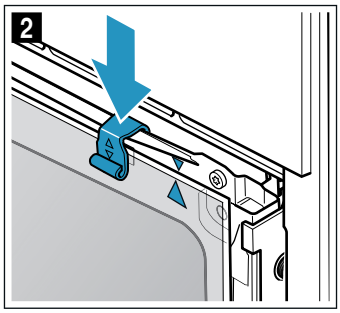
- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.
- I componenti all'interno dello sportello dell'apparecchio possono essere affilati. Indossare guanti protettivi.

Montaggio con apparecchio in sede

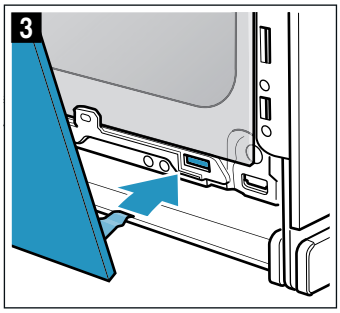
Montando il pannello interno prestare attenzione che la freccia sia sul pannello in alto a destra e che coincida con la freccia posta sulla piastra.

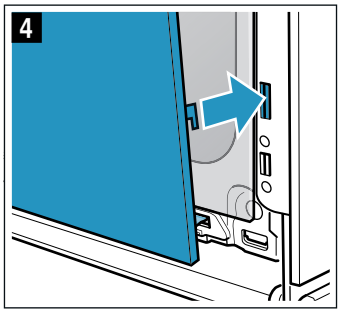
1. Inserire il pannello intermedio sotto il supporto (figura 1) e premere in alto.
2. Spingere entrambi i supporti verso il basso (figura 2).



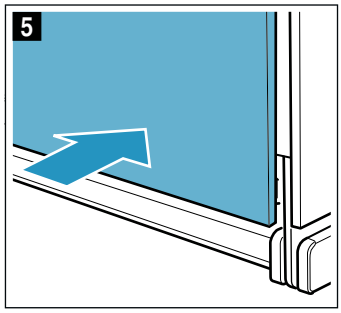


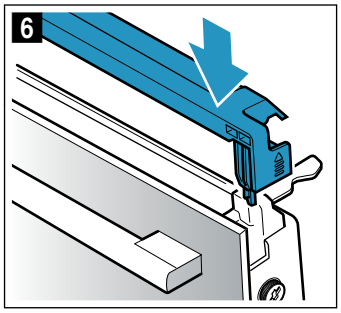
3. Inserire il pannello frontale nei supporti (figura 3).
4. Chiudere il pannello frontale finché entrambi i ganci superiori siano in corrispondenza dell'apertura (figura 4).





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.

Malfunzionamento, che fare?

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

Avvertenza: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare le pagine alla fine delle istruzioni per l'uso nella parte dedicata alle tabelle. Si trovano molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. → *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 41*

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

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

Tabella dei guasti

Con i messaggi di errore con E, per es. E0111, spegnere e accendere l'apparecchio. Se il messaggio compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
La porta dell'apparecchio non si apre, sul display viene visualizzato il simbolo 🔓	La porta dell'apparecchio rimane chiusa finché il vano di cottura non è raffreddato.	Attendere finché sull'indicatore non compare il simbolo 🔓
Non è possibile utilizzare l'apparecchio attivato, sul display viene visualizzato il simbolo ⊸.	La sicurezza bambini è attiva	Premere il tasto ⊸ finché il simbolo ⊸ non si spegne
E8010	La porta dell'apparecchio è stata aperta subito dopo aver premuto il tasto ⊸	Chiudere la porta dell'apparecchio e premere il tasto on/off
L'illuminazione del vano di cottura è difettosa	Lampadina a LED difettosa	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
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
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
Il vano di cottura non si scalda e sul display compare "Modalità demo attivata"	L'apparecchio non è nella modalità demo.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili e riattivarlo nuovamente dopo circa 10 secondi. Accendere l'apparecchio e nelle impostazioni selezionare "Modalità demo disattivata".
L'apparecchio non si avvia e sul display compare “Vano di cottura troppo caldo”	Per la pietanza selezionata o il tipo di riscaldamento il vano di cottura è troppo caldo	Lasciare raffreddare il vano di cottura e avviare di nuovo

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 23*
	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
Il pannello non si apre	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 difettoso	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti Se necessario svuotare il serbatoio dell'acqua, aprire la porta dell'apparecchio, afferrare a destra e a sinistra il pannello dal basso ed estrarlo
Home Connect non funziona correttamente.		Consultare il sito www.home-connect.com
Con la cottura al solo microonde, il vano di cottura può diventare molto caldo.	La funzione di asciugatura è attivata.	Per evitare la formazione di condensa durante il solo funzionamento a microonde, ai livelli 600 W e max. l'apparecchio accende automaticamente il riscaldamento superiore. Il risultato della cottura non è influenzato. Questa funzione può essere disattivata nelle impostazioni di base. Attenersi alle indicazioni per il microonde. ⟶ *"Il forno a microonde" a pagina 21*

Durata di funzionamento massima superata

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

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

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

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

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

Lampadine per vano di cottura

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

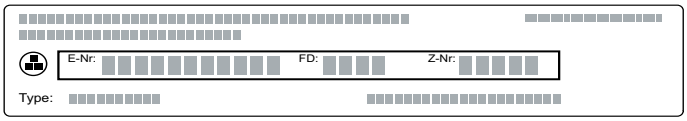
Se la lampadina LED o la copertura in vetro della lampadina dovesse essere difettosa contattare il servizio di assistenza tecnica. La copertura in vetro della lampadina non deve essere rimossa.

Servizio assistenza clienti

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

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.
In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



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

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti ☏

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde
CH 0848 840 040

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

Pietanze

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

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

Avvertenze sulle impostazioni

- Il risultato della cottura dipende dalla qualità della merce, dalle dimensioni e dal tipo di stoviglia utilizzata. Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni indicate per la temperatura del frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.
- Per alcune pietanze vengono proposti un tipo di riscaldamento, la temperatura e la durata di cottura. In base alle necessità, la temperatura e la durata di cottura possono essere modificate
- Per altre pietanze viene richiesto di inserire il peso. Se non indicato diversamente dall'apparecchio, immettere sempre il peso complessivo. Qui l'apparecchio adotta le impostazioni relative al tempo e alla temperatura sulle base delle informazioni da voi indicate.
  Non è possibile impostare il peso al di fuori del campo previsto dedicato al peso.
- Per la cottura di pietanze per le quali l'apparecchio decide la selezione della temperatura, le temperature arrivano fino a 300° C. Accertarsi pertanto di utilizzare stoviglie sufficientemente refrattarie.
- Vi vengono fornite indicazioni relative ad es. alle stoviglie, al livello di inserimento o all'aggiunta di liquido per la preparazione della carne. Durante la cottura di alcune pietanze è necessario ad es. girare o mescolare. Dopo l'avvio, ciò viene indicato brevemente sul display. Un segnale acustico vi ricorda il momento esatto.
- Le indicazioni relative alle stoviglie e i diversi suggerimenti per la preparazione si trovano alla fine delle istruzioni per l'uso. → *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 41*

Microonde

Per alcune pietanze viene attivato automaticamente il microonde. Grazie al microonde si accorcia sensibilmente la durata di cottura. La durata viene pressoché dimezzata. L'apparecchio indica la stoviglia adatta da utilizzare per il microonde. Nel capitolo Microonde vengono indicate le stoviglie adatte. → *"Il forno a microonde" a pagina 21*

Ausilio del vapore

Per alcune pietanze viene attivata automaticamente la funzione Vapore. Le avvertenze generali relative alla funzione Vapore si trovano al capitolo corrispondente. → *"Vapore" a pagina 23*

⚠ 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.

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 27*

Scelta della pietanza

Le pietanze sono organizzate secondo una struttura omogenea:

- Categoria
- Pietanze
- Cibo

Nella tabella qui di seguito sono elencate le categorie con le pietanze corrispondenti. Per ogni pietanza trovate uno o più piatti da preparare.

Categorie	Pietanze
Dolci, pane, pizza	Dolci
	Pasticcini
	Biscotti
	Pane
	Pagnotte
	Torte salate, pizza, quiche
Sformati, soufflé	Sformato salato, ingredienti appena cotti
	Lasagne, fresche
	Gratin di patate crude, spessore 4 cm
	Sformato dolce, fresco
	Soufflé in stampi monoporzione
Prodotti surgelati	Pizza
	Sformati
	Prodotti a base di patate
	Pollame, pesce
	Verdura
Pollame	Pollo
	Anatra, oca
	Tacchino
Carne	Carne di maiale
	Carne di manzo
	Carne di vitello
	Carne d'agnello
	Selvaggina
	Piatti di carne
Pesce	Pesce
	Filetti di pesce
Verdura	Pasticcio di verdure
	Gratinare le verdure
	Patate al forno, tagliate a metà
	Patate al forno, intere
Rigenerazione, preparazione	Verdura
	Menu
	Prodotti da forno
	Contorni
Scongelamento delle pietanze	Pane, pagnotte
	Dolci
	Carne, pollame
	Pesce

Sensore di cottura

L'apparecchio dispone di un sensore di cottura. Questo sensore si attiva automaticamente non appena viene selezionato un dolce dalle seguenti categorie dell'elenco di selezione. Se il sensore di cottura è attivato, sul display compare il simbolo ⊡.

Categoria	Pietanze	Piatti
Dolci, pane, pizza	Dolci	Dolci in stampi
		Dolci in teglia
		Wähe (dolce svizzero)/ crostata
	Pasticcini	Dolci a base di pasta sfoglia
		Muffin
		Dolci di pasta lievitata
	Torte salate, pizza, quiche	Torte salate, quiche
		Pizza
		Tarte flambée

Qui l'apparecchio prende il controllo. L'apparecchio regola in totale autonomia il processo di cottura; non sono più pertanto necessarie impostazioni da parte vostra. Non appena il dolce è pronto, l'apparecchio si spegne da solo. Viene emesso un segnale acustico. La durata corrisponde all'incirca alla durata indicata sulla ricetta del dolce e non viene indicata. Il funzionamento con il sensore di cottura può essere avviato soltanto a forno raffreddato.

Tutte le altre categorie di dolci non vengono monitorate dal sensore di cottura. Qui viene proposta un'impostazione testata con possibilità di adattamento.

Sono indicati stampi per dolci scuri in metallo. Non utilizzare stampi in silicone o accessori che contengono silicone. Questo potrebbe danneggiare il sensore di cottura.

Finché sul display viene visualizzato "Non aprire la porta", il sensore di cottura è attivo. Non aprire la porta dell'apparecchio perché altrimenti le impostazioni

andrebbero perse. L'apparecchio propone di proseguire la cottura. L'apparecchio continua a riscaldare ed è possibile adattare il tempo proposto. È possibile controllare da sé il processo.

Impostazione delle pietanze

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

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

Quando sono state acquisite tutte le impostazioni, avviare con il tasto avvio/stop.
Nel caso di un'impostazione con vapore l'apparecchio si avvia soltanto dopo il riscaldamento.

L'impostazione è terminata

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

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

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

Interruzione dell'impostazione

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

Posticipare l'ora di fine cottura

Per alcune pietanze è possibile posticipare l'ora di fine cottura. Consultare le funzioni durata per sapere come spostare l'ora di fine cottura. ⟶ *"Funzioni durata" a pagina 18*

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

Testati nel nostro laboratorio

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

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

Non utilizzare stampi in silicone

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

Attenzione!

Non utilizzare stampi in silicone, né pellicole, coperchi o accessori contenenti silicone. Questo potrebbe danneggiare il sensore di cottura.
Il sensore di cottura potrebbe danneggiarsi anche se non viene utilizzato.

Eccezioni:

- La carta da forno rivestita di silicone può essere utilizzata.
- Se fornito in dotazione può essere utilizzato un termometro per arrosti.

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 21*

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 i seguenti livelli di inserimento:
- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

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

Cottura su più livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Cottura su due livelli:
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

Cottura su tre livelli:
- Teglia: livello 5
  Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1

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

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

Accessori

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza
- Riscaldamento intensivo

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.
Dolci in stampi							
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-170	-	-	50-70
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2		160-180	90	-	30-40
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-160	-	1	50-70
Torta morbida, semplice, 2 livelli	Stampo a ciambella/a cassetta	3+1		140-150	-	-	60-80
Torta morbida, sottile	Stampo a ciambella/a cassetta	2		150-170	-	-	60-80
Torta alla frutta, con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf/a cerniera	2		160-180	-	-	40-60
Torta alla frutta, con fondo sottile	Stampo per Gugelhupf/a cerniera	2		160-180	90	-	35-45
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	3		160-180	-	-	20-30
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo basso per torta	2		150-160	-	1	25-35
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		150-170	-	-	65-85
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-180	180	-	30-40
				100	-	-	20
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Teglia per pizza	3		190-210	-	-	50-60
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	1		220-240	-	-	25-35
Crostata	Stampo per crostata, lamiera nera	3		200-220	-	1	30-40
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	2		150-170	-	-	50-70
Ciambella lievitata	Stampo per Gugelhupf	2		150-160	-	1	60-70
Torta lievitata in stampo a cerniera	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		160-170	-	-	20-30
Torta lievitata in stampo a cerniera	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160	-	2	25-35
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	2		150-170*	-	-	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	2		150-160	-	1	20-35
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170*	-	-	25-35

* 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.
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		150-160	-	1	10
						-	20-30
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-170*	-	-	30-50
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160	-	1	10
						-	25-35
Dolci in teglia							
Torta morbida con copertura	Teglia	3		160-180	-	-	20-40
Torta morbida con copertura	Teglia	3		160-170	-	1	30-40
Torta morbida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	-	-	30-50
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3		180-200	-	-	25-30
Torta di pasta frolla con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		160-170	-	-	35-45
Torta di pasta frolla con copertura umida	Leccarda	3		160-180	-	-	55-75
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)	Leccarda	3		200-210	-	-	50-60
Torta lievitata con copertura asciutta	Leccarda	3		160-180*	-	-	15-25
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	3		150-160	-	1	20-30
Torta lievitata con copertura asciutta, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	-	-	20-30
Torta lievitata con copertura umida	Leccarda	3		180-200	-	-	30-40
Torta lievitata con copertura umida, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	-	-	45-60
Treccia/corona lievitata	Teglia	2		160-170	-	-	25-35
Treccia/corona lievitata	Teglia	2		150-160	-	3	30-40
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-190*	-	-	15-20
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-200*	-	1	10-15
Stollen con 500 g di farina	Teglia	2		150-170	-	-	45-60
Stollen con 500 g di farina	Leccarda	3		140-150	-	2	80-90
Strudel, dolce	Leccarda	2		170-180	-	-	50-60
Strudel, dolce	Leccarda	3		180-190	-	2	50-60

* 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.
Strudel, surgelato	Leccarda	3		200-220	-	-	35-45
Strudel, surgelato	Leccarda	3		180-200	-	1	35-45
Strudel, surgelato	Leccarda	3		200-220	90	-	20-25
Pasticcini							
Cupcake	Teglia	3		160**	-	-	20-30
Cupcake	Teglia	3		150**	-	-	25-35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150**	-	-	25-35
Cupcake, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		140**	-	-	35-45
Muffin	Teglia per muffin	3		170-190	-	-	15-20
Muffin	Teglia per muffin	3		150-160	-	1	25-35
Muffin, 2 livelli	Teglia per muffin	3+1		160-180*	-	-	15-30
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	-	-	25-40
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	-	2	25-35
Dolcetti lievitati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	-	-	25-40
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		170-190*	-	-	20-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		200-220*	-	1	15-25
Dolci di pasta sfoglia, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		170-190*	-	-	20-45
Dolci di pasta sfoglia, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		170-190*	-	-	20-45
Dolci di pasta sfoglia, piatti, 4 livelli	4 griglie	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-35
Bignè	Teglia	3		200-220	-	-	30-40
Bignè	Teglia	3		200-220*	-	1	25-35
Bignè, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	-	-	35-45
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	3		160-180	-	-	20-30
Dolci di pasta sfoglia lievitata	Teglia	3		160-180	-	1	25-35

* 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.
Biscotti							
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150**	-	-	25-40
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150**	-	-	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150**	-	-	30-40
Biscotti siringati, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		130-140**	-	-	35-55
Biscotti	Teglia	3		140-160	-	-	15-30
Biscotti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-160	-	-	15-30
Biscotti, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		140-160	-	-	15-30
Meringhe	Teglia	3		80-90*	-	-	120-150
Meringhe, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		80-90*	-	-	120-180
Amaretti	Teglia	3		90-110	-	-	20-40
Amaretti, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		90-110	-	-	25-45
Amaretti, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		90-110	-	-	30-45

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

Consigli per dolci e pasticcini

Per sapere se un dolce è ben cotto.	Infilzare un bastoncino di legno nel punto più alto del dolce. Se la pasta non aderisce al legno, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta usare meno liquido. Oppure impostare una temperatura più bassa di 10 °C e prolungare il tempo di cottura. Rispettare scrupolosamente gli ingredienti e le istruzioni della ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non ai bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il succo della frutta trabocca.	La volta successiva utilizzare la leccarda.
Durante la cottura, i pasticcini si attaccano l'uno all'altro.	Disporli a una distanza di circa 2 cm, in modo che abbiano spazio sufficiente per lievitare e dorare su tutti i lati.
Il dolce è troppo secco.	Impostare una temperatura più alta di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro.	Se il livello di inserimento e l'accessorio sono corretti, aumentare eventualmente la temperatura o prolungare il tempo di cottura.
Il dolce è troppo chiaro in alto, ma troppo scuro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più alto.
Il dolce è troppo scuro in alto, ma troppo chiaro in basso.	La volta successiva, inserire il dolce a un livello più basso. Selezionare una temperatura più bassa e prolungare il tempo di cottura.
Il dolce cotto nello stampo è troppo scuro nella parte posteriore.	Non mettere lo stampo troppo vicino al fondo del forno, ma al centro, utilizzando gli accessori.
Il dolce è troppo scuro.	La prossima volta selezionare una temperatura più bassa e se necessario prolungare il tempo di cottura.

Il dolce ha una doratura non uniforme.	Selezionare una temperatura un po' più bassa. 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 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Il dolce sembra a posto, ma all'interno non è cotto bene.	Abbassare la temperatura e prolungare la cottura, eventualmente aggiungere un po' di liquido. Per i dolci con crema o frutta, cuocere prima il fondo. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi guarnire.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire più volte lo stampo con un panno bagnato e freddo. La volta successiva ungere lo stampo e spargere del pangrattato.

Pane e pagnotte

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

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 i seguenti livelli di inserimento:
- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

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

Cottura su due livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

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

Accessori

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Funzione coolStart

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 / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Pane						
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Pane bianco, 750 g	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane misto, 1,5 kg	Leccarda o stampo a cassetta	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Pane integrale, 1 kg	Leccarda	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Panfocaccia	Leccarda	3		250-270	-	20-25
Panfocaccia	Leccarda	3		220-230	3	20-30
Pagnotte						
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte**	Leccarda	3		-	-	-
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Teglia	3		200-220	2	10-20
Panini, dolci, freschi	Teglia	3		170-190*	-	10-20
Panini, dolci, freschi	Teglia	3		150-170	3	25-35
Panini, dolci, freschi, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150-170	-	20-30
Pagnotte, fresche	Teglia	3		180-200	-	20-30

* preriscaldamento
** Osservare quanto indicato sulla confezione

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Intensità vapore	Durata in min.
Pagnotte, fresche	Teglia	3		200-220	2	20-30
Baguette, precotta, refrigerata**	Leccarda	3		-	-	-
Baguette, precotta, refrigerata	Teglia	3		200-220	1	10-20
Pagnotte, baguette, rigenerazione	Griglia	2		150-160*	-	10-20
Pagnotte, surgelate						
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte**	Leccarda	3		-	-	-
Pagnotte o baguette da riscaldare, precotte	Teglia	3		180-200	1	15-25
Pretzel, impasti pronti**	Leccarda	3		-	-	-
Pretzel, impasti pronti	Teglia	3		210-230	1	18-25
Croissant, impasti pronti	Leccarda	3		170-190	-	30-35
Croissant, impasti pronti	Teglia	3		180-200	1	20-25
Pagnotte, baguette, rigenerazione	Griglia	2		160-170	-	10-20
Toast						
Toast, gratinare, 4 pezzi	Griglia	3		190-210	-	10-15
Toast, gratinare, 12 pezzi	Griglia	3		230-250	-	10-15
Toast, dorare (non preriscaldare)	Griglia	5		3	-	3-5

* preriscaldamento

** Osservare quanto indicato sulla confezione

Pizze, quiche e torte salate

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

Osservare anche quanto indicato nella sezione Lievitazione.

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

Cottura al forno combinata con microonde

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

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

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

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

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 i seguenti livelli di inserimento:
- impasti alti: livello 2
- impasti bassi: livello 3

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

Cottura su più livelli
Utilizzare Aria calda 4D. Non sempre gli impasti disposti in teglie o stampi inseriti nel forno nello stesso momento sono pronti contemporaneamente.
Cottura su due livelli:
- Leccarda: livello 3
  Teglia: livello 1
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

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

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

Accessori

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

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

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

Per le pizze molto farcite utilizzare la leccarda.

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

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

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. La pietanza cuocerebbe bene soltanto fuori e non dentro.

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

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza
- Riscaldamento intensivo
- Funzione coolStart

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.
Pizza							
Pizza fresca	Teglia	3		200-220	-	-	25-35
Pizza fresca, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		180-200	-	-	35-45
Pizza fresca, sottile	Teglia per pizza	2		250-270	-	-	20-25
Pizza fresca, sottile	Teglia per pizza	2		220-230	-	-	20-30
Pizza refrigerata**	Griglia	3		-	-	-	-
Pizza surgelata							
Pizza, fondo sottile, 1 pezzo**	Griglia	3		-	-	-	-
Pizza, fondo sottile, 1 pezzo	Leccarda	2		210-230	90	-	10-20
Pizza, fondo sottile, 2 pezzi	Leccarda + griglia	3+1		190-210	-	-	20-25
Pizza, fondo spesso, 1 pezzo**	Griglia	3		-	-	-	-
Pizza, fondo spesso, 1 pezzo	Leccarda	2		180-200	90	-	15-25
Pizza, fondo spesso, 2 pezzi	Leccarda + griglia	3+1		190-210	-	-	20-30
Pizza-baguette**	Griglia	3		-	-	-	-
Pizza-baguette, 2 pezzi	Leccarda	2		180-200	90	-	10-20
Pizzette**	Leccarda	3		-	-	-	-
Pizzette, 9 pezzi	Leccarda	2		210-230	90	-	10-20
Pizzette Ø 7 cm, 4 livelli	4 griglie	5+3+2+1		180-200*	-	-	20-30
Torte salate e quiche							
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		180-200	-	-	60-70
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		170-190	-	1	60-70
Torte salate in stampo	Stampo a cerniera Ø 28 cm	1		180-200	90	-	35-40

* preriscaldamento
** Osservare quanto indicato sulla confezione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	1		190-210	-	-	40-50
Quiche	Stampo per crostata, lamiera nera	3		190-210	-	-	30-40
Tarte flambée	Leccarda	3		280-300*	-	-	10-18
Tarte flambée	Leccarda	2		200-220*	-	2	15-25
Gnocchi di pasta	Stampo per sformato	2		190-200	-	-	30-45
Empañada	Leccarda	3		180-190	-	-	30-45
Empañada	Leccarda	2		170-190	-	2	30-40
Börek	Leccarda	3		200-210	-	-	30-40

* preriscaldamento
** Osservare quanto indicato sulla confezione

Sformati e soufflé

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

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

Preparazione con microonde

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

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. ⟶ *"Il forno a microonde" a pagina 21*

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 i livelli di inserimento indicati.

Si può cuocere su un livello in stampi o con la leccarda.
- Stampi sulla griglia: livello 2
- Leccarda: livello 3

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

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

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

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

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	2		200-220	-	-	30-50
Sformato, salato, con ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		150-170	-	2	40-45
Sformato, salato, con ingredienti cotti	Stampo per sformato	2		150-170	360	-	20-30
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2		170-190	-	-	40-60
Sformato, dolce	Stampo per sformato	2		150-170	360	-	20-30
Lasagne, fresche, 1 kg	Stampo per sformato	2		160-180	-	-	50-60
Lasagne, fresche, 1 kg	Stampo per sformato	2		170-180	-	2	35-45
Lasagne, fresche, 1 kg	Stampo per sformato	2		180-200	360	-	20-30
Lasagne, surgelate, 400 g**	Griglia	2		-	-	-	-
Lasagne, surgelate, 400 g	Contenitore aperto	2		180-190	-	2	40-50
Lasagne, surgelate, 400 g	Contenitore aperto	2		200-210	180	-	20-25
Gratin di patate, ingredienti crudi, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		160-190	-	-	50-70
Gratin di patate, ingredienti crudi, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		170-190	-	3	60-70
Gratin di patate, ingredienti crudi, spessore 4 cm	Stampo per sformato	2		170-190	360	-	20-25
Gratin di patate, ingredienti crudi, spessore 4 cm, 2 livelli	Stampo per sformato	3+1		150-170	-	-	60-80
Soufflé	Stampo per sformato	2		160-180*	-	-	35-45
Soufflé	Stampo per sformato	2		170-180	-	2	30-40
Soufflé	Stampi monoporzione	2		170-190	-	-	65-75

* preriscaldamento

** Osservare quanto indicato sulla confezione

Pollame

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

Cottura arrosto sulla griglia

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

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

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

Cottura arrosto in pentola

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

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

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

Rispettare le istruzioni del produttore del contenitore.

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

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

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

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

Cottura arrosto combinata con microonde

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

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

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

Utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. I tegami di metallo o terracotta non sono adatti per la cottura arrosto senza microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde" a pagina 21*

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 dal livello grill impostato.
- 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 27*

Impostazioni consigliate

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

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

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

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

Dopo ca. ½ o ⅔ del tempo indicato girare il pollame.

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

Consigli

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

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

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

Cibo	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Pollo							
Pollo, 1 kg	Griglia	2		200-220	-	-	60-70
Pollo, 1 kg	Griglia	2		200-220	-	2	60-70
Pollo, 1 kg	Griglia	2		190-210	-	2	50-60
Pollo, 1 kg	Contenitore con coperchio	2		230-250	360	-	25-35
Filetti di petto di pollo, 150 g ciascuno (alla griglia)	Griglia	4		3*	-	-	15-20
Filetti di petto di pollo, 2 pezzi da 150 g ciascuno (alla griglia)	Contenitore aperto	2		190-210	180	-	25-30
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	3		220-230	-	-	30-35
Tranci di pollo, 250 g ciascuno	Griglia	3		200-220	-	2	30-45
Filetti di petto di pollo, 4 pezzi da 250 g ciascuno	Contenitore aperto	2		190-210	360	-	20-30
Bastoncini e nugget di pollo surgelati**	Leccarda	3		-	-	-	-
Bastoncini e nugget di pollo surgelati, 250 g	Leccarda	2		190-210	360	-	10-15
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	2		200-220	-	-	70-90

* preriscaldare per 5 min.

** Osservare quanto indicato sulla confezione

Cibo	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Pollo grande, 1,5 kg	Griglia	2		180-190	-	2	65-75
Pollo grande, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		210-230	360	-	30
					180	-	15-25
Anatra e oca							
Anatra, 2 kg	Griglia	2		180-200	-	-	90-110
Anatra, 2 kg	Griglia	2		150-160	-	2	70-90
				180-190	-	-	30-40
Anatra, 2 kg	Griglia	2		170-190	180	-	60-80
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	3		230-250	-	-	25-30
Petto d'anatra, 300 g ciascuno	Griglia	3		220-240	-	2	25-30
Oca, 3 kg	Griglia	2		160-180	-	-	120-150
Oca, 3 kg	Griglia	2		130-140	-	2	110-120
				150-160	-	2	20-30
				170-180	-	-	30-40
Oca, 3 kg	Griglia	2		170-190	180	-	80-90
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		210-230	-	-	40-50
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	3		190-200	-	2	45-55
Cosce d'oca, 350 g ciascuna	Griglia	2		170-190	180	-	30-40
Tacchino							
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	2		180-200	-	-	70-90
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	2		140-150	-	2	70-80
				170-180	-	-	20-30
Tacchino piccolo, 2,5 kg	Griglia	2		170-190	180	-	60-80
Petto di tacchino disossato, 1 kg	Contenitore con coperchio	2		240-260	-	-	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	2		180-200	-	-	80-100

* preriscaldare per 5 min.

** Osservare quanto indicato sulla confezione

Cibo	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Griglia	2		170-180	-	2	80-100
Sovracoscia di tacchino con ossa, 1 kg	Contenitore con coperchio	2		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 ½ 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 arrosti 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. ½ 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 21*

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 dal livello grill impostato.
- 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 27*

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. ½ - ⅔ del tempo indicato girare la carne.

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- Grill, superficie grande
- Microonde

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Carne di maiale							
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	-	-	110-130
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	-	1	110-130

* preriscaldamento

** All'inizio aggiungere ca. 200 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante la cottura

*** non girare

**** All'inizio aggiungere ca. 100 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante la cottura

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		220-240	360	-	55-65
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Griglia	2		190-200	-	-	130-140
Arrosto di maiale con cotenna, ad es. spalla, 2 kg	Contenitore aperto	2		100	-	3	25-30
				170-180	-	1	70-90
				200-210	-	-	20-25
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		220-230	-	-	70-80
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	-	1	80-90
Arrosto di lombata di maiale, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		230-240	90	-	50-60
Filetto di maiale, 400 g	Griglia	3		220-230	-	-	20-25
Filetto di maiale, 400 g	Contenitore aperto	3		210-220*	-	1	25-30
Costata di maiale con osso, 1 kg (con un po' di acqua)	Contenitore con coperchio	2		210-230	-	-	70-90
Costata di maiale con osso, 1 kg	Contenitore aperto	2		160-170	-	1	70-80
Costata di maiale con osso, 1 kg	Contenitore aperto	2		-	360	-	40-50
Bistecche di maiale, spessore 2 cm	Griglia	5		2	-	-	16-20
Medaglioni di maiale, spessore 3 cm (preriscaldamento 5 min.)	Griglia	5		3*	-	-	8-12
Carne di manzo							
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Griglia	2		210-220	-	-	40-50
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Contenitore aperto	2		190-200	-	1	50-60
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg	Contenitore con coperchio	2		240-260	90	-	30-40
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		200-220	-	-	130-160
Brasato di manzo, 1,5 kg****	Contenitore aperto	2		150	-	3	30
				130	-	2	120-150
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Griglia	2		220-230	-	-	60-70
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		190-200	-	1	65-80

* preriscaldamento

** All'inizio aggiungere ca. 200 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante la cottura

*** non girare

**** All'inizio aggiungere ca. 100 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante la cottura

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Roastbeef, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		240-260	180	-	30-40
Bistecca, spessore 3 cm, cottura media (non preriscaldare)	Griglia	3		3	-	-	15-20
Hamburger, altezza 3-4 cm	Griglia	4		3	-	-	25-30
Carne di vitello							
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		160-170	-	-	100-120
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	-	1	90-110
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		200-210	90	-	70-80
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		200-210	-	-	100-120
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	-	1	100-120
Stinco di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		200-220	180	-	30
					90	-	30-40
Carne d'agnello							
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-190	-	-	50-80
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	-	1	80-90
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		240-260	360	-	30
					180	-	35-40
Costolette d'agnello con osso***	Griglia	2		180-190	-	-	40-50
Costolette d'agnello con osso***	Contenitore aperto	3		200-210*	-	1	25-30
Costolette d'agnello con osso, 1 kg***	Contenitore aperto	2		190-210	90	-	30-40
Cotoletta d'agnello	Griglia	3		3	-	-	12-16
Salsicce							
Salsicce alla griglia	Griglia	4		3	-	-	10-15
Piatti di carne							
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	2		170-180	-	-	60-70
Polpettone, 1 kg	Contenitore aperto	2		190-200	-	1	70-80
Polpettone, 1 kg + 20 ml d'acqua	Contenitore aperto	2		170-190	360	-	30-40

* preriscaldamento

** All'inizio aggiungere ca. 200 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante la cottura

*** non girare

**** All'inizio aggiungere ca. 100 ml di liquido nel contenitore; il serbatoio dell'acqua deve essere rabboccato durante la cottura

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 dal livello grill impostato.
- Durante la cottura con il grill può svilupparsi fumo.

Brasati e stufati in pentola

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

Le stoviglie più adatte sono quelle in vetro. 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 cucchiai 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, coprirla 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 21*

Il gusto tipico viene conservato, riducendo la quantità di sale e spezie. Per i pesci interi aggiungere da uno a tre cucchiai 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 27*

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. ½ o ⅔ 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:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Grill ventilato
- 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 / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Pesce							
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	2		170-190	-	-	20-30
Pesce intero al forno, 300 g, ad es. trota	Leccarda	2		170-180	-	1	15-20
				160-170	-	-	5-10
Pesce intero alla griglia 300 g, ad es. trota	Griglia	3		2	90	-	15-20
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	3
					360	-	2-7
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Griglia	2		170-190	-	-	30-40
Pesce intero alla griglia 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore aperto	2		230-250	360	-	30-40

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

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Pesce, intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	10
					360	-	10-15
Filetti di pesce							
Filetto di pesce al naturale, alla griglia	Griglia	4		1*	-	-	15-25
Filetto di pesce al naturale, stufato, 400 g	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	4
					360	-	5-15
Cotolette di pesce							
Cotoletta di pesce, spessore 3 cm **	Griglia	4		3	-	-	10-20
Pesce surgelato							
Pesce intero 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	5
					360	-	7-12
Filetto di pesce al naturale	Contenitore con coperchio	2		210-230	-	-	20-30
Filetto di pesce al naturale, 400 g	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	10-15
Filetto di pesce al gratin	Griglia	2		200-220	-	-	45-60
Filetto di pesce al gratin	Contenitore aperto	2		200-220	-	1	35-45
Filetto di pesce al gratin, 400 g	Contenitore aperto	2		3	360	-	15-20
Bastoncini di pesce (girare di tanto in tanto)	Leccarda	3		200-220	-	-	20-30
Piatti di pesce							
Terrina di pesce, 1000 g	Terrina	2		-	360	-	20-25

* preriscaldamento

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

Verdure e contorni

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

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

Preparazione combinata con microonde

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

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

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

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

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

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

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

Livelli di inserimento

Rispettare i livelli di inserimento indicati.

Cottura su un livello
Attenersi a quanto indicato nella tabella.

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

- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

Accessori

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

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

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

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

Impostazioni consigliate

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:

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

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 / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Verdura, fresca							
Verdura, fresca, 250 g*	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	6-10
Verdura, fresca, 500 g*	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	10-15
Verdura, surgelata							
Spinaci, 450 g*	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	11-16
Verdure miste, 250 g + 25 ml d'acqua*	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	8-12
Verdure miste, 500 g + 25 ml d'acqua*	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	13-18
Piatti a base di verdura							
Verdure grigliate	Leccarda	5		3	-	-	10-15
Patate							
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	3		160-180	-	-	45-60
Patate al forno, tagliate a metà	Leccarda	3		180-190	-	1	40-50
Patate al forno, tagliate a metà, 1 kg	Leccarda	3		200-220	360	-	15-20

* Durante la cottura mescolare una o due volte

** Osservare quanto indicato sulla confezione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello grill	Potenza microonde in watt	Intensità vapore	Durata in min.
Patate con la buccia lesse, intere, 250 g*	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	6-11
Patate lesse, tagliate in quattro, 500 g*	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	12-15
Prodotti a base di patate, surgelati							
Rösti di patate**	Leccarda	3		-	-	-	-
Tasche di patate, ripiene**	Leccarda	3		-	-	-	-
Crocchette**	Leccarda	3		-	-	-	-
Patate fritte**	Leccarda	3		-	-	-	-
Patate fritte, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		190-210	-	-	30-40
Riso							
Riso a chicco lungo, 250 g + 500 ml di acqua	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	7-9
					180	-	13-16
Riso integrale, 250 g + 650 ml di acqua	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	11-13
					180	-	25-30
Risotto, 250 g + 900 ml di acqua	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	12-14
					180	-	22-27
Cereali							
Cous cous, 250 g + 500 ml di acqua	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	6-8
Miglio intero, 250 g + 600 ml di acqua	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	8-10
					180	-	5-10
Polenta/semola di mais, 125 g + 500 ml di acqua*	Contenitore con coperchio	1		-	600	-	6-8
Orzo, 250 g + 750 ml di acqua	Contenitore con coperchio	2		-	600	-	11-13
					180	-	15-20
Uovo							
Uova sbattute, 2 uova	Contenitore con coperchio	2		-	360	-	6-8

* Durante la cottura mescolare una o due volte

** Osservare quanto indicato sulla confezione

Dessert

L'apparecchio consente di preparare yogurt e diversi dessert.

Per la preparazione con microonde utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde" a pagina 21*

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

Preparazione dello yogurt

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

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

Budino in polvere

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

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

Preparazione del riso al latte

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

Composta

Pesare la frutta, inserirla in un recipiente adatto per la cottura a microonde e aggiungere un cucchiaio 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.

⚠ 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:
- Lievitazione
- Microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C / livello di lievitazione	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Budino* in polvere	Contenitore con coperchio	2		-	600	5-8
Yogurt	Stampi monoporzione	Fondo del vano di cottura		35-40	-	300-360
Riso al latte, 125 g + 500 ml di latte*	Contenitore con coperchio	2		-	600	10
					180	20-25
Composta di frutta, 500 g	Contenitore con coperchio	2		-	600	9-12
Popcorn per il microonde, 1 sacchetto da 100 g**	Contenitore aperto	2		-	600	4-6

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

Tipi di riscaldamento eco

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

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

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

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

Accessori

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

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

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

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

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

Gli stampi in lamiera stagnata, in ceramica o in vetro prolungano i tempi di cottura e impediscono una 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 diversi piatti. La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di impasto. Per questo motivo sono indicati intervalli e non valori precisi. La prima volta provare con i valori più bassi. Una temperatura più bassa permette una doratura più uniforme. Se occorre, la volta successiva impostare un valore più alto.

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda eco
- Riscaldamento sup./inf. eco

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Dolci in stampi					
Torta morbida in stampo	Stampo a ciambella/a cassetta	2		140-160	60-80
Fondi di torta	Stampo basso per torta	2		150-170	20-30
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo basso per torta	2		150-170	20-30
Pan di Spagna, 3 uova	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Ciambella lievitata	Stampo a ciambella	2		150-170	50-70
Dolci in teglia					
Torta morbida con copertura asciutta	Teglia	3		150-170	25-40
Torta di pasta frolla con copertura asciutta	Teglia	3		170-180	25-35

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Rotolo di Pan di Spagna	Teglia	3		180-190	15-20
Treccia lievitata, corona lievitata	Teglia	3		160-170	25-35
Torta lievitata con copertura asciutta	Teglia	3		160-180	15-20
Pasticcini					
Muffin	Teglia per muffin	2		160-180	15-25
Cupcake	Teglia	3		150-160	25-35
Dolci di pasta sfoglia	Teglia	3		170-190	20-35
Bignè	Teglia	3		200-220	35-45
Biscotti	Teglia	3		140-160	15-30
Biscotti	Teglia	3		140-150	30-45
Dolcetti lievitati	Teglia	3		160-180	25-35
Pane e pagnotte					
Pane misto, 1,5 kg	Stampo a cassetta	2		200-210	35-45
Panfocaccia	Leccarda	3		250-275	15-20
Panini dolci freschi	Teglia	3		170-190	15-20
Pagnotte fresche	Teglia	3		180-200	20-30
Carne					
Arrosto di maiale senza cotenna, ad es. collo, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		180-190	120-140
Brasato di manzo, 1,5 kg	Contenitore con coperchio	2		200-220	140-160
Arrosto di vitello, 1,5 kg	Contenitore aperto	2		170-180	110-130
Pesce					
Pesce intero stufato 300 g, ad es. trota	Contenitore con coperchio	2		190-210	25-35
Pesce intero stufato 1,5 kg, ad es. salmone	Contenitore con coperchio	2		190-210	45-55
Filetto di pesce al naturale, stufato	Contenitore con coperchio	2		190-210	15-25

Acrilamide negli alimenti

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

Consigli per una preparazione degli alimenti a basso contenuto di acrilamide	
Informazioni generali	■ 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	Con il riscaldamento superiore/inferiore max. 200 °C. Con aria calda max. 180 °C.
Biscottini	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.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia, formando uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patatine non secchino.

Cottura delicata

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

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

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

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

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

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

Stoviglie

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

Posizionare sempre la stoviglia senza coperchio sulla griglia al livello 2.

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

L'apparecchio prevede il tipo di riscaldamento "cottura delicata". Attivare questa modalità soltanto con il vano di cottura completamente raffreddato. Far scaldare bene il vano di cottura, con la stoviglia dentro, per circa 15 minuti.

Sul piano cottura, arrostire 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	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Pollame						
Petti d'anatra, leggermente al sangue, 300 g ciascuno	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	90*	45-60
Filetti di petto di pollo, 200 g ciascuno, ben cotti	Stoviglia senza coperchio	2		4	120*	45-60
Petto di tacchino disossato, 1 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	120*	110-130
* preriscaldamento						

Pietanza	Stoviglia	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Tempo di rosolatura in min.	Temperatura in °C	Durata in min.
Carne di maiale						
Arrosto di lombata di maiale, spessore 5-6 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	80*	130-180
Filetto di maiale, intero	Stoviglia senza coperchio	2		4-6	80*	45-70
Carne di manzo						
Arrosto di manzo (lombata), spessore 6-7 cm, 1,5 kg, ben cotto	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	100*	150-180
Filetto di manzo, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	2		4-6	80*	90-120
Roastbeef, spessore 5-6 cm	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	80*	120-180
Medaglioni di manzo/lombata, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	2		4	80*	30-60
Carne di vitello						
Arrosto di vitello, spessore 4-5 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	80*	80-140
Arrosto di vitello, spessore 7-10 cm, 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	80*	140-200
Filetto di vitello, intero, 800 g	Stoviglia senza coperchio	2		4-6	80*	70-120
Medaglioni di vitello, spessore 4 cm	Stoviglia senza coperchio	2		4	80*	30-50
Carne d'agnello						
Costolette d'agnello disossate, 200 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio	2		4	80*	30-45
Cosciotto d'agnello disossato, cottura media, 1 kg legato	Stoviglia senza coperchio	2		6-8	95*	120-180

* preriscaldamento

Consigli per la cottura delicata

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

Essiccazione per la conservazione

L'apparecchio prevede una modalità apposita per essiccare frutta, verdura ed erbe in modo eccellente. Con questo tipo di conservazione, gli aromi si concentrano perché viene sottratta l'acqua.

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

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

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

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

Per l'essiccazione utilizzare i seguenti livelli di inserimento:

- 1 griglia: livello 3
- 2 griglie: livello 3+1
- 3 griglie: livello 5+3+1
- 4 griglie: livello 5+3+2+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:
- Essiccare per la conservazione

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in ore
Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia)	1-2 griglie	-		80	3-6
Frutta con semi (anelli di mela, spessore 3 mm, 200 g per griglia)	3-4 griglie	-		80	6-8
Frutta con nocciolo (susine)	1-2 griglie	-		80	4-8
Frutta con nocciolo (susine)	3-4 griglie	-		80	8-10
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	1-2 griglie	-		80	6-8
Ortaggi a radice (carote), grattati, sbollentati	3-4 griglie	-		80	6-8
Funghi, a fette	1-2 griglie	-		60	4-7
Funghi, a fette	3-4 griglie	-		60	7-9
Erbe aromatiche pulite	1-2 griglie	-		60	1-3
Erbe aromatiche pulite	3-4 griglie	-		60	3-6

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. Spegnere l'apparecchio quando in tutti i vasi il contenuto spumeggia. Dopo il tempo indicato estrarre i vasetti dal vano di cottura.

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

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

Impostazioni consigliate

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

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Aria calda 4D

Pietanza	Stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Sterilizzazione					
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 "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.

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Lievitazione

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pasta lievitata, dolce					
Ad es. paste lievitate	Ciotola	2		35-40	30-45
	Leccarda	2		35-40	10-20
Impasto ricco di grassi, ad es. panettone	Ciotola	2		40-45	40-90
	Stampo sulla griglia	2		40-45	30-60

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in min.
Pasta lievitata salata					
Ad es. pizza	Ciotola	2		35-40	20-30
	Leccarda	2		35-40	10-15
Pasta per il pane					
Pane bianco	Ciotola	2		35-40	30-40
	Leccarda	2		35-40	15-25
Pane misto	Ciotola	2		35-40	25-40
	Leccarda	2		35-40	10-20
Pagnotte	Ciotola	2		35-40	30-40
	Leccarda	3		35-40	15-25

Scongelamento

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

Togliere gli alimenti congelati dalla confezione e disporli sulla griglia in un contenitore adatto per il forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. → *"Il forno a microonde" a pagina 21*

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	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Pane, pagnotte						
Pane, 500 g	Contenitore aperto	2		-	180	3
					90	10-15
Pagnotte	Griglia	2		140-160	90	2-4
* Girare dopo metà del tempo						

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Dolci						
Dolci, umidi, 500 g	Contenitore aperto	2		-	180	2
					90	10-15
Dolci, secchi, 750 g	Contenitore aperto	2		-	90	10-15
Carne e pollame						
Pollo, intero, 1,2 kg*	Contenitore aperto	2		-	180	10
					90	10-15
Pezzi di pollo, 250 g*	Contenitore aperto	2		-	180	10
					90	10-15
Anatra, 2 kg*	Contenitore aperto	2		-	180	10
					90	40-50
Carne intera, ad es. arrosto (carne cruda) 800 g*	Contenitore aperto	2		-	180	15
					90	10-15
Carne, intera, ad es. arrosto (carne cruda) 1 kg*	Contenitore aperto	2		-	180	15
					90	20-30
Carne, intera, ad es. arrosto (carne cruda) 1,5 kg*	Contenitore aperto	2		-	180	15
					90	25-35
Carne, pezzi o fettine, ad es. gulasch (carne cruda), 500 g*	Contenitore aperto	2		-	180	8
					90	5-10
Carne tritata, mista, 200 g*	Contenitore aperto	2		-	90	8-15
Carne tritata, mista, 500 g*	Contenitore aperto	2			180	5
					90	10-15
Carne tritata, mista, 1000 g*	Contenitore aperto	2		-	180	10
					90	20-30
Pesce						
Pesce, intero, 300 g*	Contenitore aperto	2		-	180	3
					90	10-15
Filetto di pesce, 400 g*	Contenitore aperto	2		-	180	5
					90	10-15
Frutta, verdura						
Frutti di bosco, 300 g	Contenitore aperto	2		-	180	5-10
Verdura, 600 g	Contenitore aperto	2		-	180	10
					90	8-13
Altro						
Sciogliere il burro, 125 g	Contenitore aperto	2		-	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.

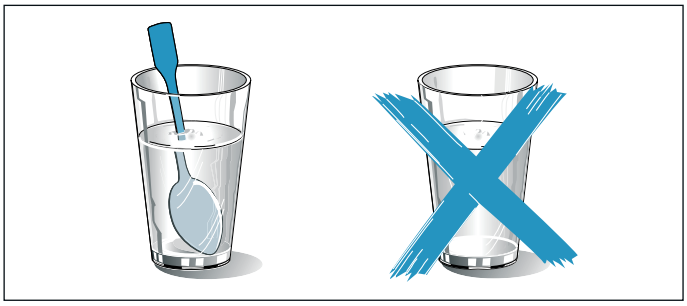
Durante la cottura, mescolare o girare gli alimenti due o tre volte. Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per uno o due minuti in modo che la temperatura si uniformi.

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 cucchiaio 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 2.

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.
Riscaldare bevande						
200 ml (mescolare bene)	Contenitore aperto	2		-	max	1-3
400 ml (mescolare bene)	Contenitore aperto	2		-	max	2-6
Scaldare alimenti per bambini						
Biberon, 150 ml (mescolare bene)	Contenitore aperto	2		-	360	1-3
Verdura, refrigerata						
250 g	Contenitore aperto	2		120-130	-	5-15
250 g	Contenitore con coperchio	2		-	600	3-8
1 kg	Contenitore aperto	2		120-130	-	15-25
Verdura, surgelata						
Sfuso, 250 g	Contenitore con coperchio	2		-	600	8-12
Spinaci alla panna, surgelati in blocco, 450 g (mescolare 1-2 volte)	Contenitore con coperchio	2		-	600	11-16
Pietanze, refrigerate						
Piatto, 1 porzione	Contenitore aperto	2		120-130	-	15-25
Piatto, 1 porzione	Contenitore con coperchio	2		-	600	4-8
Minestrone, ricco, 400 ml	Contenitore aperto	2		120-130	-	10-25
Minestrone, ricco, 400 ml (mescolare bene)	Contenitore con coperchio	2		-	600	5-7
Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore aperto	2		120-130	-	8-25
Contorni, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore con coperchio	2		-	600	5-10
Sformati, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore aperto	2		120-140	-	10-25
Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore aperto	2		-	600	5-10
Pizza, cotta al forno	Griglia	2		170-180*	-	5-15
Pietanze, surgelate						
Piatto, 1 porzione	Contenitore con coperchio	2		-	600	11-15
Minestrone, ricco, 200 ml (mescolare bene)	Contenitore con coperchio	2		-	600	6-8

* preriscaldamento

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Contorni, 500 g, ad es. pasta, gnocchi, patate, riso	Contenitore con coperchio	2		-	600	7-15
Sformati, 400 g, ad es. lasagne, gratin di patate	Contenitore aperto	2		180-200	180	20-25
Prodotti da forno						
Pagnotte, baguette, cotte al forno	Griglia	2		150-160*	-	10-20
Vol-au-vent	Griglia	2		180*	-	4-10
Prodotti da forno, surgelati						
Pizza, cotta al forno	Griglia	2		170-180*	-	5-15
Pagnotte, baguette, cotte al forno	Griglia	2		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: arrosti 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
- Stampi sulla griglia
  Prima griglia: livello 3
  Seconda griglia: livello 1

Livelli di inserimento per la cottura al forno su tre livelli:
- Teglia: livello 5
- Leccarda: livello 3
- Teglia: livello 1

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

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

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

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

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

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Riscaldamento sup./inf.
- Livello pizza
- Riscaldamento intensivo

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.
Cottura al forno						
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150*	-	25-40
Biscotti siringati	Teglia	3		140-150*	-	25-40
Biscotti siringati, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		140-150*	-	30-40
Biscotti siringati, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		130-140*	-	35-55
Cupcake	Teglia	3		160*	-	20-30
Cupcake	Teglia	3		150*	-	25-35
Cupcake, 2 livelli	Leccarda + teglia	3+1		150*	-	25-35
Cupcake, 3 livelli	Teglie + leccarda	5+3+1		140*	-	35-45
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Pan di Spagna all'acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Pan di Spagna all'acqua, 2 livelli	Stampo a cerniera Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Torta di mele coperta	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Torta di mele coperta, 2 livelli	2 stampi in lamiera nera Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

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

Grill

Inserire anche la leccarda. In questo modo viene raccolto il liquido e il vano di cottura resta più pulito.

Tipo di riscaldamento utilizzato:
- Grill, superficie grande

Pietanza	Accessori	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in min.
Grill					
Dorare i toast*	Griglia	5		3	3-5
Hamburger, 12 pezzi**	Griglia	4		3	25-30
* Non preriscaldare ** Girare dopo 2/3 del tempo totale					

Preparazione con microonde

Per la preparazione con microonde utilizzare sempre stoviglie termoresistenti adatte al forno a microonde. Osservare le avvertenze relative alle stoviglie adatte per l'utilizzo nel microonde. ⟶ *"Il forno a microonde" a pagina 21*

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

Avvertenza: Per una verifica con il solo funzionamento a microonde, disattivare la funzione asciugatura nelle impostazioni di base. ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 20*

Tipi di riscaldamento utilizzati:
- Aria calda 4D
- Grill ventilato
- Microonde

Pietanza	Accessori/stoviglie	Livello di inserimento	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in min.
Scongelamento con il forno a microonde						
Carne	Contenitore aperto	2		-	180	5
					90	10-15
Cottura con il forno a microonde						
Latte all'uovo	Contenitore aperto	2		-	360	20
					180	20-25
Pan di Spagna	Contenitore aperto	2		-	600	7-9
Polpettone	Contenitore aperto	2		-	600	22-27
Cottura combinata con il microonde						
Gratin di patate	Contenitore aperto	2		170-190	360	25-30
Dolci	Contenitore aperto	2		180-200	180	18-23
Pollo*	Griglia	2		200-220	360	25-35
* Girare dopo 2/3 del tempo totale						

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

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

siemens-home.bsh-group.com

9001375523 (990731)