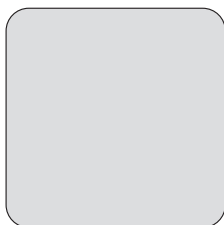
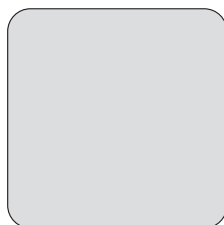
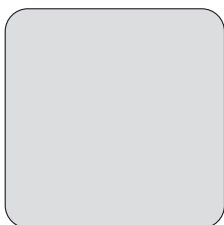
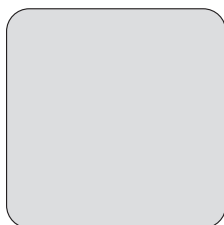
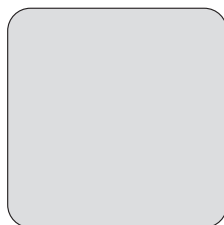
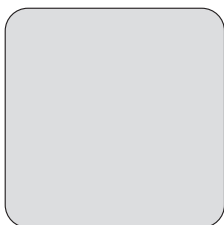


Istruzioni per
l'uso



Forno a mi-
croonde mul-
tifunzione



EEBKM6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

INDICE

Informazioni per la sicurezza	2	Funzioni del timer	18
Istruzioni di sicurezza	4	Programmi automatici	20
Descrizione del prodotto	7	Utilizzo degli accessori	20
Pannello dei comandi	8	Funzioni aggiuntive	21
Preparazione al primo utilizzo	10	Consigli e suggerimenti utili	23
Utilizzo quotidiano	10	Pulizia e cura	44
Modalità microonde	14	Risoluzione dei problemi	45

Con riserva di modifiche.

INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano come riferimento futuro.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.
- Tenere lontani i bambini al di sotto dei 3 anni se non costantemente supervisionati.

Avvertenze di sicurezza generali

- L'installazione dell'apparecchiatura e la sostituzione dei cavi deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Non azionare l'apparecchiatura quando è vuota. Le parti metalliche all'intero della cavità possono provocare un arco elettrico.
- Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, l'apparecchiatura non deve essere messa in funzione finché non è stata riparata da una persona competente.
- Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.
- Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati. Potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano alimenti in recipienti di plastica o carta, controllare l'apparecchiatura per evitare il rischio di incendio.

- L'apparecchiatura deve essere utilizzata per riscaldare alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda. Fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- La scarsa pulizia dell'apparecchiatura può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Installazione



ATTENZIONE! L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è molto pesante. Indossare sempre guanti di sicurezza.

- Non tirare l'apparecchiatura per la maniglia.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata sotto e vicino a parti adeguatamente ancorate a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

Collegamento elettrico



ATTENZIONE! Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta dei dati corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa elettrica con contatto di protezione correttamente installata.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Qualora il cavo elettrico debba essere sostituito, l'intervento dovrà essere effettuato dal nostro Centro di Assistenza autorizzato.
- Evitare che i cavi entrino a contatto o si trovino vicino alla porta dell'apparecchiatura, in particolare quando la porta è calda.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Questa apparecchiatura è conforme alle direttive CEE.

Utilizzo



ATTENZIONE! Rischio di lesioni, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.

- Utilizzare l'apparecchiatura esclusivamente in un ambiente domestico.
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Accertarsi che le fessure di ventilazione non siano ostruite.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.
- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Prestare attenzione in fase di apertura della porta dell'apparecchiatura quando quest'ultima è in funzione. Può fuoriuscire aria calda.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sulla porta aperta.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Aprire la porta dell'apparecchiatura con cautela. L'uso di ingredienti contenenti alcol può causare una miscela di alcol e aria.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre la porta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.



ATTENZIONE! Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Per evitare danni o scolorimento dello smalto:
 - Non mettere pentole resistenti al calore o altri oggetti direttamente sulla superficie inferiore dell'apparecchiatura.
 - Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sulla

superficie inferiore dell'apparecchiatura.

- Non mettere direttamente acqua all'interno dell'apparecchiatura calda.
- Non tenere piatti umidi e cibo all'interno dell'apparecchiatura dopo aver terminato la fase di cottura.
- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Lo scolorimento dello smalto non influisce sulle prestazioni dell'apparecchiatura. Non si tratta di un'anomalia ai sensi di legge.
- Per le torte molto umide, usare una leccarda. I succhi di frutta provocano macchie che possono essere permanenti.
- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura. Non deve essere utilizzata per altri scopi, come per esempio il riscaldamento di un ambiente.
- La cottura deve sempre essere eseguita con la porta del forno chiusa.
- Se l'apparecchiatura si trova dietro a un pannello anteriore (ad es. una porta), assicurarsi che questo non sia mai chiuso quando l'apparecchiatura è in funzione. Calore e umidità possono accumularsi sul retro di un pannello chiuso causando danni all'apparecchiatura, all'alloggiamento o al pavimento. Non chiudere il pannello dell'armadio finché l'apparecchiatura non si è completamente raffreddata dopo l'uso.

Pulizia e cura



ATTENZIONE! Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.

- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda. Vi è il rischio che i pannelli in vetro si rompano.
- Sostituire immediatamente i pannelli in vetro della porta nel caso in cui siano

danneggiati. Contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

- Assicurarsi che la cavità e la porta siano asciutte dopo ogni utilizzo. Il vapore prodotto durante il funzionamento dell'apparecchiatura crea una condensa sulle pareti della cavità e potrebbe causarne la corrosione.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- I residui di grasso o cibo nell'apparecchiatura possono provocare un incendio.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Se si utilizza uno spray per il forno, seguire attentamente le istruzioni di sicurezza sulla confezione.
- Non pulire lo smalto catalitico (ove presente) con detergente di alcun tipo.

Luce interna

- Le lampadine utilizzate in questa apparecchiatura sono lampade speciali per elettrodomestici. Non usarle per l'illuminazione di casa.



ATTENZIONE! Rischio di scosse elettriche.

- Prima di sostituire la lampadina, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Servirsi unicamente di lampadine con le stesse specifiche tecniche.

Smaltimento



ATTENZIONE! Rischio di lesioni o soffocamento.

- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.
- Rimuovere il blocco porta per evitare che bambini e animali domestici rimangano chiusi all'interno dell'apparecchiatura.

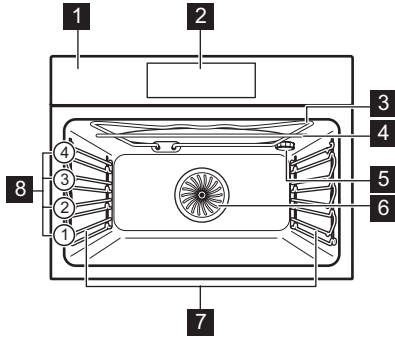
Assistenza Tecnica

- Per riparare l'apparecchiatura contattare il Centro di Assistenza Autorizzato.

- Utilizzare esclusivamente ricambi originali.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

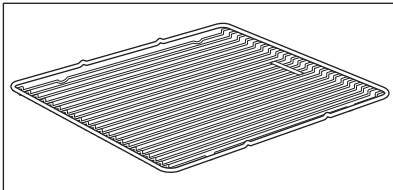
Panoramica



- 1 Pannello dei comandi
- 2 Programmatore elettronico
- 3 Resistenza
- 4 Generatore microonde
- 5 Lampadina
- 6 Ventola
- 7 Supporto ripiano, smontabile
- 8 Posizioni della griglia

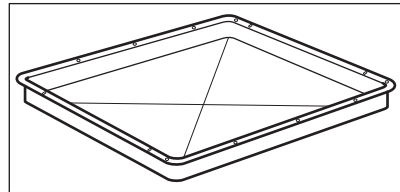
Accessori

Ripiano a filo



Per pentole, torte in stampo, arrostiti.

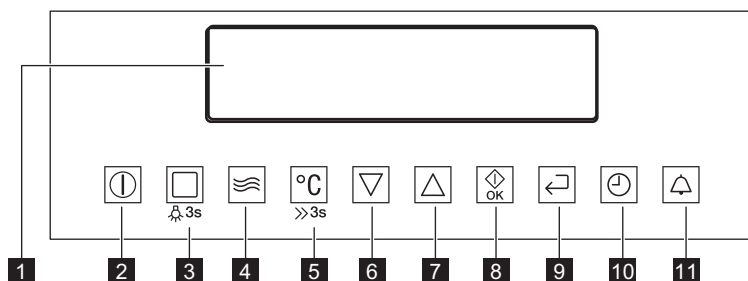
Lamiera dolci



Per la cottura di torte e biscotti.




PANNELLO DEI COMANDI

Programmatore elettronico

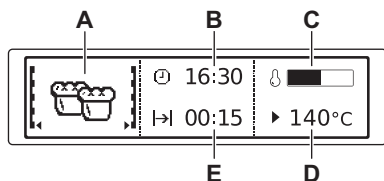


Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura.

	Tasto sensore	Funzione	Commento
1	-	Display	Visualizza le impostazioni attuali dell'apparecchiatura.
2		ACCESO/SPENTO	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
3		Funzioni cottura oppure Cottura guidata	Sfiorare il tasto sensore una volta per scegliere una funzione cottura o il menù: Cottura guidata. Sfiorare nuovamente il tasto sensore per passare da un menù all'altro: Funzioni cottura, Cottura guidata. Per attivare o disattivare la luce forno, premere il tasto per 3 secondi.
4		Funzione microonde	Per attivare la funzione microonde. È possibile utilizzare questa funzione con l'apparecchiatura spenta. Quando si utilizza la funzione microonde con la funzione: Durata per più di 7 minuti e in modalità combinata, la potenza del microonde non può superare i 600 W.
5		Selezione temperatura	Per impostare la temperatura o visualizzare la temperatura corrente all'interno dell'apparecchiatura. Sfiorare il tasto sensore per 3 secondi per attivare o disattivare la funzione: Riscaldamento rapido.
6		Tasto giù	Per spostarsi verso il basso all'interno del menù.
7		Tasto su	Per spostarsi verso l'alto all'interno del menù.








	Tasto sensore	Funzione	Commento
8	OK	OK/Avvio rapido microonde	Per confermare la selezione o le impostazioni. Per attivare la funzione microonde. È possibile utilizzare questa funzione con l'apparecchiatura spenta.
9		Tasto Home	Per tornare a un livello precedente del menù. Per visualizzare il menù principale, sfiorare il tasto sensore per 3 secondi.
10		Tempo e funzioni supplementari	Per impostare funzioni differenti. Quando una funzione cottura è attiva, sfiorare il tasto sensore per impostare il timer o le funzioni: Blocco tasti, Favoriti, Pronto da servire, Set + Go.
11		Contaminuti	Per impostare la funzione: Contaminuti.




Display



- A) Funzione di riscaldamento o funzione microonde
- B) Imposta ora
- C) Indicatore riscaldamento
- D) Temperatura o potenza del microonde
- E) Durata od orario fine di una funzione

Altri indicatori sul display:

Simbolo	Funzione	
	Contaminuti	La funzione è attiva.
	Imposta ora	Sul display compare l'ora attuale.
	Durata	Il display mostra il tempo necessario per la cottura.
	Orario fine	Il display mostra l'orario di fine cottura.
	Temperatura	Il display mostra la temperatura.
	Visualizza ora	Il display indica per quanto tempo è attiva la funzione cottura. Premere ∇ e Δ contemporaneamente per resettare il tempo.
	Indicatore riscaldamento	Il display indica la temperatura dell'apparecchiatura.

Simbolo	Funzione	
	Indicatore riscaldamento rapido	La funzione è attiva. Consente di diminuire il tempo di riscaldamento.
	Peso automatico	Il display indica che la funzione di pesatura automatica è attiva o che è possibile modificare il peso.
	Pronto da servire	La funzione è attiva.

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO



ATTENZIONE! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Sistemare gli accessori e i supporti ripiano rimovibili nella posizione iniziale.

Prima pulizia

Togliere gli accessori e i supporti ripiano amovibili dall'apparecchiatura.



Fare riferimento al capitolo "Pulizia e cura".

Pulire l'apparecchiatura prima di utilizzarla per la prima volta.

Primo collegamento

Una volta collegata l'apparecchiatura alla rete o dopo un'interruzione di corrente bisogna impostare la lingua, il contrasto, la luminosità display e l'ora.

1. Premere Δ o ∇ per impostare il valore.
2. Premere **OK** per confermare.

UTILIZZO QUOTIDIANO



ATTENZIONE! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3. Premere **OK** per andare al sottomenù o per accettare l'impostazione.

Per navigare tra i menù




1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Premere ∇ o Δ per impostare l'opzione del menù.




In qualunque momento si può tornare al menù principale con \leftarrow .



Sommario dei menu

Menu principale


Simbolo	Voce menu	Applicazione
	Funzioni cottura	Contiene un elenco delle funzioni cottura.
	Cottura guidata	Contiene un elenco di programmi automatici.
	Impostazioni base	Consentono di specificare altre impostazioni.
















Simbolo	Voce menu	Applicazione
	Favoriti	Contiene un elenco dei programmi di cottura preferiti creati dall'utente.



Sottomenu per: Impostazioni base

Simbolo	Sottomenu	Descrizione
	Imposta ora	Imposta l'ora attuale sull'orologio.
	Visualizza ora	Quando è attiva, il display mostra l'ora corrente quando si spegne l'apparecchiatura.
	Set + Go	Quando è attiva, nella finestra di Selezione Opzioni è possibile scegliere la funzione: Set + Go.
	Pronto da servire	Quando è attiva, nella finestra di Selezione Opzioni è possibile scegliere la funzione: Pronto da servire.
	Prolunga cottura	Attiva e disattiva la funzione prolunga cottura.
	Contrasto display	Permette di regolare per gradi il contrasto del display.
	Luminosità display	Permette di regolare per gradi la luminosità del display.
	Lingua	Imposta la lingua del display.
	Volume segnale acustico	Regola il volume dei tasti e dei segnali per gradi.
	Volume toni	Attiva e disattiva il volume dei tasti a sfioramento. Non è possibile disattivare il volume del tasto sensore Acceso/Spento.
	Toni allarme/Errore	Attiva e disattiva i toni allarme.
	Assistenza Tecnica	Mostra la versione del software e la configurazione.
	Impostazioni di fabbrica	Permette di ripristinare tutte le impostazioni di fabbrica.

Funzioni cottura

Funzione cottura	Applicazione
 Cottura ventilata	Per cuocere su due posizioni della griglia contemporaneamente ed essiccare i cibi. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Rosolatura/Cottura finale.

Funzione cottura		Applicazione
	Cottura pizza	Per cuocere gli alimenti su una posizione della griglia e ottenere una cottura più intensa e un fondo croccante. Impostare la temperatura del forno di 20 – 40°C in meno rispetto alla funzione: Rosolatura/Cottura finale.
	Cottura ventilata delicata	Per preparare arrostiti teneri e succosi.
	Rosolatura/Cottura finale	Per cuocere e arrostitire alimenti su una sola posizione della griglia.
	Cibi congelati	Per rendere croccanti i cibi confezionati, come ad esempio patatine fritte, croquette, involtini primavera.
	Doppio grill ventilato	Per arrostitire grandi tagli di carne o pollame su una sola posizione della griglia. Anche per gratinare e dorare.
	Grill rapido	Per cuocere al grill cibi di ridotto spessore in grandi quantità e per tostare il pane.
	Grill	Per grigliare cibi di ridotto spessore e tostare il pane.
	Scaldavivande	Per tenere le pietanze in caldo.
	Scongellamento	Per scongelare degli alimenti congelati.
	Cottura finale	Per cuocere torte dal fondo croccante e conservare gli alimenti.
	Lievitazione pasta	Per controllare la lievitazione della pasta prima della cottura.
	Pane	Per cuocere il pane.
	Gratinato	Per pietanze al forno come la lasagna o le patate gratinate. Anche per gratinare e dorare.
	Marmellate/Conserve	Per preparare conserve di verdura, ad esempio sottaceti.
	Asciugatura	Per essiccare frutta in fette (ad es. mele, prugne, pesche) e verdure (ad es. pomodori, zucchine, funghi).

Funzione cottura		Applicazione
	Scaldapiatti	Per preriscaldare il piatto da servire.
	ECO grill	Le funzioni ECO permettono di ottimizzare il consumo di energia durante la cottura. Come prima cosa, è necessario impostare il tempo di cottura. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura con la funzione equivalente.

Per attivare una funzione cottura

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Funzioni cottura.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Impostare una funzione cottura.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Impostare la temperatura.
7. Premere **OK** per confermare.

Indicatore di riscaldamento

Quando si attiva una funzione cottura, compare una barra sul display. La barra mostra la temperatura che aumenta.

Indicatore riscaldamento rapido

Riduce il tempo di riscaldamento.

Per attivare la funzione, tenere premuto $^{\circ}\text{C}$ per 3 secondi. L'indicatore di riscaldamento si alterna.

Calore residuo

Quando si disattiva l'apparecchiatura, il display mostra il calore residuo. Si può usare il calore per mantenere il cibo in caldo.

Risparmio energetico

L'apparecchiatura è dotata di funzioni che consentono di aiutarvi a risparmiare energia durante le operazioni di cottura di tutti i giorni.

• Suggerimenti generali

- Assicurarsi che la porta del forno sia chiusa adeguatamente quando

l'apparecchiatura è in funzione e mantenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

- Utilizzare piatti in metallo per migliorare il risparmio energetico.
- Se possibile, sistemare il cibo nel forno senza riscaldarlo.
- Per una cottura superiore ai 30 minuti, ridurre la temperatura del forno al minimo per 3 - 10 minuti, in base al tempo di cottura. Il calore residuo all'interno del forno proseguirà la cottura.
- Utilizzare il calore residuo per scaldare altri cibi.
- **Cottura con ventola** - se possibile, utilizzare le funzioni di cottura che prevedono la ventola per risparmiare energia.
- **Calore residuo**
 - In alcune funzioni cottura, se è stato attivato un programma con l'impostazione del tempo (Durata, Orario fine) e il tempo di cottura è superiore ai 30 minuti, le resistenze si disattivano automaticamente il 10% in anticipo. La ventola e la lampadina continuano a funzionare.
- **Cottura con la lampadina spenta** - la lampadina di spegne durante la cottura e si riaccende solo in caso di necessità.
- **Mantenimento in caldo del cibo** - Se si desidera utilizzare il calore residuo per mantenere in caldo una pietanza, scegliere l'impostazione della temperatura più bassa possibile. Il display mostra la temperatura del calore residuo.
- **Funzioni Eco** - fare riferimento a "Funzioni cottura".

- Quando si usano le **Funzioni Eco** la lampadina si disattiva. È possibile

attivarla nuovamente secondo le esigenze.

MODALITÀ MICROONDE

Microonde

Informazioni sul funzionamento

Informazioni generali:

- Dopo aver spento l'apparecchiatura, lasciare la pietanza in forno per alcuni minuti. Fare riferimento alle tabelle di cottura a microonde: tempo di riposo.
- Togliere il foglio di alluminio di imballaggio, i contenitori di metallo, ecc. prima di preparare il cibo.

Cottura:

- Se possibile, cuocere gli alimenti coperti con del materiale adatto all'uso nel microonde. Cuocere senza coperchio solo se si vuole che si formi una crosta.
- Non cuocere eccessivamente le pietanze impostando potenza e tempi troppo elevati. Il cibo potrebbe seccarsi, scoppiare o rapprendersi in alcuni punti.
- Non usare l'apparecchiatura per cuocere uova nel loro guscio e lumache, poiché potrebbero scoppiare. Per le uova fritte, forare prima il tuorlo.
- Con una forchetta praticare dei fori sugli alimenti con la buccia o la pelle, come patate, pomodori, salsicce, in modo che non scoppino.
- I cibi freddi o congelati necessitano di tempi di cottura più lunghi.
- Mescolare di tanto in tanto i piatti contenenti salse.
- Le verdure sode, come carote, piselli o cavolfiore devono essere cotte nell'acqua.
- Girare i pezzi più grandi a circa metà tempo di cottura.
- Se possibile, tagliare le verdure a pezzi di dimensioni simili.
- Utilizzare piatti piani e larghi.
- Non usare stoviglie in porcellana, ceramica o argilla che presentano parti porose, ad es. manici o fondi non laccati. L'umidità che penetra nei fori

può provocare la rottura delle pentole durante il riscaldamento.

Scongelo di carne, pollame, pesce:

- Sistemare gli alimenti congelati e senza involucro su un piccolo piatto capovolto posto sopra un contenitore o una griglia di scongelamento o un colino in plastica, cosicché il liquido di scongelamento possa scorrere via.
- Girare il cibo a metà tempo di scongelamento. Se possibile, dividere e successivamente rimuovere i pezzi che hanno iniziato a scongelarsi.

Scongelo di burro, fette di torta, quark:

- Non scongelare completamente nell'apparecchiatura, ma lasciare che si scongelino a temperatura ambiente. Il risultato sarà più uniforme. Prima dello scongelamento, rimuovere completamente gli involucri in metallo o alluminio.

Scongelo frutta, verdure:

- Non scongelare completamente nell'apparecchiatura frutta e verdura che devono essere preparate crude ma lasciar scongelare a temperatura ambiente.
- Si può usare una maggior potenza del microonde per cuocere frutta e verdura senza doverle scongelare prima.

Pietanze pronte:

- Le pietanze pronte contenute in recipienti metallici o in recipienti di plastica con coperchio metallico possono essere scongelate o riscaldate nel microonde solo se tali recipienti sono espressamente contrassegnati come idonei alle microonde.
- Seguire le istruzioni del produttore stampate sulla confezione (ad es. rimuovere il coperchio metallico e la pellicola di plastica).

Consigli per il microonde

Risultato	Soluzione
Non è possibile trovare dettagli per la quantità di cibo preparato.	Cercare un alimento simile. Aumentare o ridurre la durata dei tempi di cottura in base alla seguente regola: quantità doppia = quasi il doppio del tempo, metà quantità = metà tempo.
Il cibo è diventato troppo asciutto.	Impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza inferiore.
Il cibo non si è ancora scongelato, oppure è caldo o ha superato il tempo di cottura.	Impostare un tempo di cottura più lungo o selezionare una potenza più elevata. Si prega di notare che i piatti più alti impiegano più tempo.
Una volta trascorso il tempo di cottura, il cibo si surriscalda ai bordi ma non è ancora pronto al centro.	La volta successiva, selezionare una potenza inferiore e un tempo più lungo. Girare i liquidi a metà cottura, ad es. la zuppa.

Pentole e materiali adatti

Pentole/Materiale	Microonde			Grill ◆◆◆◆
	Scongela- re	Riscal- dare	Cuo- cere	
Vetro e porcellana resistente al fuoco (senza parti in metallo, ad es. pirex, vetro resistente al calore)	X	X	X	X
Vetro e porcellana non resistente al fuoco ¹⁾	X	--	--	--
Vetro e vetroceramica in materiale resistente al fuoco e al gelo (ad es. Arcoflam), griglia	X	X	X	X
Ceramica ²⁾ , terracotta ²⁾	X	X	X	--
Plastica termoresistente fino a 200°C ³⁾	X	X	X	--
Cartone, carta	X	--	--	--
Pellicola per alimenti	X	--	--	--
Sacchetti di cottura con chiusura adatta alle microonde ³⁾	X	X	X	--
Recipienti di cottura in metallo, ad es. smalto, ghisa	--	--	--	X

Pentole/Materiale	Microonde			Grill ▼▼▼▼
	Scongela-re	Riscalda-re	Cuo-cere	
Teglie laccate in nero o rivestite in silicone ³⁾	--	--	--	X
Lamiera dolci	X	X	X	X
Pentole per rosolare, ad es. piatto crisp	--	X	X	--
Piatti pronti confezionati ³⁾	X	X	X	X

1) Senza applicazioni o decorazioni in argento, oro, platino o metallo

2) Senza componenti in quarzo o metallo o smalti contenenti metalli

3) Per le temperature massime bisogna seguire le istruzioni del produttore.

X adatto

-- non adatto

Altre cose su cui riflettere...


- I cibi hanno forme e qualità differenti. Sono preparati in quantità diverse. Perciò il tempo e la potenza necessari per scongelare, riscaldare e cuocere possono variare. Guida generale: **quantità doppia = circa il doppio del tempo.**
- Le microonde producono calore direttamente all'interno del cibo. Per questo motivo non è possibile un riscaldamento uniforme. Le pietanze riscaldate devono essere girate o mescolate, soprattutto se si tratta di grandi quantità.
- Le tabelle riportano il **tempo di riposo**. Lasciar riposare le pietanze dentro o fuori dall'apparecchiatura per far distribuire il calore in modo più uniforme.
- Per ottenere risultati ottimali con il riso usare piatti piani e larghi.

Funzione microonde

Funzioni	Descrizione
Microonde	Crea il calore direttamente all'interno degli alimenti. Da usare per riscaldare piatti pre-cotti e bevande, per scongelare carne o frutta e cuocere verdura e pesce.
Combinato	Utilizzarla per usare contemporaneamente la funzione di riscaldamento e la modalità microonde. Da usare per cucinare gli alimenti in un tempo più breve e rosolarli allo stesso tempo.
Avvio rapido	Da usare per attivare la funzione microonde sfiorando il tasto sensore OK con la massima potenza del microonde. Tempo di funzionamento: 30 secondi.

Impostazione della funzione microonde

1. Accendere l'apparecchiatura.

2. Sfiore  per attivare la funzione microonde.

3. Sfiore **OK**. La funzione: Durata è impostata su 30 secondi e il microonde inizia a funzionare.

i A ogni sfioramento di **OK** si aggiungono 30 secondi alla durata della funzione: Durata.

i Se non si sfiora **OK**, l'apparecchiatura si disattiva dopo 20 secondi.

4. Sfiore \ominus per impostare la funzione: Durata. Fare riferimento a "Impostazione delle funzioni dell'orologio".

i Quando la durata della funzione: Durata è superiore ai 7 minuti, la potenza del microonde diminuisce a 600 W.

i L'impostazione massima per la durata della funzione: Durata è 90 minuti.

i È possibile modificare la potenza microonde (sfiorare \approx e quindi ∇ o \triangle) e la funzione: Durata \ominus in qualsiasi momento dall'attivazione della funzione microonde.

5. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico per 2 minuti. La funzione microonde si disattiva automaticamente. Sfiore un qualsiasi tasto sensore per arrestare il segnale acustico.

i Per disattivare la funzione microonde, sfiorare \ominus .

i Se si sfiora \approx o si apre la porta, la funzione si arresta. Per riavviare, sfiorare **OK**.

Impostazione della funzione Combi

1. Attivare una funzione cottura. Fare riferimento a "Come attivare una funzione di cottura".
2. Sfiore \approx e seguire la stessa procedura di quando si è impostata la funzione microonde.

Funzioni non disponibili per la funzione combinata: Favoriti, Orario fine, Set + Go, Pronto da servire.

Impostazione della funzione Avvio rapido

1. Se è necessario, sfiorare \ominus per disattivare l'apparecchiatura.
2. Sfiore **OK** per attivare la funzione Avvio rapido.

Ogni volta che si sfiora **OK** si aggiungono 30 secondi alla Durata.

i È possibile modificare la potenza del microonde (fare riferimento a "Impostazione della funzione microonde").

3. Sfiore \ominus per impostare l'ora della funzione: Durata. Consultare "Impostazione delle funzioni dell'orologio".







Esempi di impostazioni di potenza in funzione della cottura

I dati riportati in tabella sono puramente indicativi.

Impostazione di potenza	Utilizzo
<ul style="list-style-type: none"> • 1.000 Watt • 900 Watt • 800 Watt • 700 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento di liquidi • Rosolatura all'inizio del processo di cottura • Cottura verdure • Fusione di gelatina e burro
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Watt • 500 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Scongelamento e riscaldamento di pasti congelati • Riscaldamento di piatti unici • Bollitura lenta di stufati • Cottura di pietanze a base di uova
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Watt • 300 Watt • 200 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Proseguimento della cottura di pietanze • Cottura di alimenti delicati • Riscaldamento di alimenti per bambini • Bollitura lenta del riso • Riscaldamento di alimenti delicati • Fusione di formaggi
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Watt 	<ul style="list-style-type: none"> • Scongelamento di carne, pesce, pane • Scongelamento di formaggio, panna, burro • Scongelamento di frutta e torte • Lievitazione di impasti • Riscaldamento di pietanze e bevande freddi

FUNZIONI DEL TIMER

Tabella funzioni orologio

Funzione dell'orologio		Applicazione
	Contaminuti	Per impostare il conto alla rovescia (max. 2 ore 30 min). Questa funzione non ha alcun effetto sul funzionamento del forno. È inoltre possibile attivare questa funzione con l'apparecchiatura spenta. Utilizzare  per attivare la funzione. Premere  o  per impostare i minuti e OK per avviare.
	Durata	Per impostare la durata di una modalità (max. 23 h 59 min).
	Orario fine	Permette di impostare l'ora di spegnimento automatico della funzione cottura (max 23 h e 59 min.).

Se si imposta il tempo per una funzione orologio, il tempo inizia a scorrere dopo 5 secondi.






Se si utilizzano le funzioni orologio: Durata, Orario fine, il dispositivo spegne le resistenze una volta trascorso il 90% del tempo impostato.

L'apparecchiatura si serve del calore residuo per continuare il processo di cottura fino a che il tempo non è trascorso completamente (3 - 20 minuti).

Impostazione delle funzioni orologio



- Prima di utilizzare le funzioni: Durata, Orario fine, è necessario impostare la funzione cottura e la temperatura. L'apparecchiatura si spegne automaticamente.
- È possibile utilizzare le funzioni: Durata e Orario fine contemporaneamente, se si desidera attivare e disattivare automaticamente l'apparecchiatura ad una data ora.

1. Impostare una funzione cottura.
2. Premere  fino a che il display non visualizza la funzione orologio necessaria e il simbolo collegato.
3. Premere  o  per impostare il tempo necessario.
4. Premere **OK** per confermare. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchiatura si spegne. Il display mostra un messaggio.
5. Premere il tasto sensore per disattivare il segnale.


Pronto da servire

Condizioni per la funzione:

- La temperatura impostata è superiore agli 80°C.
- La funzione: Durata è impostata.

La funzione: Pronto da servire mantiene in caldo la pietanza preparata ad 80°C per 30 minuti. Si attiva al termine di una procedura di cottura o di arrostitura.

È possibile attivare o disattivare la funzione nel menù: Impostazioni base.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare la funzione cottura.
3. Impostare la temperatura oltre gli 80°C.
4. Premere ripetutamente  fino a quando sul display non compare: Pronto da servire.



5. Premere **OK** per confermare. Al termine della funzione, viene emesso un segnale acustico. La funzione resta attiva anche se si modificano le funzioni cottura.

Prolunga cottura

La funzione: Prolunga cottura fa proseguire la funzione cottura dopo lo scadere della Durata.



Applicabile a tutte le funzioni cottura con Durata o Peso automatico.

1. Terminato il tempo di cottura viene emesso un segnale acustico. Premere un tasto sensore. Sul display compare un messaggio.
2. Premere  per attivare o  per annullare.
3. Impostare la durata della funzione.
4. Premere **OK**.

PROGRAMMI AUTOMATICI



ATTENZIONE! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cottura guidata con Programma automatico

Quest'apparecchiatura ha una serie di ricette da poter utilizzare. Le ricette sono fisse e non è possibile cambiarle.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Cottura guidata. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare una ricetta. Premere **OK** per confermare.



Quando utilizzare la funzione: Manuale, l'apparecchiatura utilizza le impostazioni automatiche. È possibile cambiarle con altre funzioni.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Cottura guidata. Premere **OK** per confermare.
3. Selezionare la categoria ed il tipo di pietanza. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare la funzione: Peso automatico. Premere **OK** per confermare.
5. Sfiore Δ o ∇ per impostare il peso del cibo. Premere **OK** per confermare. Il programma automatico si avvia.
6. È possibile cambiare il peso in qualsiasi momento. Premere Δ o ∇ per modificare il peso.
7. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico. Sfiore il tasto sensore per disattivare il segnale.



Con alcuni programmi è necessario girare il cibo dopo 30 minuti. Il display mostra un promemoria.

Cottura guidata con Peso automatico

Questa funzione calcola automaticamente la durata dell'arrostitura. Per poter usare la funzione bisogna inserire il peso del cibo.

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

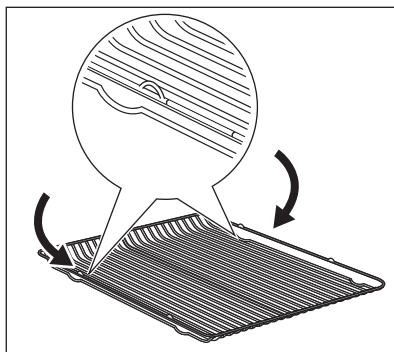


ATTENZIONE! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Inserimento degli accessori

Ripiano a filo:

Spingere il ripiano fra le guide del supporto e verificare che i piedini siano rivolti verso il basso.





- Tutti gli accessori hanno degli incavi sulla parte superiore delle estremità di destra e di sinistra al fine di aumentare la sicurezza. Gli incavi fungono anche da dispositivi antiribaltamento.
- Lo spesso bordo attorno alla griglia serve ad evitare la caduta delle pentole.

FUNZIONI AGGIUNTIVE

Favoriti

Si possono memorizzare le impostazioni preferite come durata, temperatura o funzione cottura. Queste si trovano nel menù: Favoriti. È possibile memorizzare 20 programmi.



Non è possibile salvare le funzioni microonde e microonde combinata tra i favoriti.

Salvare un programma

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare una funzione cottura o un programma automatico.
3. Sfiore \ominus ripetutamente fino a che sul display non compare: SALVA.
4. Premere **OK** per confermare. Il display visualizza le prime posizioni di memoria libere.
5. Premere **OK** per confermare.
6. Inserire il nome del programma. La prima lettera lampeggia.
7. Sfiore ∇ o \triangle per cambiare lettera.
8. Premere **OK**. La lettera successiva lampeggia.
9. Se necessario, ripetere il passaggio 7.
10. Tenere premuto **OK** per salvare. Sarà possibile sovrascrivere una posizione di memoria. Quando il display mostra la prima posizione di memoria libera, sfiorare

∇ o \triangle e premere **OK** per sovrascrivere un programma esistente.

Si può cambiare il nome di un programma nel menù: Rinomina programma.

Attivazione del programma

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Selezionare il menù: Favoriti.
3. Premere **OK** per confermare.
4. Selezionare il nome del programma preferito.
5. Premere **OK** per confermare.

Utilizzo della Sicurezza bambini

La Sicurezza bambini evita l'attivazione accidentale dell'apparecchiatura.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Sfiore contemporaneamente \ominus e \equiv fino a che il display non visualizza un messaggio.

Per disattivare la funzione Sicurezza bambini ripetere il passaggio 2.

Blocco tasti

Questa funzione evita che si cambi per sbaglio la funzione cottura. È possibile

attivarla solo quando l'apparecchiatura è in funzione.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione cottura o scegliere l'impostazione.
3. Premere ripetutamente \ominus fino a quando sul display non compare: Blocco tasti.
4. Premere **OK** per confermare.

Per disattivare la funzione sfiorare \ominus . Il display mostra un messaggio. Premere nuovamente \ominus , quindi **OK** per confermare.



Se si spegne l'apparecchiatura, si disattiva anche la funzione.

Set + Go

La funzione permette di impostare una funzione cottura (o programma) e di usarla più tardi, sfiorando un tasto sensore.

1. Accendere l'apparecchiatura.
2. Impostare la funzione cottura.
3. Premere ripetutamente \ominus fino a quando sul display non compare: Durata.
4. Per impostare l'ora.
5. Premere ripetutamente \ominus fino a quando sul display non compare: Set + Go.
6. Premere **OK** per confermare.

Premere un tasto sensore (ad eccezione di \ominus) per avviare la funzione: Set + Go. Si avvia la funzione cottura impostata.

Al termine della funzione cottura, viene emesso un segnale acustico.



- Blocco tasti si accende quando la funzione cottura è attiva.
- Il menù: Impostazioni base permette di attivare e disattivare la funzione: Set + Go.

Spegnimento automatico

Per ragioni di sicurezza, l'apparecchiatura si disattiva automaticamente dopo un determinato periodo di tempo se è attiva una funzione di riscaldamento e non si modificano le impostazioni.

Temperatura (°C)	Spegnimento (ore)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Lo spegnimento automatico non funziona con le funzioni: Luce forno, Orario fine, Durata.

Luminosità del display

Esistono due modalità di luminosità del display:

- Luminosità notte - quando l'apparecchiatura è spenta, la luminosità del display si abbassa dalle ore 22:00 alle ore 06:00.
- Luminosità diurna:
 - quando l'apparecchiatura è attiva.
 - se si sfiora un tasto sensore quando è in funzione la luminosità notte (ad eccezione di ACCESO/SPENTO), il display torna alla modalità di luminosità giorno per i 10 secondi successivi.
 - se l'apparecchiatura è spenta e si imposta la funzione: Contaminuti. Al termine della funzione, il display torna alla luminosità notte.

Ventola di raffreddamento

Quando il forno è in funzione, la ventola di raffreddamento si attiva in modo automatico per tenere fresche le superfici del forno. Dopo aver spento il forno, la ventola di raffreddamento continua a funzionare fino a che il forno non si è raffreddato.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI



ATTENZIONE! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



La temperatura e i tempi di cottura specificati nelle tabelle sono valori indicativi. Possono variare in base alle ricette, alla qualità e alla quantità degli ingredienti utilizzati.

Consiglio per funzioni speciali di riscaldamento del forno

Scaldavivande

Usare questa funzione per mantenere un piatto in caldo.

La temperatura si regola in modo automatico su 80°C.

Scaldapiatti

Per riscaldare i vassoi e i piatti.

Distribuire piatti e pietanze in modo omogeneo sul ripiano a filo. Invertire la posizione dei piatti a metà tempo.

La temperatura automatica è di 70°C.

Posizione del ripiano consigliata: 3.

Lievitazione pasta

Questa funzione automatica può essere selezionata per qualsiasi ricetta di pasta lievitata. Offre buone condizioni di lievitazione. Versare la pasta in un piatto abbastanza grande per la lievitazione e

coprire con un panno umido o pellicola. Introdurre un ripiano a filo sul primo livello e sistemarvi il piatto. Chiudere la porta e impostare la funzione: Lievitazione pasta. Impostare il tempo necessario.

Cottura

- Il vostro nuovo forno può cuocere o arrostitire in modo differente rispetto all'apparecchiatura posseduta in precedenza. Pertanto è consigliabile adattare le impostazioni usate solitamente (temperatura, tempi di cottura) e le posizioni della griglia alle raccomandazioni contenute nelle tabelle seguenti.
 - Il produttore consiglia di impostare la temperatura più bassa al primo utilizzo.
 - Se non è possibile trovare le impostazioni specifiche sulla ricetta desiderata, seguire quelle di un'altra ricetta quasi uguale.
 - È possibile prolungare i tempi di cottura di 10 - 15 minuti se si cuociono torte su più livelli.
 - Torte e dolci infornati ad altezze diverse non presentano una doratura omogenea all'inizio. In questo caso, non modificare l'impostazione della temperatura. Le differenze di solito si pareggiano durante la cottura.
 - Nel caso di tempi di cottura prolungati è possibile spegnere il forno ca. 10 minuti prima per sfruttare il calore residuo.
- Quando si cucinano cibi congelati, le teglie all'interno del forno possono deformarsi durante la cottura. Una volta raffreddate, ritornano come nuove.

Consigli per cuocere al forno

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
Il fondo della torta non è sufficientemente dorato.	La posizione della griglia è errata.	Sistemare la torta su un ripiano inferiore.

Risultati di cottura	Causa possibile	Soluzione
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	La temperatura del forno è troppo alta.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura leggermente inferiore.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	Il tempo di cottura è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo. Non è possibile ridurre i tempi di cottura impostando temperature più alte.
La torta si affloscia e diventa poltigliosa, unta, con strisce d'acqua.	È presente troppo liquido nel composto.	Utilizzare meno liquido. Attenersi ai tempi di impasto, soprattutto quando si impiegano impastatrici per dolci.
La torta è troppo asciutta.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura più alta.
La torta è troppo asciutta.	Il tempo di cottura è troppo lungo.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare un tempo di cottura più corto.
La doratura della torta non è omogenea.	La temperatura del forno è troppo alta e il tempo di cottura troppo corto.	Impostare una temperatura del forno più bassa e un tempo di cottura più lungo.
La doratura della torta non è omogenea.	Il composto non è distribuito in modo uniforme.	Distribuire il composto in modo uniforme sulla lamiera dolci.
La torta non è pronta nel tempo di cottura indicato.	La temperatura del forno è troppo bassa.	La prossima volta che si utilizzerà il forno, impostare una temperatura del forno leggermente più alta.

Cottura su un solo livello

Cottura in stampi

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Ciambella o brioche	Cottura ventilata	150 - 160	50 - 70	2
Torta Margherita/Torte alla frutta	Cottura ventilata	140 - 160	70 - 90	2

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Sponge cake/Torta con lievito in polvere	Cottura ventilata	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake/Torta con lievito in polvere	Rosolatura/ Cottura finale	160	35 - 50	2
Base per flan - pasta frolla ¹⁾	Cottura ventilata	170 - 180	10 - 25	2
Base per flan - pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Cottura ventilata	160	70 - 90	2
Apple pie/Torta di mele (2 stampi Ø 20 cm, disposti in diagonale)	Rosolatura/ Cottura finale	180	70 - 90	1
Torta al formaggio, lamiera dolci ²⁾	Rosolatura/ Cottura finale	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

²⁾ Utilizzare una leccarda.

Torte/dolci/pane su lamiera dolci

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Treccia/corona di pane	Rosolatura/ Cottura finale	170 - 190	30 - 40	2
Dolce di Natale ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale	160 - 180	50 - 70	2
Pane (di segale) ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale			2
prima		230	20	
poi		160 - 180	30 - 60	
Bignè/pasticcini ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale	190 - 210	20 - 35	2
Rotolo con marmellata ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale	180 - 200	10 - 20	2

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta tipo crumble (secca)	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3
Dolci alle mandorle con burro/zucchero ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale	190 - 210	20 - 30	2
Flan di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) ²⁾	Cottura ventilata	150 - 160	35 - 55	3
Flan di frutta (con pasta frolla/pasta lievitata) ²⁾	Rosolatura/ Cottura finale	170	35 - 55	1
Torte di frutta fatte con pasta frolla	Cottura ventilata	160 - 170	40 - 80	3
Torte lievitate delicatamente guarnite (ad es. con quark, panna, crema) ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Preriscaldare il forno.

²⁾ Utilizzare una leccarda.

Biscotti

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	Cottura ventilata	150 - 160	10 - 20	3
Short bread/Frollini al burro/Strisce di pasta	Cottura ventilata	140	20 - 35	3
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale	160	20 - 30	2
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	15 - 20	2
Dolci con albume montato a neve, meringhe	Cottura ventilata	80 - 100	120 - 150	1
Macarons	Cottura ventilata	100 - 120	30 - 50	3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	Cottura ventilata	150 - 160	20 - 40	3

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasticcini di pasta sfoglia ¹⁾	Cottura ventilata	170 - 180	20 - 30	3
Panini ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes /Pasticcini ¹⁾	Cottura ventilata	160	20 - 35	3
Small cakes /Pasticcini ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale	170	20 - 35	2

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Sformati e gratinati

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pasta al forno	Rosolatura/ Cottura finale	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Rosolatura/ Cottura finale	180 - 200	25 - 40	1
Verdure gratinate ¹⁾	Doppio grill ventilato	160 - 170	15 - 30	1
Baguette con formaggio fuso	Cottura ventilata	160 - 170	15 - 30	1
Dolci al forno	Rosolatura/ Cottura finale	180 - 200	40 - 60	1
Sformati di pesce	Rosolatura/ Cottura finale	180 - 200	30 - 60	1
Verdure ripiene	Cottura ventilata	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Cottura multilivello

Utilizzare la funzione: Cottura ventilata.

Torte/dolci/pane su lamiere dolci

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Bigné/pasticcini ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Torta Streusel	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Preriscaldare il forno.

Biscotti/pasticcini/dolci/panini

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Biscotti di pasta frolla	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread /Frollini al burro/Strisce di pasta	140	25 - 45	1 / 3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Dolci con albume montato a neve, meringhe	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Macarons	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscotti realizzati con pasta lievitata	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Cottura ventilata delicata

Utilizzare la funzione per preparare pezzi di carne e pesce magri e teneri. Questa funzione non è adatta per ricette come stufati o arrostiti di maiale grassi.

Durante i primi 10 minuti è possibile impostare una temperatura del forno compresa tra 80°C e 150°C. La temperatura predefinita è 90°C. Una volta raggiunta la temperatura, il forno continua a cuocere a 80°C. Non usare questa funzione per il pollame.



Cucinare sempre senza coperchio quando si utilizza questa funzione.

1. Far rosolare la carne in una pentola sul piano di cottura a una temperatura molto alta per 1 - 2 minuti su ogni lato.
2. Sistemare la carne nella leccarda calda dentro il forno sul ripiano a filo.
3. Selezionare la funzione: Cottura ventilata delicata.

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Roastbeef	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1

Alimenti	Quantità	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Filetto di manzo	1.000 - 1.500 g	150	90 - 110	1
Arrosto di vitello	1.000 - 1.500 g	150	120 - 150	1
Bistecche	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Cottura pizza

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza (sottile) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (molto guarnita) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Crostate	180 - 200	40 - 55	3
Flan di spinaci	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (torta salata)	170 - 190	45 - 55	3
Flan al formaggio	170 - 190	45 - 55	3
Torta al formaggio	140 - 160	60 - 90	3
Torta di mele, ricoperta	150 - 170	50 - 60	3
Torta di verdure	160 - 180	50 - 60	3
Pane non lievitato ¹⁾	230	10 - 20	3
Torta di pasta frolla ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (versione russa del calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Preriscaldare il forno.

²⁾ Utilizzare una leccarda.

Cottura arrosto

- Per la cottura arrosto si può utilizzare qualsiasi pentola resistente al calore (seguire le indicazioni del produttore).
- È possibile cuocere grossi arrosti direttamente nella leccarda (se prevista) o sul ripiano a filo sopra la leccarda.

- Arrostire le carni tenere nella teglia con il coperchio, così da far rimanere la carne più succulenta.
- Tutti i tipi di carne che devono formare una crosta esterna possono essere arrostiti nella teglia senza coperchio.

- Consigliamo di cuocere la carne e il pesce del peso di 1 kg e oltre nell'apparecchiatura.
- Al fine di evitare che il sugo di cottura o il grasso della carne bruci nella pentola, versare del liquido nella leccarda.
- Se necessario, girare l'arrosto (dopo 1/2 - 2/3 del tempo di cottura).
- Gli arrosti e il pollame di grandi dimensioni devono essere bagnati di tanto in tanto con il fondo di cottura. In tal modo si ottengono risultati migliori.
- È possibile spegnere il forno circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, così da usare il calore residuo.

Tabelle cottura arrosto

Manzo

Alimenti	Funzione	Quantità	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Arrosto misto	Rosolatura/ Cottura finale	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Maiale

Alimenti	Funzione	Quantità	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Spalla, coppa, taglio di prosciutto per arrosto	Doppio grill ventilato	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Polpettone	Doppio grill ventilato	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Stinco di maiale (precotto)	Doppio grill ventilato	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Vitello

Alimenti	Fun- zione	Quantità	Poten- za (watt)	Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)	Posi- zione della griglia
Arrosto di vitello	Dop- pio grill venti- lato	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Stinco di vitello	Dop- pio grill venti- lato	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Agnello

Alimenti	Fun- zione	Quantità (kg)	Poten- za (watt)	Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)	Posi- zione della griglia
Cosciotto di agnello, arrosto di agnello	Dop- pio grill venti- lato	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Pollame

Alimenti	Fun- zione	Quantità	Poten- za (watt)	Tempera- tura (°C)	Tempo (min.)	Posi- zione della griglia
Porzioni di pollame	Dop- pio grill venti- lato	200 - 250 g ciascuno	200	200 - 220	20 - 35	1
Mezzo pollo	Dop- pio grill venti- lato	400 - 500 g ciascuno	200	190 - 210	25 - 40	1
Pollo, pol- lastra	Dop- pio grill venti- lato	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1

Alimenti	Funzione	Quantità	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Anatra	Doppio grill ventilato	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

Pesce al vapore

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pesce intero fino ad 1 kg	Rosolatura/ Cottura finale	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Pietanze

Alimenti	Funzione	Quantità (kg)	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pietanze dolci	Cottura ventilata	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Pietanze condite con ingredienti cotti (spaghetti, verdure)	Cottura ventilata	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Pietanze condite con ingredienti crudi (patate, verdure)	Cottura ventilata	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grill

- Durante la cottura al grill usare sempre l'impostazione massima della temperatura.
- Sistemare la griglia nella posizione indicata nella tabella per la cottura alla griglia.
- Inserire sempre la leccarda nel primo livello per raccogliere il grasso.

- Cuocere al grill solo pezzi di carne o pesce di spessore ridotto.
- Preiscaldare sempre il forno vuoto con le funzioni del grill impostate, per 5 minuti.



AVVERTENZA! Durante la cottura al grill la porta del forno deve essere sempre chiusa.

Grill

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posizione della griglia
		1° lato	2° lato	
Roastbeef, cott. media	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Filetto di manzo, cott. media	230	20 - 30	20 - 30	1
Carré di maiale	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo di vitello	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo di agnello	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Pesce intero, 500 -1.000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grill rapido

Alimenti	Tempo (min.)		Posizione della griglia
	1° lato	2° lato	
Burgers/Hamburger	9 - 13	8 - 10	3
Filetto di maiale	10 - 12	6 - 10	2
Salsicce	10 - 12	6 - 8	3
Bistecche di filetto/ bistecche di vitello	7 - 10	6 - 8	3
Toast/Toast	1 - 3	1 - 3	3
Toast condito	6 - 8	-	2

Cibi congelati

- Estrarre gli alimenti dalle confezioni. Mettere la pietanza su un piatto.
- Non coprire con un piatto o con una ciotola. Potrebbe prolungare il tempo di scongelamento.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza surgelata	200 - 220	15 - 25	3
Pizza Americana surgelata	190 - 210	20 - 25	3
Pizza fredda	210 - 230	13 - 25	3
Pizzette surgelate	180 - 200	15 - 30	3
Patatine fritte sottili ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Patatine fritte spesse ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Croquette ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Sformato di patate	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni freschi	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni surgelati	160 - 180	40 - 60	2
Ali di pollo	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Girare 2 o 3 volte durante la cottura.

Tabella pietanze pronte surgelate

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pizza congelata ¹⁾	Rosolatura/ Cottura finale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2
Patatine fritte ²⁾ (300 - 600 g)	Rosolatura/ Cottura finale oppure Doppio grill ventilato	200 - 220	secondo le indicazioni del produttore	2
Baguette ³⁾	Rosolatura/ Cottura finale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2

Alimenti	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Torta alla frutta	Rosolatura/ Cottura finale	secondo le indicazioni del produttore	secondo le indicazioni del produttore	2

1) Preriscaldare il forno.

2) Girare 2 o 3 volte durante la cottura.

3) Preriscaldare il forno.

Scongelamento

- Scartare la confezione e sistemare il cibo su un piatto.
- Utilizzare il primo livello dal basso.
- Non coprire con un recipiente o un piatto; ciò potrebbe allungare il tempo di scongelamento.

Alimenti	Quantità	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di scongelamento ulteriore (min.)	Commenti
Pollo	1 kg	100 - 140	20 - 30	Sistemare il pollo su un piattino rovesciato in una piastra grande. Girare a metà tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Girare a metà tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Girare a metà tempo.
Trota	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Fragole	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Burro	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Panna	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Montare la panna ancora un po' congelata.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

Marmellate/Conserve

- Usare solo vasetti per marmellata delle stesse dimensioni disponibili sul mercato.
- Non usare vasetti con coperchio a vite e con chiusura a baionetta od i barattoli di metallo.
- Per questa funzione usare la prima griglia a partire dal fondo.
- Mettere non più di sei vasetti per marmellata da un litro sulla lamiera dolci.
- Riempire i vasetti tutti fino allo stesso livello e chiudere con un morsetto.
- I vasetti non devono venire a contatto l'uno con l'altro.
- Versare circa 1/2 litro di acqua nella lamiera dolci in modo da creare umidità sufficiente all'interno del forno.
- Quando il liquido nei vasetti inizia leggermente a bollire (dopo circa 35 - 60

minuti con i vasetti da un litro), spegnere il forno o ridurre la temperatura a 100°C (vedere la tabella).

Frutta morbida

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in min.
Fragole/Mirtilli/Lamp- oni/Uva spina matura	160 - 170	35 - 45	-

Frutta con noccioli

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in min.
Pere/Mele cotogne/ Prugne	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Verdure

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo di cottura fino alla bollitura (min.)	Continuare la cottura a 100 °C in min.
Carote ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cetrioli	160 - 170	50 - 60	-
Ortaggi misti in agro- dolce	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Cavolo rapa/Piselli/ Asparagi	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lasciare riposare nel forno spento.

Asciugatura

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia
Fagioli	60 - 70	6 - 8	3
Peperoni	60 - 70	5 - 6	3
Verdure per mine- strone	60 - 70	5 - 6	3
Funghi	50 - 60	6 - 8	3
Erbe	40 - 50	2 - 3	3
Prugne	60 - 70	8 - 10	3

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (ore)	Posizione della griglia
Albicocche	60 - 70	8 - 10	3
Fette di mela	60 - 70	6 - 8	3
Pere	60 - 70	6 - 9	3

Pane

Si sconsiglia di preriscaldare.

Alimenti	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia
Pane bianco	180 - 200	40 - 60	2
Baguette	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pane di segale	180 - 200	50 - 70	2
Pane nero	180 - 200	50 - 70	2
Pane integrale	170 - 190	60 - 90	2

Tabelle cottura microonde

Scongelamento carne

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Tagli di carne interi	200	500	10 - 12	10 - 15	Girare a metà tempo.
Bistecche	200	200	3 - 5	5 - 10	Girare di tanto in tanto, estrarre le parti congelate.
Carne tritata mista	200	500	10 - 15	10 - 15	Girare di tanto in tanto, estrarre le parti congelate.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Goulash	200	500	10 - 15	10 - 15	Girare di tanto in tanto, estrarre le parti congelate.

Scongelamento pollame

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pollo	200	1000	25 - 30	10 - 20	Girare a metà tempo; coprire le parti scongelate con un foglio in alluminio.
Petto di pollo	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Girare a metà tempo; coprire le parti scongelate con un foglio in alluminio.
Cosce di pollo	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Girare a metà tempo; coprire le parti scongelate con un foglio in alluminio.
Anatra	200	2000	45 - 60	20 - 30	Girare a metà tempo; coprire le parti scongelate con un foglio in alluminio.

Scongelamento pesce

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pesce intero fino ad 1 KG	100	500	10 - 15	15 - 20	Girare a metà tempo.
Filetti di pesce	100	500	10 - 12	15 - 20	Girare a metà tempo.

Scongelamento salsicce

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Salsiccia a fettine	100	100	2 - 4	20 - 40	Girare a metà tempo.

Scongelamento prodotti caseari

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Quark	100	250	10 - 15	25 - 30	Togliere le parti in alluminio, girare a metà tempo.
Burro	100	250	3 - 5	15 - 20	Togliere le parti in alluminio, girare a metà tempo.
Formaggio	100	250	3 - 5	30 - 60	Togliere le parti in alluminio, girare a metà tempo.
Panna	100	200	7 - 12	20 - 30	Togliere l'alluminio in alto, mescolare a metà tempo.

Scongelamento di torte/pasticcini

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pasta lievitata	100	1 pezzo	2 - 3	15 - 20	Girare a metà tempo.
Torta al formaggio	100	1 pezzo	2 - 4	15 - 20	Girare a metà tempo.
Torta (gâteau)	100	1 pezzo	1 - 2	15 - 20	Girare a metà tempo.
Torta secca (come Torta Margherita)	100	1 pezzo	2 - 4	15 - 20	Girare a metà tempo.
Torta alla frutta	100	1 pezzo	1 - 2	15 - 20	Girare a metà tempo.
Pane	100	1.000 g	15 - 20	10 - 15	Girare a metà tempo.
Pane a fette	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Girare a metà tempo.
Panini	100	4 panini	5 - 8	5 - 10	Girare a metà tempo.

Scongelamento frutta

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Fragole	100	300	8 - 12	10 - 15	Scongelare coperte, mescolare a metà tempo.
Prugne, ciliegie, lamponi, ribes neri, albicocche	100	250	8 - 10	10 - 15	Scongelare coperte, mescolare a metà tempo.

Cottura/Fusione

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Cioccolato/ Copertura di cioccolato	600	150	2 - 3	-	Mescolare a metà tempo.
Burro	200	100	2 - 4	-	Mescolare a metà tempo.

Scongelamento e riscaldamento

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Alimenti per bambini in vasetti	300	200 g	2 - 3	-	Mescolare di tanto in tanto, controllare la temperatura.
Latte per neonati (biberon, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Immergere un cucchiaino nel biberon, mescolare, controllare la temperatura.
Cibi confezionati	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Togliere i coperchi in alluminio, girare a metà tempo.
Pasti pronti congelati	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Togliere i coperchi in alluminio, girare a metà tempo.
Latte	1000	1 tazza, circa 200 ml	1:15 - 1:45	-	Mettere un cucchiaino nel contenitore.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Acqua	1000	1 tazza, circa 200 ml	1:30 - 2	-	Mettere un cucchiaino nel contenitore.
Salsa	600	200 ml	1 - 2	-	Mescolare a metà tempo.
Zuppa	600	300 ml	2 - 4	-	Mescolare a metà tempo.

Tabella di cottura

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Pesce intero fino ad 1 KG	500	500 g	8 - 10	-	Cuocere coperti, girare il contenitore diverse volte, durante la cottura.
Filetti di pesce	500	500 g	6 - 8	-	Cuocere coperti, girare il contenitore diverse volte, durante la cottura.
Verdure, tempo di cottura breve, fresche ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.

Alimenti	Potenza (watt)	Quantità	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Commenti
Verdure, tempo di cottura breve, congelate ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Verdure, tempo di cottura lungo, fresche ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Verdure, tempo di cottura lungo, congelate ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Aggiungere 50 ml circa di acqua, cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Patate al cartoccio	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W/15 - 20	Cuocere coperte, mescolare a metà tempo.
Riso	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Cuocere coperto, mescolare a metà tempo.
Popcorn	1000	-	3 - 4	-	Sistemare i popcorn su un piatto sul livello inferiore.

¹⁾ Cuocere tutte le verdure con un coperchio sul contenitore.

Tabella funzione combinata

- Solo per modelli selezionati.

- Utilizzare le funzioni: Grill e microonde.

Alimenti	Pentole resistenti al calore	Potenza (watt)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posizione della griglia	Commenti
2 mezzi polli (2 x 600 g)	Piatto in vetro con filtro	300	220	40	2	Girare dopo 20 min., tempo di riposo 5 min.
patate gratinate (1 kg)	Pietanza gratinata	300	200	40	2	Tempo di riposo 10 min.
Arrosto di maiale coppa (1.100 g)	Piatto in vetro con filtro	300	200	70	1	Girare a metà tempo, tempo di riposo 10 min.

PULIZIA E CURA



ATTENZIONE! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Note sulla pulizia

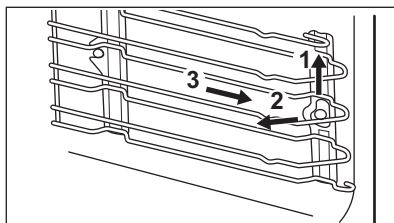
- Pulire la parte anteriore dell'apparecchiatura con un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un normale detergente.
- Pulire l'interno dell'apparecchiatura dopo ogni utilizzo. Grasso o altri residui di cibo possono causare un incendio.
- Rimuovere lo sporco tenace con detergenti speciali per forno.
- Dopo ogni utilizzo, pulire gli accessori e farli asciugare accuratamente. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua tiepida saponata.
- Non pulire gli accessori antiaderenti con detergenti aggressivi, oggetti appuntiti o in lavastoviglie. Potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Asciugare il forno quando la cavità è ancora umida dopo l'utilizzo.

Rimozione dei supporti ripiano

Prima di eseguire interventi di manutenzione, accertarsi che l'apparecchiatura si sia raffreddata. Vi è il rischio di scottature.

Per pulire l'apparecchiatura, rimuovere i supporti ripiano.

1. Estrarre i supporti, tirando con delicatezza verso l'alto.



2. Sfilare l'estremità anteriore del supporto ripiano dalla parete laterale tirandola in avanti.

3. Sganciare i supporti dal sostegno posteriore.

Installare i supporti griglia seguendo al contrario la procedura indicata.

Sostituzione della lampadina

Mettere un panno sulla parte inferiore interna dell'apparecchiatura. Evita di danneggiare la calotta di vetro della lampadina e la cavità.



ATTENZIONE! Rischio di scosse elettriche! Scollegare il fusibile prima di sostituire la lampadina.

La lampadina e la calotta di vetro della lampadina possono essere caldi.



AVVERTENZA! Tenere sempre la lampadina alogena con uno straccio, per evitare che dei residui di grasso vi brucino sopra.

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Togliere i fusibili dal quadro elettrico o spegnere l'interruttore principale.

Lampadina superiore

1. Ruotare la calotta di vetro in senso antiorario per rimuoverla.
2. Pulire la calotta di vetro.
3. Sostituire la lampadina con una adatta, termoresistente fino a 300°C.
4. Montare la calotta di vetro.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



ATTENZIONE! Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Il forno non si scalda.	Il forno è spento.	Accendere il forno.
Il forno non si scalda.	L'ora non è impostata.	Impostare l'ora.
Il forno non si scalda.	Non sono state effettuate le impostazioni necessarie.	Accertarsi che le impostazioni siano corrette.
Il forno non si scalda.	Lo spegnimento automatico è attivo.	Consultare "Spegnimento automatico".
Il forno non si scalda.	La Sicurezza bambini è attivata.	Fare riferimento al capitolo "Utilizzo della Sicurezza bambini".
Il forno non si scalda.	La porta non è chiusa correttamente.	Chiudere completamente la porta.
Il forno non si scalda.	È scattato il fusibile.	Verificare se l'anomalia di funzionamento sia dovuta al fusibile. Nel caso in cui il fusibile continui a scattare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.

Problema	Causa possibile	Soluzione
La lampada non si accende.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampada.
Il display mostra un codice di errore non presente nella tabella.	Si è verificato un guasto elettrico.	<ul style="list-style-type: none"> • Spegnere il forno mediante il fusibile domestico o l'interruttore automatico nel quadro, quindi riaccenderlo. • Nel caso in cui il display visualizzi ancora il codice di errore, rivolgersi al Centro di Assistenza.
Vapore e acqua di condensa si depositano sugli alimenti e nella cavità del forno.	Le pietanze sono state lasciate nel forno troppo a lungo.	Non lasciare le pietanze nel forno per più di 15 - 20 minuti dal termine del processo di cottura.

Dati Assistenza

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza autorizzato.


Le informazioni necessarie per il Centro di Assistenza si trovano sulla targhetta dei


dati. La targhetta si trova sul telaio anteriore della cavità dell'apparecchiatura. Non rimuovere la targhetta dei dati dalla cavità dell'apparecchiatura.

Consigliamo di annotarli in questo spazio:

Modello (MOD.)
Numero Prodotto (PNC)
Numero di serie (S.N.)

CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo .
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le

apparecchiature che riportano il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

www.kueppersbusch.de