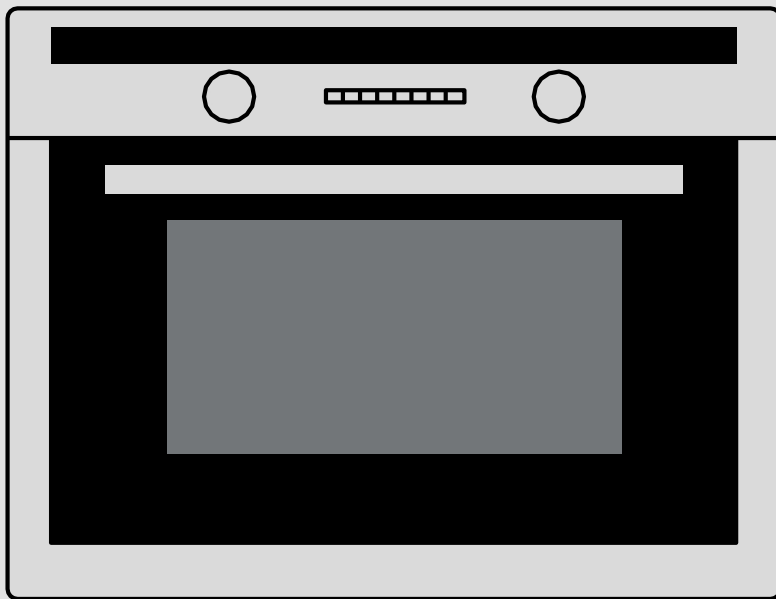


Manuale d'uso

per il vostro forno multifunzione a incasso

Modello: **EBM4502ED**



Note e simboli

In questo manuale

Simboli di pericolo e informazioni



Questo simbolo segnala un pericolo.

In particolare, si trova in tutte le descrizioni delle fasi di lavoro che possono comportare un rischio per le persone. Osservare le presenti istruzioni di sicurezza e prestare la dovuta cautela. Trasmettete queste avvertenze agli altri utenti.



Questo simbolo mette in guardia da eventuali danni.

Lo troverete nella descrizione delle fasi di lavoro che richiedono particolare attenzione per evitare danni all'apparecchio. Si prega di trasmettere queste istruzioni di sicurezza anche a tutti gli utenti del dispositivo.



Questo simbolo indica suggerimenti e consigli.

Questo simbolo indica consigli utili e richiama l'attenzione sulla procedura e sul comportamento corretti. L'osservanza delle istruzioni contrassegnate da questo simbolo vi eviterà molti problemi.

Nota sulle illustrazioni

Le illustrazioni contenute in questo manuale sono solo a scopo illustrativo e possono differire leggermente dall'aspetto reale.

Per dispositivi, componenti e accessori



Questo simbolo indica che sono disponibili istruzioni per l'uso che devono essere rispettate.

Leggere attentamente il presente manuale e le relative sezioni prima di utilizzare i prodotti contrassegnati da questo simbolo.

Protezione ambientale e smaltimento

Simboli per lo smaltimento



Questo simbolo indica che l'apparecchio etichettato non deve essere smaltito come un normale rifiuto domestico.

Deve essere smaltito presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

A tal fine, scollegare il cavo di alimentazione e rendere inutilizzabile il dispositivo di chiusura della porta.



Questo simbolo indica che il prodotto etichettato è riciclabile.

Deve essere separato dai rifiuti residui per essere smaltito secondo le istruzioni di differenziazione allegate.

Note sulla dismissione

- Lo smaltimento improprio può mettere in pericolo l'ambiente e la salute umana. Assicurandovi che l'apparecchio e il suo imballaggio siano smaltiti correttamente, contribuirete a evitare potenziali pericoli.
- I materiali di imballaggio utilizzati sono stati selezionati con cura e devono essere riciclati per ridurre il consumo di materie prime e i rifiuti. Separare i componenti per tipo e smaltirli di conseguenza.
- Le informazioni sulle attuali vie di smaltimento e sul riciclaggio possono essere ottenute presso le autorità locali, l'azienda di smaltimento dei rifiuti o il venditore.

Istruzioni di sicurezza



Uso corretto

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di disimballare l'apparecchio. Solo così si potrà utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.
Si consiglia vivamente di conservare le istruzioni per l'uso e il montaggio per uso futuro o per altri utenti.
- L'apparecchio è destinato all'installazione in un mobile adatto.
Per evitare il surriscaldamento, non deve essere installato dietro a un decoro o a una porta.
Osservare le istruzioni di installazione.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato ~~dal~~ disimballaggio. Non collegare l'apparecchio se è danneggiato. Se necessario, contattare il centro di assistenza clienti, o di personale specializzato qualificato.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per la preparazione di cibi e bevande in ambienti chiusi.
e deve essere monitorato durante il funzionamento.
- La funzione microonde è destinata al riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di tappetini, tessuti e simili possono comportare il rischio di lesioni o incendi.
- Questo apparecchio può ~~essere~~ utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo se sono stati sorvegliati o istruiti sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
L'utente deve essere sorvegliato o istruito da una persona responsabile della sua sicurezza su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e deve aver compreso i pericoli ~~connessi~~.
- I bambini non devono giocare con, sopra o vicino all'apparecchio.
- I bambini possono pulire l'apparecchio o effettuare interventi di manutenzione generale solo se hanno almeno 8 anni e se sono sotto controllo.
- Tenere i bambini sotto gli 8 anni a distanza di sicurezza dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.
- Quando l'apparecchio viene utilizzato per la prima volta, i materiali isolanti e gli elementi riscaldanti possono emettere un odore particolare e un leggero fumo.
Questo fenomeno è normale e innocuo. In questo caso, riscaldare l'apparecchio fino a svuotarlo e pulire la camera di

Note e simboli
dove si consiglia di coprire
con un panno umido
prima di riscaldare gli
alimenti.

- Se non si utilizza
l'apparecchio per un periodo
di tempo prolungato,
scollegarlo dalla rete
elettrica.



Importanti avvertenze di pericolo

Rischio di morte e di lesioni!

- Tenere tutti i materiali di imballaggio, gli accessori di installazione e le piccole parti fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici! Possono essere molto pericolosi se, ad esempio, vengono tirati in testa o ingeriti.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato dopo il disimballaggio. Non collegare l'apparecchio se è danneggiato. È pericoloso!
Contattare il servizio clienti o il personale specializzato adeguatamente qualificato.
- I bordi e i componenti possono essere taglienti e causare lesioni. Prestare la dovuta attenzione durante l'installazione e proteggersi se necessario, ad esempio con guanti da lavoro.
- Durante l'apertura e la chiusura dell'apparecchio sussiste il rischio di intrappolamento. Non toccare le cerniere.
- I graffi sul vetro della porta dell'apparecchio possono trasformarsi in crepe o addirittura in rotture.
Non utilizzare raschietti per vetro, detergenti o ausili taglienti o abrasivi.

Rischio di scosse elettriche!

- Il cavo di questo apparecchio è dotato di un cavo di messa a terra e di una spina di messa a terra. La spina deve essere collegata a una presa correttamente installata e messa a terra.
In caso di dubbio, contattare un elettricista certificato.
- Solo un elettricista certificato può collegare o sostituire gli apparecchi senza spina.
- Se necessario, il cavo di rete deve essere sostituito da un elettricista certificato per evitare un pericolo.
Si prega di notare quanto segue:
 - La potenza elettrica del set di cavi o della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio.
 - Il cavo di prolunga deve essere un cavo tripolare con messa a terra.
 - Il cavo deve essere il più corto possibile o non essere liberamente accessibile dopo l'installazione, per ridurre al minimo i rischi di schiacciamento o di inciampo.
- L'isolamento del cavo può fondere se entra in contatto con parti calde dell'apparecchio. Non mettere mai il cavo dell'apparecchio a contatto con parti calde.

- Le riparazioni inadeguate sono pericolose.
I lavori di riparazione e manutenzione dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un elettricista certificato. A tal fine, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Il contatto con alcuni dei componenti installati può causare gravi lesioni o morte. Non smontare l'apparecchio.
- Non ~~accendere~~ mai un apparecchio difettoso: potrebbe causare una scossa elettrica. Estrarre la spina di rete o disinserire l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.
Contattare il servizio clienti.
- La penetrazione di umidità può causare scosse elettriche. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o getti di vapore per pulire l'apparecchio.

Rischio di ustioni!

- L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi durante il funzionamento.
Proteggersi con guanti da forno, ad esempio per rimuovere accessori o stoviglie dalla camera di cottura.
- Alcune parti dell'apparecchio possono trattenere il calore per molto tempo. Lasciarle raffreddare prima di toccare le aree direttamente esposte al calore.
- Le superfici dei mobili vicini possono surriscaldarsi durante il funzionamento.
- I vapori di alcol possono prendere fuoco nella camera di cottura calda. Riscaldare solo piccole quantità di alimenti ad alto contenuto alcolico. Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
Aprire con cautela lo sportello dell'apparecchio.
- Non riscaldare i liquidi e gli altri alimenti contenuti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Per evitare che il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per l'infanzia diventi troppo caldo, mescolateli o agitateli e controllate la temperatura prima

istruzioni di
sicurezza
consumatori.

Rischio di scottature!

- All'apertura dello sportello dell'apparecchio può fuoriuscire vapore caldo. A seconda della temperatura, il vapore potrebbe non essere visibile. Non avvicinarsi troppo all'apparecchio quando lo si apre, ~~tenere~~ lontani i bambini e aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela.
- L'acqua può generare vapore caldo nella camera di cottura calda. Non versare mai acqua nella camera di cottura calda.

Pericolo di incendio!

- Tenere d'occhio l'apparecchio quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, perché potrebbero incendiarsi o deformarsi ad alte temperature.
- Non conservate mai oggetti infiammabili nella camera di cottura. Possono prendere fuoco.
- Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio in presenza di fumo. Spegnerne l'apparecchio e staccare la spina di rete o spegnere l'interruttore di alimentazione nella scatola dei fusibili e tenere lo sportello chiuso per spegnere eventuali fiamme. Far controllare l'apparecchio da un elettricista certificato prima di rimetterlo in funzione.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio si crea una corrente d'aria. Non collocare la carta da forno in modo lasco sugli accessori, poiché potrebbe entrare in contatto

con le superfici riscaldate e prender fuoco. Caricarla sempre con un vassoio, una teglia o simili e assicurarsi che non sporga.

Pericolo da microonde!

- Non tentare di mettere in funzione il microonde con lo sportello aperto, poiché questo può comportare un'esposizione dannosa alle microonde. Fare attenzione a non danneggiare le chiusure di sicurezza e a non manometterle.
- Non collocare nulla tra la parte anteriore dell'apparecchio e la porta e assicurarsi che le superfici di tenuta siano sempre pulite.
- Se la porta o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da un tecnico qualificato.
- Per le persone non qualificate è pericoloso, eseguire lavori di manutenzione o riparazione, soprattutto se il coperchio è stato rimosso per proteggersi dalle microonde. Non apportare mai modifiche all'apparecchio.
- Utilizzare solo stoviglie e utensili adatti all'uso nei forni a microonde (vedere le sezioni corrispondenti).

- Per evitare pericoli e danni causati da oggetti metallici non idonei, non utilizzare utensili contenenti metallo nel funzionamento a microonde, ad eccezione del ripiano in filo metallico in dotazione, osservando le istruzioni d'uso riportate nella relativa sezione, o un cucchiaino di forma uniforme per evitare l'ebollizione quando si riscaldano i liquidi (vedere la nota seguente in questa sezione).
Tenere d'occhio il processo di cottura. Se durante il funzionamento si verificano scintille o archi elettrici, spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Il ritardo di ebollizione può verificarsi quando si riscaldano liquidi con forni a microonde, cioè un liquido può raggiungere temperature molto elevate, oltre 100°C, senza bollire in modo evidente, ma può bollire improvvisamente al minimo tocco. Per evitare il rischio di scottature, evitare il ritardo di ebollizione utilizzando un cucchiaino di metallo senza bordi taglienti, punte o elementi sottili.
nel liquido, seguendo attentamente le istruzioni sopra riportate.
- Non riscaldare le uova intere nel microonde, perché possono esplodere (anche dopo il riscaldamento).
- Il funzionamento del microonde con una camera di cottura vuota può causare un sovraccarico. Pertanto,

non utilizzare mai la funzione microonde se non vi sono alimenti nella camera di cottura.

Istruzioni di Pericolo dovuto al magnetismo!

nella camera di cottura.

- Il pannello di controllo e gli elementi di comando contengono magneti permanenti. È possibile utilizzare impianti elettronici, Ad esempio, pacemaker o pompe per insulina. I portatori di impianti elettronici devono tenersi a una distanza di almeno 10 cm dal campo operatorio.

Rischio di danni



- Se nella camera di cottura si utilizza un foglio di alluminio durante le funzioni del forno, questo non deve entrare in contatto con il vetro della porta. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
- Non utilizzare stampi in silicone, -tappetini, coperture o accessori contenenti silicone. Il sensore del forno potrebbe essere danneggiato.
- Non versare acqua nella camera di cottura calda. In questo modo si crea vapore. Il cambiamento di temperatura può danneggiare lo smalto.
- L'umidità nella camera di cottura può causare la corrosione per un periodo di tempo prolungato. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Non conservare gli alimenti umidi nell'apparecchio chiuso per un lungo periodo di tempo. Non conservare gli alimenti

- Dopo aver utilizzato l'apparecchio a temperature elevate, lasciarlo raffreddare solo con lo sportello chiuso. Non incastrare nulla nello sportello dell'apparecchio. Anche se lo sportello è aperto solo di poco durante il raffreddamento, i mobili vicini o i frontali degli apparecchi possono entrare in contatto con lo sportello. danneggiati dal tempo. Aprire lo sportello dell'apparecchio per l'asciugatura solo se si è formata molta umidità durante il funzionamento.
- Evitare le macchie zuccherine, ad esempio il succo di frutta, nella camera di cottura, perché potrebbero non essere rimosse dopo il raffreddamento. Quando si preparano dessert molto umidi, assicurarsi che le stoviglie siano abbastanza grandi da non far traboccare nulla.
- Mantenere sempre l'apparecchio in condizioni di pulizia per evitare danni causati da residui di cibo o simili.
- Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente durante il funzionamento. I frontali dei mobili o degli elettrodomestici vicini potrebbero essere danneggiati. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Non appoggiare alcun peso sullo sportello dell'apparecchio, non appendervi nulla e non appoggiarvi alcunché.

Chiudere sempre lo sportello dell'apparecchio lentamente e in modo controllato.

- Le stoviglie e gli accessori, se toccati, possono graffiare le superfici dell'apparecchio, in particolare il vetro della porta. Sistemate sempre le stoviglie e gli accessori nella camera di cottura in modo che non possano toccare la porta e le pareti della camera di cottura. Se necessario, tenere conto anche della rotazione del piatto rotante.
- Quando si rimuovono i contenitori dall'apparecchio, assicurarsi che il piatto rotante non venga spostato.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio per la maniglia della porta. Non è in grado di sostenere il peso del dispositivo e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per tenere in caldo i cibi, si può verificare un elevato tasso di umidità nella camera di cottura. Questo può causare danni da condensa e corrosione all'apparecchio, oltre che alla cucina. Evitare la formazione di condensa aprendo lo sportello o utilizzando la funzione di sbrinamento.

Grazie mille!

Gentile cliente,

La ringraziamo per la fiducia accordataci e per aver acquistato questo apparecchio KKT KOLBE. L'apparecchio che avete acquistato è stato progettato per ~~soddisfare~~ le esigenze della vostra famiglia.

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, che descrivono le possibilità di utilizzo e le funzioni dell'apparecchio da incasso KKT KOLBE.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose causati da un'installazione errata o impropria dell'apparecchio.

Il produttore si riserva il diritto di apportare ai tipi di apparecchi le modifiche necessarie per la facilità d'uso e la protezione dell'utente e dell'apparecchio, nel rispetto delle norme tecniche vigenti.

In caso di reclami nonostante il nostro accurato controllo di qualità, vi preghiamo di contattare il nostro servizio clienti interno.

Saranno felici di aiutarvi.

Il vostro team KKT KOLBE

Servizio clienti KKT KOLBE



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Ulteriori dati e documenti sono disponibili sul nostro sito web alla voce "Domande e risposte".

Si noti che la documentazione del manuale viene costantemente aggiornata.

Se doveste riscontrare delle discrepanze:

La versione più recente del manuale d'uso è sempre disponibile sulla pagina del prodotto corrispondente o nella sezione "Domande e risposte" del nostro negozio online all'indirizzo www.kolbe.de.

In vista di un costante sviluppo, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche, deviazioni o errori senza preavviso.

Ciò vale in particolare anche per le dimensioni e le misure di taglio.



Manuale d'uso

modello

EBM4502ED

versione 1.6

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE è un marchio registrato.

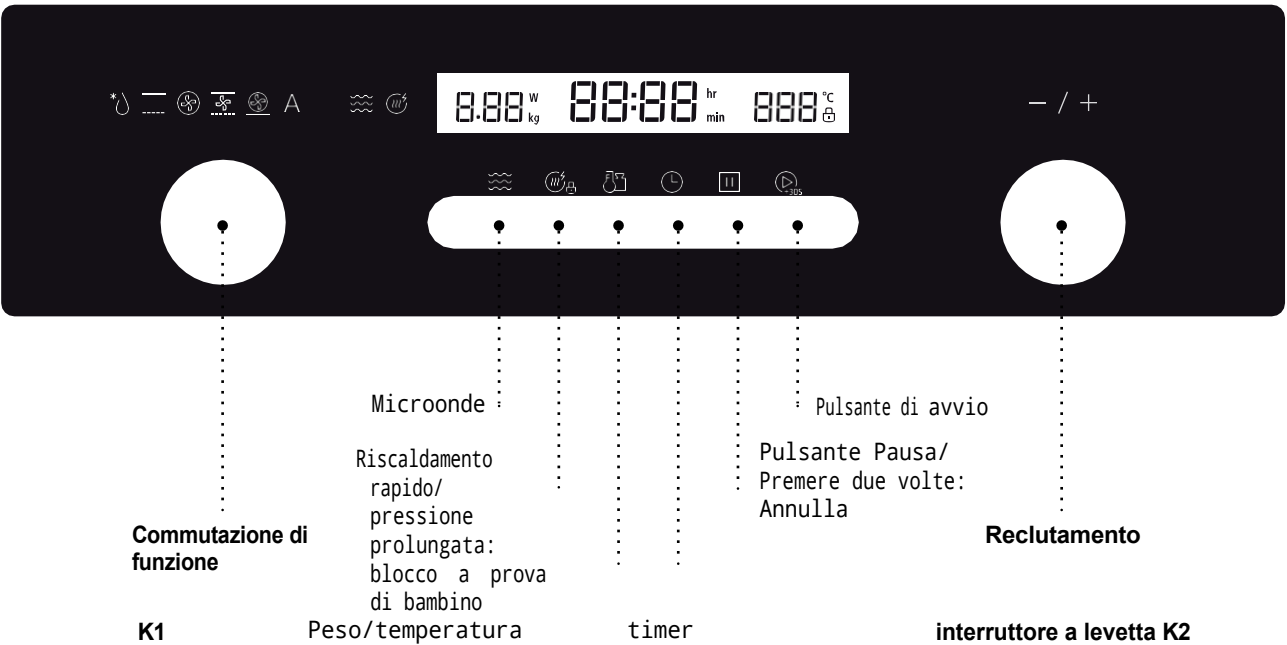
Indice dei contenuti

Descrizione e funzionamento del dispositivo.....	12
• Elementi di controllo	
• Selezionare i parametri	
• Modalità di riscaldamento	
Accessori.....	14
Note sul funzionamento delle microonde	15
• Riscaldamento di liquidi	
• Stoviglie e materiali	
Prima del primo utilizzo.....	17
• Impostazione dell'orologio	
• Pulizia degli accessori	
• Primo riscaldamento	
Utilizzo del dispositivo	17
• Impostazione della modalità e della temperatura di riscaldamento	
• Funzione di riscaldamento rapido	
• Il microonde	
• Processo di cottura MicroCombi	
• Programmi automatici	
• Programmi di sbrinamento	
• Impostazione delle opzioni specifiche del tempo	
• Serratura a chiave / blocco per bambini	
• Avvio rapido	
Consigli di cucina professionali	23
• Acrilammide negli alimenti	
• Panoramica sulla cucina professionale	
• Scongellare, riscaldare o cuocere alimenti congelati	
• Riscaldamento degli alimenti	
• Cucinare il cibo	
• Popcorn	
• Torte e pasticcini	
• Grigliare e arrostitire	
Pulizia e cura	31
• Pannello frontale	
• Interno dell'elettrodomestico	
• Tavolo di pulizia	
Soluzione del problema	32
Installazione.....	33
• Schizzo di installazione	
• Installazione del dispositivo	
• Note importanti sul collegamento alla rete elettrica	
Dati tecnici / Nota sulla dichiarazione di conformità.....	35

Descrizione e funzionamento del dispositivo

Funzionamento del dispositivo

Elementi di controllo



Parameter wählen

Sie haben die Auswahl aus folgenden zusätzlichen Optionen:

Parameter	Wählen Sie aus 13 verschiedenen Programmen. Funktion P1 bis P 13.
Auto-Menü	Wählen Sie die Kochtemperatur (in °C):
Temperatur	: 50,100,105,110...230
	: 100,105,110...230
	: 100,105,110...230
	+ : 50,100,105,110...230
	+ : 100,105,110...230
	+ : 100,105,110...230
Gewicht	Stellen Sie hier das Kochgewicht ein.
Zeit	Stellen Sie hier die Kochzeit ein.
Mikrowelle	Wählen Sie die Mikrowellenleistung: 100W, 300W 450W, 700W oder 900W.

Descrizione e funzionamento del dispositivo

Modalità di riscaldamento



Aria calda 3D

Il riscaldatore ad anello e la ventola sono in funzione.

Utilizzate questa modalità di riscaldamento in modo universale, ad esempio per biscotti al forno, ~~la~~ flambée, cheesecake o pizza? A 50 °C, questa modalità di cottura è molto adatta anche per mantenere gli alimenti al caldo (1-2 ore) in modo da ~~conservare~~ il sapore.



Grill con ventola

Il riscaldamento della griglia e la ventola sono in funzione.

Con questa modalità di riscaldamento, la carne risulterà rosolata e croccante. Gli stufati al forno e i piatti caldi in genere cucinati alla griglia si cuociono meglio in questa modalità.



Livello pizza

Il radiatore inferiore, il radiatore ad anello e la ventola sono in funzione.

Per alimenti surgelati e piatti in generale che richiedono molto calore dalla parte inferiore.



Griglia

L'elemento riscaldante del barbecue è in funzione.

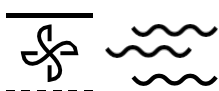
Qui è possibile passare da un livello di grigliatura all'altro. Scegliete tra "alto" e "medio", "basso". È ideale per grigliare diverse bistecche, salsicce, pezzi di pesce o pezzi di pane.



Microonde + aria calda 3D

+ L'aria calda 3D e il microonde sono in funzione.

Sfruttate le proprietà benefiche della funzione aria calda in combinazione con il microonde, che riscalda i cibi più rapidamente.



Microonde + grill + ventilatore

+ Gli elementi riscaldanti del grill, la ventola e il microonde sono in funzione.

Il vantaggio di questa funzione è che si può riscaldare rapidamente il cibo nel microonde e poi finirlo con un grill croccante subito dopo.

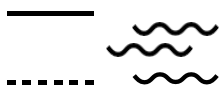


Forno per pizza + microonde

Il riscaldamento inferiore, l'elemento riscaldante ad anello e la ventola sono in funzione.

Questa funzione è ideale per preparare pasti veloci. Allo stesso tempo, i vantaggi della fase pizza si fanno sentire.

Descrizione e funzionamento del dispositivo



Microonde + grill

+ Gli elementi riscaldanti del grill e il microonde sono in funzione.

Utilizzare questa funzione se si desidera riscaldare rapidamente la pietanza e grigliarla in modo uniforme solo sulla parte superiore.



Funzione di sbrinamento

Il ventilatore è in funzione.

Qui è possibile passare da un programma di sbrinamento all'altro.



Programmi automatici

13 diversi programmi di cottura

Il tipo di riscaldamento e il tempo di cottura vengono determinati automaticamente in base al peso.

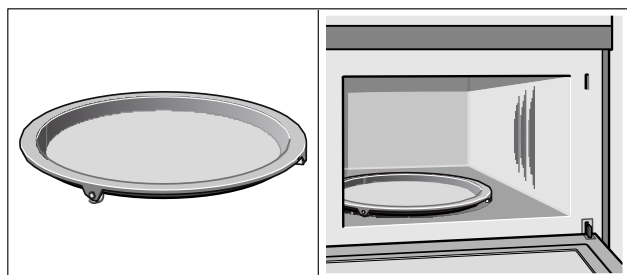


Microonde

Il microonde è in funzione.

Il microonde è adatto per scongelare, riscaldare e cucinare rapidamente.

Accessori



Piastra girevole / teglia da forno

- Serve come base per uno degli accessori della griglia.
- Gli alimenti che richiedono un forte calore dalla parte inferiore possono essere posizionati direttamente sul piatto rotante.
- Il giradischi può girare in senso orario o antiorario. Posizionare sempre il giradischi al centro del supporto. Assicurarsi che si innesti correttamente.

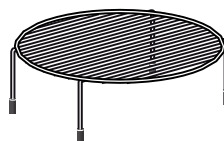


- **Non utilizzare mai il microonde senza il piatto rotante!**
- **Il giradischi può sostenere un peso massimo di 5 kg.**



Attacco griglia profonda

- Adatto alle funzioni di forno e microonde



Attacco griglia più alto

- Per grigliare bistecche, salsicce e tostare il pane, ad esempio.
- Come base per vassoi di raccolta o simili.

Note sul funzionamento delle microonde

Note sul funzionamento a microonde



**L'apparecchio non deve mai funzionare a vuoto.
È molto pericoloso!**

Riscaldamento di liquidi

Quando si riscaldano liquidi con le microonde, si può verificare un ritardo nell'ebollizione, cioè un liquido può raggiungere temperature molto elevate, oltre 100°C, senza bollire in modo evidente, ma può bollire improvvisamente al minimo contatto.

Per evitare il rischio di scottature, inserire nel liquido un cucchiaino di metallo senza bordi taglienti, punte o elementi sottili.

In questo modo si ottengono i cosiddetti nuclei di ebollizione, che impediscono il ritardo dell'ebollizione.

Tenere d'occhio il processo di cottura (spegnere immediatamente l'apparecchio se si verificano scintille o archi elettrici a causa del mancato rispetto delle istruzioni sulla forma del cucchiaino).



Stoviglie e materiali

Per il funzionamento a microonde, utilizzare solo pentole e utensili adatti all'uso nei forni a microonde.

A tal fine, seguire esattamente le tabelle riportate di seguito.

Come regola generale, i contenitori metallici non sono ammessi per l'uso di microonde.

Tuttavia, le stoviglie non metalliche potrebbero non essere adatte all'uso nel microonde.

Se non siete sicuri che le stoviglie siano adatte al microonde, potete eseguire il seguente test.

Test su stoviglie e materiali:

- Versare 250 ml di acqua in un contenitore adatto alle microonde e metterlo nel microonde insieme alle stoviglie/utensili da testare.
- Ora fate funzionare l'apparecchio al massimo livello di potenza per 1 minuto, ma non di più.
- Controllare quindi attentamente la temperatura delle stoviglie/utensili vuoti: se sono **caldi**, non sono adatti al funzionamento in microonde.

Materiali non soggetti a microonde

Utensili	Osservazioni
Alluminio	Può causare archi elettrici.
Scatola per alimenti con manico in metallo	Può causare archi elettrici.
Stoviglie in metallo o stoviglie con bordo in metallo	Il metallo può provocare archi elettrici e schermare il cibo dalle microonde.
Filo di legatura in metallo	Può causare archi elettrici e incendi.
Sacchetto di carta	Può provocare incendi.
Schiuma	A temperature elevate, la schiuma può sciogliersi e i liquidi presenti nel I contenitori di schiuma possono essere contaminati.
Legno	Il legno si secca nel microonde e può essere danneggiato.

Note sul funzionamento a microonde

Materiali adatti al microonde

Utensili	Osservazioni
Accessori in dotazione	Il ripiano in filo metallico in dotazione è appositamente progettato e adatto all'uso nel microonde. Utilizzare esclusivamente la griglia in dotazione e nessun altro accessorio metallico. Seguire le istruzioni riportate in "Parti e accessori dell'apparecchio".
Padelle	Seguire le istruzioni del produttore.
Stoviglie	Utilizzare solo prodotti adatti al microonde. Non utilizzare stoviglie incrinates o danneggiate.
Barattoli di vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Riscaldare gli alimenti nei contenitori di vetro solo finché non iniziano a scaldarsi. La maggior parte dei contenitori di vetro non è resistente al calore e può danneggiarsi.
Stoviglie in vetro	Utilizzare solo pentole in vetro resistenti al calore e al forno, senza bordi metallici o altri componenti metallici. Non utilizzare stoviglie incrinates o danneggiate.
Sacchetti di cottura per il microonde	Seguire le istruzioni del produttore. Non sigillare i sacchetti con clip metalliche. Incidere il sacchetto in più punti per consentire la fuoriuscita del vapore.
Piatti e bicchieri di carta	Utilizzare solo stoviglie di carta e cartone per cotture brevi. Non lasciare il microonde incustodito.
Carta da cucina	Può essere utilizzato per coprire il cibo quando si riscalda o per assorbire il grasso. Utilizzarlo solo per cotture brevi e sotto costante controllo.
Carta pergamena / carta per panini	Può essere utilizzato come coperchio per evitare schizzi o come sacchetto per la cottura a vapore.
Plastica	Le stoviglie devono essere etichettate come "adatte al microonde". Seguire le istruzioni del produttore. Alcuni contenitori di plastica diventano morbidi non appena il contenuto si riscalda. I sacchetti da cucina e i sacchetti di plastica ben chiusi devono essere tagliati, sforacchiati o perforati secondo le istruzioni del produttore.
Pellicola di plastica / film aggrappante	Per coprire i contenitori, utilizzare solo prodotti adatti al microonde. Tuttavia, la pellicola non deve entrare in contatto con gli alimenti.
Termometro	Utilizzare solo termometri adatti al microonde (termometri per carne/zucchero).
carta cerata	Può essere utilizzato per coprire il cibo per evitare schizzi o la fuoriuscita del cibo. per evitare l'umidità.

Prima dell'uso / prima di utilizzare il dispositivo

Prima del primo utilizzo

Qui troverete tutte le fasi di preparazione necessarie per preparare i piatti con l'apparecchio per la prima volta. Tuttavia, si consiglia di leggere prima la sezione relativa **alle informazioni sulla sicurezza**.

Impostazione dell'orologio

 Quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica, l'indicatore " " lampeggia sul display e viene emesso un breve segnale acustico. Impostare ora l'ora.

-  Ruotare la manopola di regolazione **K2** tra e (formato 24 ore).
-  Premere il pulsante.
- L'orologio è ora impostato.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare le parti dell'apparecchio per la prima volta, pulirle bene con un detergente e un panno morbido.

Primo riscaldamento

Per eliminare l'odore dei residui di colla dalla produzione, è necessario riscaldare completamente la camera di cottura vuota una volta. Assicurarsi che non vi siano oggetti nell'apparecchio.

-  Ruotare la manopola di funzione K1 sulla funzione aria calda .
- Utilizzare la manopola di regolazione K2 per impostare la temperatura a 230 °C.
-  Premere il tasto . Ruotare la manopola di regolazione K2 per impostare il tempo di cottura su 60 minuti.
-  Ora premere il pulsante. Il forno si riscalda.

Utilizzo del dispositivo

L'apparecchio può essere impostato in vari modi. Questa sezione spiega come impostare la modalità di riscaldamento, la temperatura e l'impostazione del grill desiderate. Spiega inoltre come impostare il tempo di cottura desiderato per i cibi. Leggere la sezione "Impostazione delle opzioni di tempo".

Impostazione della modalità e della temperatura di riscaldamento

 *Esempio: aria calda 3D, a 200 °C per 25 minuti.*

 Ruotare la **manopola di funzione K1** sull'icona .

La temperatura preimpostata di 180 °C lampeggia. Ruotare la **manopola di regolazione K2** per impostare la temperatura a 200 °C.

 Premere il tasto . Ruotare quindi nuovamente la **manopola di regolazione K2** per impostare il tempo di cottura su 25 minuti.

 Premere il pulsante. Il forno si riscalda.

Apertura dello sportello durante il processo di cottura

Il processo viene interrotto.  Dopo aver richiuso la porta, premere il pulsante.

Il processo di cottura viene quindi proseguito.

Pausa del processo

 Premere il pulsante per mettere in pausa il processo.  Per continuare, premere il pulsante .

Modifica del tempo di cottura

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento.  Premere il tasto . Ruotare quindi la **manopola di impostazione**

K2 per modificare il tempo di cottura.

Modifica della temperatura

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento.  Premere il pulsante per impostare una nuova temperatura. Ruotare quindi la **manopola di regolazione K2** per modificare l'impostazione della temperatura.

ratura.

Annullamento del processo

 Premere ~~due~~ volte il pulsante per annullare il

processo.

**Note sul funzionamento a
microonde**

Utilizzo del dispositivo

Funzione di riscaldamento rapido

- Con la modalità di riscaldamento rapido, l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata in tempi relativamente più brevi.



La funzione di riscaldamento rapido è disponibile per:

- Aria calda 3D
- Grill con ventola
- Microonde + aria calda 3D
- Microonde + convezione Livello pizza
- Microonde + forno per pizza

Per ottenere il risultato desiderato, inserire gli alimenti nella **camera di cottura** solo quando il processo di riscaldamento rapido è terminato.

1. Utilizzare la **manopola di funzione K1** per impostare la modalità di riscaldamento.
2. Premere il pulsante.
3. Il simbolo si accende sul display.
4. Ora premere il pulsante. L'apparecchio si riscalda.

Al termine del processo di riscaldamento rapido

Viene emesso un suono. Il simbolo sul display lampeggia. A questo punto, inserire nell'apparecchio il cibo che si desidera preparare.

Annullamento del riscaldamento rapido

Durante l'impostazione del riscaldamento rapido, la funzione può essere annullata premendo il pulsante .
 Durante il processo di riscaldamento rapido, premere il pulsante o per annullare la funzione. In alternativa, è possibile aprire lo sportello per annullare la funzione.

Note:

La funzione di riscaldamento rapido funziona solo se è già stata selezionata una funzione di riscaldamento. Il microonde rimane spento durante la funzione di riscaldamento rapido.

Il microonde

Le microonde vengono convertite in calore negli alimenti. Il microonde può essere utilizzato indipendentemente, cioè da solo o in combinazione con un altro tipo di riscaldamento. La sezione seguente contiene informazioni sugli accessori e sull'impostazione della funzione microonde.

Nota:

I livelli per l'impostazione del tempo in incrementi sono:

0-1 minuto	Incrementi di 1 secondo
1-5 minuti	Incrementi di 10 secondi
5-15 minuti	Incrementi di 30 secondi
15-60 minuti	Incrementi di 1 minuto
60 minuti	Passi da 5 minuti

Note sulle pentole

Stoviglie da forno abbinare

Sono adatti il vetro da forno resistente al calore, il vetroceramica, la porcellana, la ceramica o la plastica resistente al calore. Questi materiali consentono la diffusione delle microonde.

È possibile utilizzare anche piatti da portata. In questo modo si evita di doverli servire di nuovo. È consigliabile utilizzare stoviglie con decorazioni in oro o argento solo se il produttore garantisce che sono

adatte all'uso nel microonde.

Prova della pentola da forno

Non accendere il microonde se non ci sono alimenti da preparare nella camera di cottura. Il seguente test costituisce un'eccezione speciale.

Eeguire questo test se non si è sicuri che le stoviglie siano adatte all'uso nel microonde:

1. Riscaldare il microonde con le stoviglie vuote per mezzo minuto o un minuto.
2. In questo lasso di tempo, controllate la temperatura delle stoviglie.
3. La temperatura deve essere da fredda a tiepida. È inutilizzabile se si surriscalda o se si producono scintille.

Utilizzo del dispositivo

Impostazione del microonde

☞Esempio: microonde, 300 watt, 17 minuti di cottura.

☞Premere il tasto microonde . Sul display viene visualizzata la potenza standard di 900 W. Viene visualizzato anche il tempo di cottura standard.

☞Premere nuovamente il tasto per attivare la funzione microonde. Ruotare la manopola di regolazione K2 per impostare la potenza delle microonde su 300 W.

⌚Premere il tasto . Ruotare quindi nuovamente la **manopola di regolazione K2** per impostare il tempo di cottura su 17 minuti.

▶Premere il pulsante. Il microonde si avvia e il tempo viene visualizzato sul display.

Al termine del tempo di cottura

Viene emesso un segnale acustico. Il microonde si spegne.

Apertura dello sportello durante il processo di cottura

Il processo viene messo in pausa. ▶Dopo aver chiuso la porta, premere il pulsante. Il processo viene quindi **ripreso**.

Modifica del tempo di cottura in microonde

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. ⌚Premere il tasto . Ruotare quindi la **manopola di regolazione K2** per modificare il tempo di cottura.

Modifica della potenza delle microonde

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. ☞Premere il pulsante per la nuova impostazione di potenza. Ruotare quindi la **manopola di regolazione K2** sul valore di potenza desiderato.

Interruzione del processo di cottura

⏏Premere brevemente il pulsante. Il dispositivo viene messo in pausa. ▶Per continuare, premere il pulsante.

Annullamento del processo di cottura

⏏Premere **devote** il pulsante per annullare il processo.

Processo di cottura MicroCombi

Questa sezione descrive l'uso simultaneo degli elementi riscaldanti e del microonde. In linea di principio, il calore delle microonde agisce più rapidamente, ma le pietanze vengono comunque rosolate in modo uniforme dagli elementi riscaldanti. È possibile ridurre la potenza delle microonde a Impostare 900 W.

☞Esempio: microonde 100 W, aria calda 3D 190°C, 17 minuti

Impostazione della potenza delle microonde

☞Utilizzare il pulsante per impostare la potenza desiderata delle microonde.

100 W	• Scongellare piatti delicati • Scongellare i piatti sbilanciati • Zangolare il gelato • Lasciare lievitare l'impasto
300 W	• Sbrinamento in generale • Sciogliere il cioccolato e il burro
450 W	• Cucinare riso o zuppe
700 W	• Riscaldamento più intenso • Cucinare funghi o crostacei • Cucinare piatti con uova o formaggio
900 W	• Acqua bollente (a fuoco lento) • Cucinare pollo, pesce, verdure



La potenza del microonde può rimanere impostata su 900 W per un massimo di 30 minuti. Con tutti gli altri livelli di potenza, il tempo massimo è di 1 ora e 30 minuti.



possibile.

Se si apre lo sportello durante il processo di cottura aperto, è normale che la ventola continui a funzionare.



☞Ruotare la **manopola di funzione K1** sull'icona .

La temperatura preimpostata di 180 °C lampeggia. Ruotare la **manopola di regolazione K2** per impostare la temperatura a 190 °C.  Premere il pulsante per modificare la potenza del microonde. A tale scopo, ruotare la **manopola di regolazione K2** su 100 W.

 Premere il tasto . Ruotare quindi nuovamente la **manopola di regolazione K2** per impostare il tempo di cottura su 17 minuti.

 Premere il pulsante. Il dispositivo si avvia.

Utilizzo del dispositivo

Percorso di impostazione alternativo

⌚ Ruotare la **manopola di funzione K1** sull'icona .

La temperatura preimpostata di 180 °C lampeggia. Ruotare la **manopola di regolazione K2** per impostare la temperatura a 190 °C.

⌚ Premere il tasto . Ruotare quindi nuovamente la **manopola di regolazione K2** per impostare il tempo di cottura su 17 minuti.

⚡ Premere il tasto microonde . Sul display viene visualizzata la potenza standard di 300 W. Ruotare quindi la **manopola di regolazione K2** su 100 W.

▶ Premere il pulsante. Il dispositivo si avvia.

Al termine del tempo di cottura

Viene emesso un segnale acustico. La modalità MicroCombi si spegne.

Apertura dello sportello durante il processo di cottura

Il processo viene messo in pausa. ▶ Dopo aver chiuso la porta, premere il pulsante. Il processo viene quindi ~~ripre~~ preso.

Modifica del tempo di cottura in microonde

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. ⌚ Premere il tasto . Ruotare quindi la **manopola di regolazione K2** per modificare il tempo di cottura.

Modifica della potenza delle microonde

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. ⚡ Premere il pulsante per la nuova impostazione di potenza. Ruotare quindi la **manopola di regolazione K2** sul valore di potenza desiderato.

Interruzione del processo di cottura

⏏ Premere brevemente il pulsante. Il dispositivo viene messo in pausa. ▶ Per continuare, premere il pulsante.

Annullamento del processo di cottura

⏏ Premere ~~deve~~ il pulsante per annullare il processo.

▶ Premere il pulsante. Il dispositivo si avvia.

Programmi automatici

I programmi automatici rendono molto semplice la preparazione dei piatti. Si seleziona il programma e si inserisce il peso della pietanza. Il programma automatico seleziona quindi i parametri di riscaldamento. È possibile scegliere tra 13 programmi.

Collocare sempre la pietanza nella camera di cottura fredda.

Selezionare un programma

Una volta selezionato il programma, impostare l'apparecchio. La manopola di regolazione K2 deve essere in posizione OFF.

Esempio: Programma 3, peso di 1 kg

Posizionare la **manopola K1** sul programma automatico **A**. Sul display appare il primo numero del programma.

Ruotare la **manopola di regolazione K2** per impostare il numero del programma.

⏏ Premere il pulsante, quindi impostare il peso con la **manopola di regolazione K2**.

Al termine del tempo di cottura

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio si spegne.

Apertura dello sportello durante il processo di cottura

Il processo viene messo in pausa.  Dopo aver chiuso la porta, premere il pulsante. Il processo viene quindi ~~ripre~~ripreso.

Modifica del programma automatico

Se il programma è già stato avviato, non è più ~~possibile~~ possibile modificarlo durante il funzionamento.

Interruzione del processo di cottura

 Premere brevemente il pulsante. Il dispositivo viene messo in pausa.  Per continuare, premere il pulsante.

Annullamento del processo di cottura

 Premere ~~devo~~ il pulsante per annullare il processo.

Utilizzo del dispositivo

Panoramica del programma

P 01**	Verdure	Verdure fresche
P 02**	Integratori	Patate sbucciate, cotte
P 03*	Integratori	Patate alla griglia (Quando si sente un segnale acustico, girare le patate. La fase successiva del programma si avvia automaticamente)
P 04	Pesce/pollame	Pezzi di pollo (Quando si sente un segnale acustico, girare le patate. La fase successiva del programma si avvia automaticamente)
P 05 *	Pasticceria	Torte in generale
P 06 *	Pasticceria	Torta di mele
P 07 *	Pasticceria	Quiche
P 08 **	Riscaldamento	Zuppe
P 09 **	Riscaldamento	Riscaldare il piatto
P 10 **	Riscaldamento	Salsa / Stufato
P 11 *	Convenienza	Pizza surgelata
P 12 *	Convenienza	Patatine da forno (Quando si sente un segnale acustico, girare le patate. La fase successiva del programma si avvia automaticamente)
P 13 *	Convenienza	Lasagne



* I programmi con l'asterisco sono con preriscaldamento. Durante la fase di riscaldamento, il tempo di cottura si interrompe e il simbolo del preriscaldamento si accende. Dopo il riscaldamento, si attiva un segnale di allarme e il simbolo del preriscaldamento lampeggia.

** I programmi con due stelle utilizzano solo la funzione microonde.

Programmi di sbrinamento

È possibile utilizzare i due programmi di scongelamento  per scongelare la carne, scongelare pollame e pane.

* Ruotare la **manopola K1** fino all'icona , che contiene i programmi di sbrinamento automatico. Il primo numero di programma appare sul display.

Ruotare la **manopola di regolazione K2** per selezionare il numero del programma.

 Premere il pulsante.

Ruotare la **manopola di regolazione K2** per impostare il peso. Viene quindi visualizzato il tempo di cottura.

 Premere il pulsante. Il dispositivo si avvia.

d 01	Carne, pollame, pesce	0,2 - 1 kg
d 02	Pane, torta e frutta	0,1 - 0,5 kg

Durante il processo di scongelamento, posizionare gli alimenti sul ripiano profondo.

Preparazione dei piatti: utilizzare alimenti congelati a -18 °C e conservati in porzioni il più possibile sottili. Pesare prima le pietanze, poiché è necessario conoscere il peso prima di selezionare il programma.

Quando si scongela la carne o il pollame si produce del liquido. Scolatelo e non utilizzatelo per altre pietanze e non fatelo entrare in contatto con esse.

Piatti da forno: collocare gli alimenti in un piatto piano adatto al microonde, ad esempio un piatto di porcellana o di vetro. Tuttavia, non coprirlo.

Quando si scongelano gli straccetti di pollo (D 01), viene emesso un segnale acustico per indicare che l'alimento deve essere ruotato.

Gli alimenti scongelati vanno poi lasciati riposare per altri 10-30 minuti, finché non raggiungono una temperatura uniforme.

Utilizzo del dispositivo

Impostazione delle opzioni specifiche del tempo

Il dispositivo dispone di numerose opzioni di controllo dell'ora. Con il tasto è possibile richiamare il menu dell'ora e navigare avanti e indietro tra le singole funzioni. Se esiste già un'impostazione dell'ora, è possibile modificarla direttamente con la **manopola di regolazione K2**.

Impostazione della sveglia a breve durata

È anche possibile utilizzare la funzione dell'ora come sveglia di breve durata.

☎ Premere il pulsante in stato di attesa.
Sul display appare "00:00".

Ruotare la **manopola di regolazione K2** per impostare l'ora. Il tempo massimo è di 5 ore.

⏮ Premere il pulsante. Il tempo viene contato alla rovescia. Allo scadere del tempo, viene emesso un segnale acustico.

Annullamento della sveglia di breve durata

⏸ Premere il pulsante per annullare l'allarme di breve durata.

Impostazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura della pietanza può essere impostato sull'apparecchio. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. In questo modo non è necessario interrompere altre attività per spegnere il forno.

Il tempo di cottura non può essere superato accidentalmente.

Una volta avviato il processo, il display visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Serratura a chiave / blocco per bambini

Il forno multifunzione è dotato di un blocco a prova di bambino per evitare che venga acceso o spento accidentalmente.

Attivazione della serratura di sicurezza per bambini

Condizione preliminare: non è stato impostato alcun tempo di cottura e la manopola di funzione K1 è in posizione OFF.

☎ Tenere premuto il pulsante per circa 3 secondi.

🔒 Il simbolo appare sul display. La protezione bambini è ora attivata.

⏮ In modalità stand-by, premere il pulsante . Il microonde si avvia con un tempo standard di 30 secondi e una potenza di 900 watt.

Avvio rapido

Consigli di cucina professionali

Regolazione dell'orologio

 Tenere premuto il pulsante per 3 secondi in modalità standby. L'ora attuale scompare e il display numerico lampeggia.

 Ruotare la **manopola di regolazione K2** per impostare la nuova ora e premere il pulsante per confermare l'impostazione.

Disattivare la chiusura di sicurezza per bambini

 Tenere premuto il pulsante per circa 3 secondi.

 Il simbolo sul display scompare. Il blocco di sicurezza per bambini è disattivato.

Protezione dei bambini con altre funzioni di cottura

Se sono stati attivati altri programmi di cottura, la funzione di sicurezza per i bambini non funziona.

 Durante il processo di cottura (ad eccezione dei programmi di cottura automatica e di scongelamento), ogni ulteriore pressione del tasto aumenta il tempo di cottura di 30 secondi.

Utilizzo del dispositivo

Acrilammide negli alimenti

Consigli per mantenere basso il contenuto di acrilammide negli alimenti	
Generale	Cercate di ridurre al minimo i tempi di cottura. Cuocete gli alimenti solo fino a quando sono "dorati", non troppo scuri. I pezzi di cibo più grandi e spessi contengono meno acrilammide.
Pasta bisquit	Max. 180 °C in aria calda 3D.
Patatine da forno	Max. 170 °C in aria calda 3D - Distribuire gli alimenti in modo uniforme. Non cuocere più di 400 g alla volta per evitare che i pezzi si secchino.

Panoramica sulla cucina professionale

i Qui troverete una selezione di ricette e impostazioni appositamente consigliate per il vostro apparecchio combinato da incasso.

Vi indicheremo il tipo di riscaldamento e la temperatura o la potenza del microonde più adatti alla preparazione. Troverete anche informazioni sugli accessori adatti e sull'altezza consigliata per il forno.

I valori della tabella si applicano sempre agli alimenti che vengono collocati nella camera di cottura quando sono freddi e vuoti.

Il preriscaldamento è etichettato separatamente, se necessario. Rimuovere preventivamente dall'apparecchio tutti gli accessori non necessari.

I tempi indicati nelle tabelle sono valori approssimativi. Il risultato dipende sempre anche dalla qualità, dalla composizione dell'alimento, dalla temperatura, ecc.

Utilizzare sempre un guanto da forno (rischio di ustioni).

Scongelare, riscaldare e cucinare con il microonde

Le tabelle seguenti presentano una serie di Sono disponibili configurazioni adeguate per il dispositivo.

Spesso vengono indicati i tempi di cottura. Impostare prima il tempo più breve e prolungarlo se necessario.

È possibile che si utilizzino quantità di cibo diverse da quelle indicate nelle tabelle. A questo proposito si può usare una regola empirica: Se si raddoppia la quantità, sarà necessario il doppio del tempo di cottura. Se la quantità è dimezzata, il tempo di cottura è dimezzato.

Sbrinamento

Note

Collocare gli alimenti da scongelare in un contenitore aperto sull'accessorio griglia profonda.

Girare o mescolare il cibo una o due volte durante la fase di riscaldamento. I pezzi più grandi devono essere girati più spesso. Durante questa fase, rimuovere i liquidi che sono stati rilasciati durante il riscaldamento.

Lasciare le parti scongelate a temperatura ambiente per 10-60 minuti per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.

Consigli di cucina

Scongeliamento buono	Peso	Potenza del microonde, impostazione della potenza in watt, tempo di cottura in minuti	Osservazioni
Tagli interi di carne (manzo, vitello e maiale, con o senza osso)	800 g	300 W, 15 minuti + 100 W, 10-20 minuti	Girare più volte
	1 kg	300 W, 20 minuti + 100 W, 15-25 minuti	
	1,5 kg	300 W, 30 minuti + 100 W, 20-30 minuti	
Carne a pezzi (manzo, vitello o maiale)	200 g	300 W, 3 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Distribuire i prodotti scongelati e accendere l'apparecchio.
	500 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 15-20 minuti	
	800 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 15-20 minuti	
Carne macinata, mista	200 g	100 W, 10-15 minuti	Congelare la carne macinata il più possibile in piano, girando l'alimento più volte se possibile.
	500 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
	800 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 15-20 minuti	
Pollame o porzioni di pollame	600 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Girare durante il processo.
	1,2 kg	300 W, 15 minuti + 100 W, 25-30 minuti	
Anatra	2 kg	300 W, 20 minuti + 100 W, 30-40 minuti	Girare più volte
Filetto di pesce, bistecca di pesce o pezzi	400 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Distribuire i pezzi scongelati
Pesce, intero	300 g	300 W, 3 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
	600 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
Verdure, ad esempio piselli	300 g	300 W, 10-15 minuti	Girare bene durante lo scongelamento
	600 g	300 W, 10 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g	300 W, 7-10 minuti	Girare bene durante lo scongelamento e distribuire i pezzi congelati.
Burro da scongelare	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Rimuovere tutti i residui di imballaggio
Pezzo di pane	500 g	300 W, 6 minuti + 100 W, 5-10 minuti	Girare durante lo scongelamento.
	1 kg	300 W, 12 minuti + 100 W, 15-25 minuti	
Torte secche, pan di Spagna	500 g	100 W, 15-20 minuti	Solo per torte senza copertura di gelato, crema pâtissière, pezzi di torta separati
	750 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
Torte succulente, ad esempio cheesecake	500 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Solo per torte senza gelato, panna o gelatina
	750 g	300 W, 7 minuti + 100 W, 10-15 minuti	

Posizionare il cibo direttamente sul piatto rotante

Consigli di cucina

Scongela, riscaldare o cuocere con il microonde



- Togliete i piatti pronti dalla confezione. In questo modo, il riscaldamento è più rapido e uniforme nelle pentole per microonde. I diversi componenti del piatto possono richiedere tempi di cottura diversi.
- Gli alimenti piatti si riscaldano più rapidamente di quelli ammassati. Se possibile, distribuire gli alimenti il più possibile in piano nella camera di cottura e non impilare i singoli pezzi.
- Coprire il cibo. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o un vassoio.
- Mescolare o girare il cibo 2 o 3 volte durante il processo di cottura.
- Lasciare raffreddare gli alimenti per 2-5 minuti dopo il riscaldamento, in modo che raggiungano una temperatura uniforme.
- Usare sempre i guanti da forno o un asciugamano per rimuovere i pezzi di cibo (rischio di bruciature!).

Consigli di cucina professionali

Scongelamento buono	Peso	Potenza del microonde, impostazione della potenza in watt, tempo di cottura in minuti	Osservazioni
Piatto da pranzo	300-400g	700 W, 10-15 minuti	Coprire gli alimenti
Zuppa	400-500g	700 W, 8-10 minuti	Pentole da forno con coperchio
Stufati	500 g	700 W, 10-15 minuti	Pentole da forno con coperchio
	1 kg	700 W, 20-25 minuti	
Pezzi di carne in salse, ad esempio gulasch	500 g	700 W, 15-20 minuti	Pentole da forno con coperchio
	1 kg	700 W, 25-30 minuti	
Pesce, ad esempio pezzi di filetto	400 g	700 W, 10-15 minuti	Coperto
	800 g	700 W, 18-20 minuti	
Contorni, ad esempio, riso, pasta	250 g	700 W, 2-5 minuti	Aggiungere liquidi
	500 g	700 W, 8-10 minuti	
Verdure, ad esempio broccoli e carote	300 g	700 W, 8-10 minuti	Aggiungere almeno un cucchiaino d'acqua
	600 g	700 W, 15-20 minuti	
Purea di spinaci	450 g	700 W, 11-16 minuti	Bollire senza aggiunta di acqua

Riscaldamento degli alimenti



Il metallo, ad esempio un cucchiaino in un bicchiere, deve essere tenuto ad almeno 2 cm di distanza dalla parete dell'apparecchio. Potrebbero verificarsi scintille e danneggiare irreparabilmente l'apparecchio.

Cibo	Peso	Potenza del microonde, impostazione della potenza in watt, tempo di cottura in minuti	Osservazioni
Piatto da pranzo	350-500g	700 W, 5-10 minuti	Coprire gli alimenti
Bevande	150 ml	900 W, 1-2 minuti	
	300 ml	900 W, 2-3 minuti	
	1 kg	700 W, 20-25 minuti	
Alimenti per bambini	50 ml	300 W, circa 1 min	Posizionare i biberon sulla base della camera di cottura senza la punta di gomma o il coperchio. Agitare dopo il riscaldamento e controllare la temperatura!
	100 ml	300 W, 1-2 minuti	
	200 ml	300 W, 2-3 minuti	
Zuppa, 1 tazza	175 g	900 W, 2-3 minuti	
Zuppa, 2 tazze	175 g ciascuno	900 W, 4-5 minuti	
Zuppa, 4 tazze	175 g ciascuno	900 W, 5-6 minuti	
Pezzi di carne in salsa, come il gulasch	500 g	700 W, 10-15 minuti	Coperto
Stufato	400 g	700 W, 5-10 minuti	Pentole da forno con coperchio
	800 g	700 W, 10-15 minuti	

Consigli di cucina professionali	150 g	700 W, 2-3 minuti	<i>Aggiungere il liquido</i>
	300 g	700 W, 3-5 minuti	

Consigli di cucina professionali

Cucinare il cibo

Cibo cotto	Peso	Potenza del microonde, impostazione della potenza in watt, tempo di cottura in minuti	Osservazioni
Pollo intero, fresco	1,5 kg	700 W, 30-35 minuti	Girare gli alimenti durante il tempo di cottura
Filetto di pesce fresco	400 g	700 W, 5-10 minuti	-
Verdure fresche	250 g 500 g minuti	700 W, 5-10 mins 700 W, 10-15	Tagliare le verdure a fette uniformi. Tagliare a pezzi grandi e aggiungere da 1 a 2 cucchiaini d'acqua per ogni 100 g. Mescolare durante la cottura.
Patate	250 g 500 g 750 g minuti	700 W, 8-10 mins 700 W, 11-14 minuti 700 W, 15-22	Tagliare le patate in pezzi uguali e aggiungere 1 a 2 cucchiaini d'acqua. Mentre mescolare durante la cottura.
Riso	125 g 250 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min 700 W, 10 - 12 minuti + 300 W, 20 - 25 minuti	Aggiungere sempre il doppio del volume di acqua aggiunta al riso
Frutta, composta	500 g	700 W, 9-12 minuti	

Popcorn per il microonde

- Utilizzare stoviglie piatte e resistenti al calore
- Posizionare sempre il contenitore sull'attacco della griglia
- Non utilizzare porcellana o materiali "arrotondati". Contenitore.
- Effettuare le impostazioni come descritto nella tabella. È possibile regolare i valori in base al prodotto e alla quantità.
- Per evitare che i popcorn si brucino, togliere il contenitore dei popcorn poco prima della fine e scuoterlo. Attenzione! Il contenitore sarà caldo.

	Peso	Potenza del microonde, impostazione della potenza in watt, tempo di cottura in minuti
Popcorn al microonde	1 confezione, 100 g	700 W, 3-5 minuti

Cottura con le funzioni del forno

- I tempi si riferiscono all'apparecchio a freddo.
- La temperatura e il tempo di cottura variano sempre a seconda della consistenza e della quantità del prodotto. Per questo motivo, nelle tabelle abbiamo specificato gli intervalli di tempo. Iniziate sempre con la temperatura più bassa e, se necessario, modificatela se vi accorgete che il vostro piatto ha bisogno di una doratura più uniforme.
- Se possibile, utilizzare teglie di metallo scuro e posizionarle al centro dell'attacco della griglia profonda.
- Ulteriori informazioni sono disponibili nella sezione "Consigli per la cottura" secondo le tabelle di cottura.

Consigli di cucina professionali

Tipo di prodotti da forno	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza delle microonde	Tempo di cottura (min)
Pan di Spagna semplice	Teglia rotonda/angolare		170-180	100 W	40 - 50
Pan di Spagna, sensibile	Teglia rotonda/angolare		150-170	--	70 - 90
Base in bisquit	Scatola per torte		160-180	-	30 - 40
Delicata base di torta alla frutta, biscotto	Stampo a cerniera, teglia rotonda per biscotti		170-180	100 W	35 - 45
Base di spugna, 2 uova	Tortiera piatta		160-170	-	25 - 25
Base per torta, 6 uova	Vassoio per torte		170-180	-	35 - 45
Pasta frolla	Vassoio per torte		170-190	-	30 - 40
Torta alla frutta/cheesecake con base	Vassoio per torte		170-190	100 W	35 - 45
Torta svizzera	Vassoio per torte		190-200	-	45 - 55
Torta rotonda	Tortiera rotonda		170-180	-	40 - 50
Pizza, sfondo scuro, condimento chiaro	Teglia rotonda per pizza		220-230	-	15 - 25
Torta alle noci	Vassoio per torte		170-180	-	50 - 60
Torta di lievito con base secca	Teglia rotonda per pizza		160-180	-	50 - 60
Pasta lievitata con copertura umida	Teglia rotonda per pizza		170-190	-	55 - 65
Pane a treccia con 500 g di farina	Teglia rotonda per pizza		170 - 190	-	35 - 45
Stollen con 500 g di farina	Teglia rotonda per pizza		160-180	-	60 - 70
Strudel, dolce	Teglia rotonda per pizza		190-210	180 W	35 - 45

Lasciare raffreddare la torta per circa 20 minuti dopo il procedimento.

Piccoli prodotti da forno	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Tempo di cottura (min)
Bisquit	Teglia rotonda per pizza		150-170	25 - 35
Amaretti	Teglia rotonda per pizza		110-130	35 - 45
Meringa	Teglia rotonda per pizza		100	80 - 100
Muffin	Stampi per muffin sul Attacco della griglia		160-180	35 - 40
Pasta choux	Teglia rotonda per pizza		200-220	35 - 45
Pasta sfoglia	Teglia rotonda per pizza		190-200	35 - 45
Torta a base di lievito madre	Teglia rotonda per pizza		200-220	24 - 35

Pane e panini	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Tempo di cottura (min)
Pane a lievitazione naturale con 1,2 kg di farina	Teglia rotonda per pizza		210-230	50 - 60
Pane piatto	Teglia rotonda per pizza		220-230	25 - 35

Consigli di cucina Involtini con pasta di lievito dolce	Teglia rotonda per pizza		210-230	25 - 35
	Teglia rotonda per pizza		200-220	15 - 25

Consigli di cucina professionali Suggerimenti per la cottura

È preferibile utilizzare stampi da forno in silicone, vetro, plastica o ceramica.	<i>Le teglie da forno devono essere resistenti al calore fino a 250 °C. Le torte in queste teglie saranno meno dorate. Se si utilizza il microonde, il tempo di cottura sarà inferiore a quello indicato nella tabella.</i>
Evitare di bruciare la pasta biscotto.	<i>Circa 10 minuti prima della fine della cottura, sollevare l'impasto della torta con una pinza per dolci, se si riesce a tirarlo fuori senza problemi, l'impasto della torta è pronto.</i>
L'impasto si sbriciola.	<i>La prossima volta, utilizzare una quantità minore di liquido o impostare una temperatura inferiore di 10 °C. Prolungare il tempo di cottura.</i>
L'impasto è lievitato più al centro che ai lati.	<i>Ungere solo la base della teglia. Dopo la cottura, staccare con cura la torta con un coltello.</i>
La torta è diventata troppo scura.	<i>Selezionare una temperatura più bassa e cuocere un po' più a lungo.</i>
La torta è diventata troppo secca.	<i>Quando è pronta, praticare dei piccoli fori sulla torta con uno stuzzicadenti. Versare sopra un po' di succo di frutta o un altro liquido adatto. La prossima volta, impostare una temperatura più alta di circa 10 °C e ridurre il tempo di cottura.</i>
Il pane o la torta (ad esempio, la cheesecake) danno una buona impressione visiva, ma sono inzuppati all'interno.	<i>La prossima volta, utilizzate meno liquido e cuocete più a lungo a una temperatura più bassa. Cuocere prima la base per un po' e solo dopo aggiungere il topping all'impasto.</i>
La torta è difficile da togliere dalla teglia per girarla.	<i>Dopo la cottura, lasciare raffreddare per circa 5-10 minuti. In questo modo sarà più facile rimuovere la torta dalla teglia. Utilizzare un coltello freddo per sollevare l'impasto. La prossima volta, ungere bene anche la teglia.</i>
Avete misurato la temperatura del forno con il vostro termometro e avete riscontrato una deviazione.	<i>Con il proprio termometro ci sarà sempre una deviazione, perché la temperatura reale viene sempre misurata esattamente al centro dell'apparecchio.</i>
Sono scoccate scintille tra lo stampo e l'attacco della griglia.	<i>Controllare che l'esterno dello stampo sia pulito. Cambiare la posizione della pentola nella camera di cottura. Se ciò non dovesse bastare, smettere di usare il microonde con queste stoviglie. Il tempo di cottura aumenterà.</i>

Grigliare e arrostitre

Suggerimenti per arrostitre

- Utilizzate pentole profonde per arrostitre carne di maiale, manzo e pollame.
- Verificare che nella camera di cottura ci sia spazio sufficiente per la lattina. Sul lato destro e sinistro delle pareti della camera di cottura deve esserci spazio sufficiente (almeno 2 cm circa).
- Per la carne: riempire circa 2/3 della pentola con il liquido. Aggiungere una piccola quantità di liquido per l'arrosto. **Girare** sempre l'arrosto per ottenere un bordo croccante. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare nel forno spento per circa 10 minuti. In questo modo i succhi dell'arrosto si distribuiscono meglio.
- Per la carne di pollame: girare i pezzi di carne dopo 2/3 del tempo di cottura.

Suggerimenti per la griglia

- Se possibile, utilizzare pezzi di dimensioni uniformi. Le bistecche devono avere uno spessore di almeno 2-3 cm. Questo garantisce una doratura uniforme. Allo stesso tempo, rimangono umide e succose. Non aggiungere sale alla bistecca durante il processo di grigliatura.
- Non usare forchette per girare il pezzo di carne, per evitare che i succhi fuoriescano e che si secchi.
- L'elemento grill si accende e si spegne automaticamente. Questo è normale. L'impostazione del grill determina il numero/frequenza dei processi di accensione/spegnimento.

Consigli di cucina professionali

Manzo (min)	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza microonde	Tempo di cottura
Manzo in padella, 1 kg di filetto di	Con coperchio		180-200	-	120-143
manzo, medio, 1 kg	Senza coperchio		180-200	100	30-40
Bistecca di controfiletto,	Senza coperchio		210-230	100	30-40
media, circa 1 kg	Attacco	-----	griglia superiore ³	-	ogni lato: 10 - 15 minuti
Bistecca, media, 3 cm di spessore					

Vitello (min)	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza microonde	Tempo di cottura
Pezzo di stinco di vitello di circa 1 kg,	Con coperchio		180-200	-	110-130
1,5 kg	Con coperchio		200-220		120-130

Maiale (min)	Forno	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza microonde	Tempo di cottura
Carne del collo, circa. 750 g	Con coperchio		22-230	100	40-50
	Senza coperchio		190-210	-	130-150
Spalla, ca. 1,5 kg	Con coperchio		220-230	100	25-30
Filetto di maiale, ca. 500 g	Con coperchio		210-230	100	60-80
Pezzo di carne di maiale, magra, circa 1 kg	Senza coperchio	-	-	300	45
Carne affumicata con osso, circa 1 kg					
Collo di maiale		-----	3	-	1a pagina: 15-20, 2a pagina: 10-15

Carne di pollame	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza delle microonde	Tempo di cottura (min)
Petto d'anatra con pelle, 2 pezzi, 300-400 g ciascuno	Senza coperchio	-----	3	100	20-30
Petto d'oca, 2 pezzi, 500 g ciascuno	Senza coperchio		210-230	100	25 - 30
Cosce d'oca, 4 pezzi, circa 1,5 kg	Senza coperchio		210-230	100	30 - 40
Petto di tacchino, circa 1 kg	Con coperchio		200-220	-	90 - 100
Coscia di tacchino, circa 1,3 kg	Con coperchio		200-220	100	50 - 60

Pesce	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza delle microonde	Tempo di cottura (min)
-------	-----------	---------------------------	----------------	-------------------------	------------------------

Trancio di pesce, ad esempio salmone, spessore 3 cm	<i>Attacco griglia più alto</i>	— ----	3	--	20 - 25
Consigli di cucina per i professionali	<i>Attacco griglia più alto</i>	— ----	3	--	20 - 30

Altra carne	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza delle microonde	Tempo di cottura (min)
Polpettone	Senza coperchio		180-200	700 W + 100 W	-
4-6 salsicce alla griglia	-	— ----	3	-	per lato: 10 - 15

Pasticcini, gratin, toast	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza delle microonde	Tempo di cottura (min)
Biscotti dolci, circa 1,5 kg			140-160	300 W	25 - 35
Pasticceria salata, con ingredienti precotti	Senza coperchio		150-160	700 W	20-25
Lasagne fresche	Senza coperchio		200-220	300 W	25-35
Gratin di patate con patate crude	Senza coperchio		180-200	700 W	25-30
Toast con guarnizione, 4 pezzi		— ----	3	-	8 - 10

Prodotti surgelati (min)	Accessori	Modalità di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza microonde	Tempo di cottura
Pizza con base sottile	Giradischi		220-230	-	10 - 15
Pizza con base più spessa	Giradischi		220-230	700 W	3
				-	13 - 18
Mini pizza	Giradischi		220-230	-	10 - 15
Pizza baguette	Giradischi		-	700 W	2
			220-230	-	13 - 18
Patate fritte	Giradischi		220-230	-	8 - 13
Crocchette	Giradischi		210-220	-	13 - 18
Rösti, tasche di patate	Giradischi		220-220	-	25 - 30
Baguette, rotoli di pasta	Attacco griglia profonda		170-180	-	13 - 18
Pezzi di pesce	Giradischi		210-230	-	10 - 20
Pepita di pollo	Giradischi		200-220	-	15 - 20
Lasagne, 400 g	Attacco griglia profonda		220-230	700 W	12 - 17

La tabella non contiene informazioni sul peso dei pezzi.

Per i pezzi piccoli, selezionare una temperatura più alta e un tempo di cottura più breve. Per pezzi più grandi, selezionare una temperatura più bassa e un tempo di cottura più lungo.

Come faccio a sapere quando l'arrosto è pronto?

Utilizzate un termometro per carne, ad esempio, o fate la "prova del cucchiaino". A tal fine, premere la carne con un cucchiaino. Se si riesce a premere il cucchiaino, la carne non è ancora pronta.

Pulizia e cura cucina professionali

Pulizia e cura



- Per la pulizia non devono essere utilizzati pulitori a getto di vapore.
- Prima di procedere alla pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, detergenti per pentole che graffiano o oggetti appuntiti.

Pannello frontale

Per la pulizia e la cura delle superfici anteriori, utilizzare esclusivamente detergenti standard secondo le istruzioni del produttore.

Le superfici in acciaio inox possono essere pulite con detergenti delicati (ad es. detersivo per piatti) e un panno morbido e strofinate a secco. Detergenti aggressivi (ad es. a base di aceto), detergenti, granuli abrasivi e oggetti appuntiti danneggiano la superficie dell'apparecchio!

Interno dell'elettrodomestico

- Il forno è più facile da pulire quando è ancora caldo al tatto. Rimuovere i semplici schizzi di grasso con acqua di lavaggio.
- In caso di sporco ostinato o pesante, utilizzare un normale detergente per forni. Pulire accuratamente con acqua pulita in modo da ~~rimuovere~~ rimuovere completamente tutti i detergenti.
- Seguire sempre le istruzioni del produttore per gli spray per forni. Le superfici verniciate, anodizzate, zincate, le parti in alluminio e i radiatori non devono entrare in contatto con questi spray a causa di possibili danni e alterazioni del colore.
- Pulire con acqua calda e un po' di detersivo gli accessori come la teglia, la padella per i grassi, la griglia ecc.

Parte del dispositivo	Agenti di pulizia
Pannello frontale	Acqua calda con sapone: Pulire con un panno e asciugare con un tessuto morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti metallici o di vetro per la pulizia.
Frontale dell'apparecchio o in acciaio inox	Acqua calda con sapone: Pulire con un panno e asciugare con un tessuto morbido. Rimuovere il più rapidamente possibile i residui di grasso, amido e proteine per evitare la corrosione. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti per metallo/vetro, ma un detergente speciale per acciaio inossidabile. Non utilizzare aceto!
Interno del dispositivo	Acqua calda con sapone o una soluzione di aceto: Se l'apparecchio è molto sporco, non utilizzare spray per forni o altri detergenti abrasivi che graffiano l'interno. Si consiglia di cospargere d'acqua il piatto rotante e di lasciarlo vaporizzare nella camera di cottura utilizzando il calore inferiore. L'acqua calda rimuove lo sporco dalla parete.
Spazi interstiziali all'interno del forno	Assicurarsi che non vi siano residui nella camera di cottura.
Attacchi della griglia	Acqua calda e sapone: Utilizzare detergenti per acciaio inossidabile o metterli in lavastoviglie.
Rivestimento della porta/vetro	Detergente per vetri: Pulire con un panno da cucina. Non utilizzare raschietti per vetri!
Guarnizioni	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina senza graffiare. Non utilizzare mai raschietti metallici o di vetro per pulire le guarnizioni.

Soluzione del problema

Soluzione del problema

Problema	Possibili cause	Informazioni
Il dispositivo non funziona.	Fusibile difettoso.	Guardare nella scatola dei fusibili e controllare se i fusibili sono in ordine.
	La spina di rete non è collegata correttamente.	Controllare il collegamento della spina.
	Interruzione dell'alimentazione	Controllare i cavi per verificare se c'è un'interruzione nel circuito.
L'apparecchio non funziona.  Il simbolo appare sul display.	Il blocco di sicurezza per i bambini è attivato (viene visualizzato il simbolo del blocco).	Tenere premuto il pulsante per sbloccare il blocco di sicurezza per bambini.
Sul display appare 0:00.	Si è verificata un'interruzione del circuito di alimentazione.	Impostare l'orologio (vedere la sezione corrispondente)
Il microonde non si accende.	La porta non è completamente chiusa.	Controllate, ad esempio, se il cibo avanzato è rimasto incastrato tra le chiusure della porta.
Il cibo impiega più tempo del solito per riscaldarsi nel microonde.	La potenza del microonde è troppo bassa.	Selezionare un altro livello di potenza.
	Una grande quantità di cibo si trova nella camera di cottura.	Con il doppio della quantità = raddoppiare il tempo di cottura
	Il cibo è più fresco del solito.	Aumentare la potenza del microonde e girare o ruotare il piatto.
Il giradischi sfrega e macina.	Sporcizia o depositi nell'area della rotaia girevole	Controllare i rulli sotto il piatto rotante
Non è possibile selezionare una modalità di riscaldamento specifica.	La temperatura, il livello di potenza o la funzione combinata non sono disponibili in questa modalità.	Controllare il catalogo delle funzioni, Quali modalità di riscaldamento sono possibili
Sul display appare E1.	L'interruttore di protezione termica è stato attivato.	Chiamare il servizio clienti.
Sul display appare E4.	L'interruttore di protezione termica è stato attivato.	Chiamare il servizio clienti.
Sul display appare E11.	Cortocircuito nel display.	Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione e attendere che l'umidità si sia asciugata.
Sul display appare E17.	Errore con la funzione di riscaldamento rapido.	Contattare il servizio clienti.

Installazione

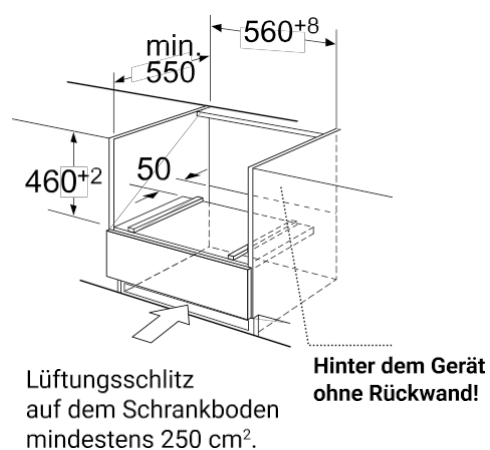
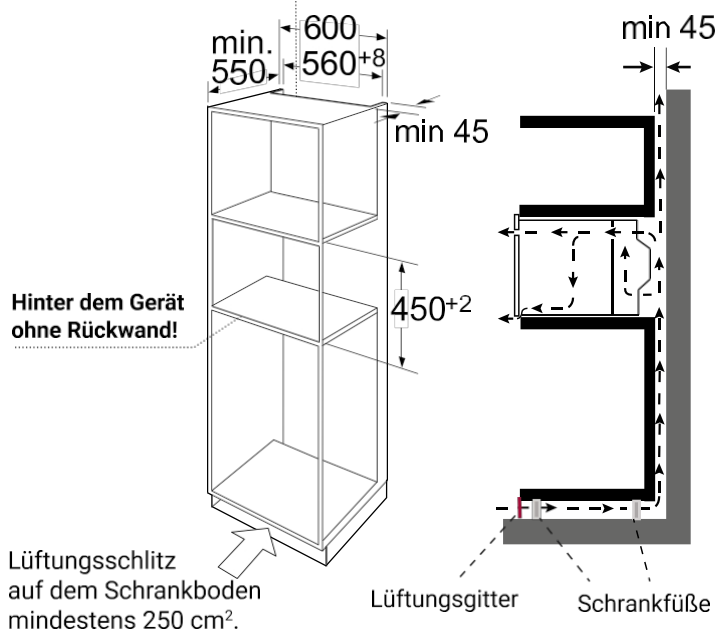
Installazione



- Questo apparecchio è stato progettato per essere completamente integrato in una cucina.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso come piano d'appoggio o mobile.
- Non installare un pannello posteriore dietro l'apparecchio.
- ² L'armadio a muro deve avere un'apertura di ventilazione di almeno 250 cm.
- Deve esserci uno spazio di almeno 45 mm tra la parete e il lato inferiore o posteriore in alto.
- ² L'armadio a muro deve avere un'apertura di ventilazione di 250 cm nella parte anteriore. A tale scopo, tagliare la piastra di base o montare una griglia di ventilazione. Solo in questo modo è possibile garantire un funzionamento sicuro dell'apparecchio.
- Le fessure di ventilazione e gli scarichi non devono essere coperti se sono stati installati secondo le presenti istruzioni.
- Gli altri apparecchi e gli armadi a muro devono essere resistenti al calore fino a 90 °C.

Schizzo di installazione

Lüftungsöffnungen auf der Rückseite mindestens 250 cm²

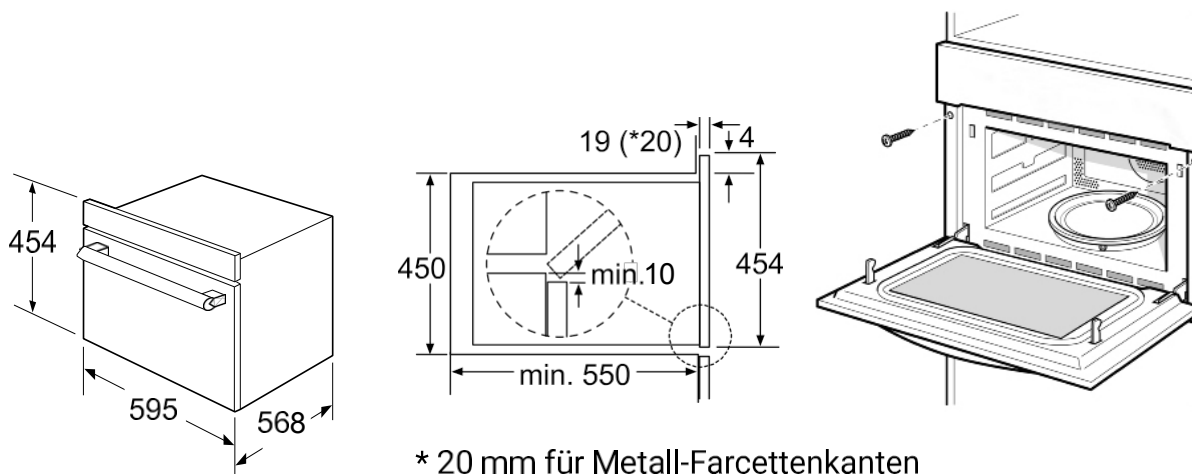


Installazio ne

Installazione del dispositivo



- Non trasportare o sollevare l'apparecchio per la maniglia dello sportello! Non può sopportare tutto il peso del microonde.



* 20 mm für Metall-Farcettenkanten



Passi

1. Far scorrere con cautela l'apparecchio nell'apertura del mobile. Assicurarsi che sia centrato.
 2. Aprire lo sportello e bloccare il forno con le viti in dotazione.
- Far scorrere completamente l'apparecchio nella nicchia di installazione e centrarlo.
 - Non attorcigliare il cavo di collegamento!
 - Lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio non deve essere chiuso con listelli aggiuntivi.



Note importanti sul collegamento alla rete elettrica

L'apparecchio è dotato di una spina e può essere collegato solo a una presa di corrente installata correttamente.

L'installazione della presa o la sostituzione del cavo di collegamento può essere effettuata solo da un elettricista qualificato che rispetti le norme generali. Se dopo l'installazione la spina non è più accessibile, è necessario prevedere un sezionatore onnipolare sul lato di installazione con una distanza di contatto di almeno 3 mm. La protezione dei contatti deve essere garantita dall'installazione.

Protezione con fusibili: vedere dati tecnici.

Dati tecnici

Dati tecnici

Tensione nominale, frequenza	230 V, 50 Hz
Potenza massima	3350 W
Potenza di uscita (microonde)	900 W
Fusibile	15 A
Capacità del forno	44 litri
Diametro del giradischi	ø 360 mm
Dimensioni, senza maniglia	595 (L) x 568 (P) x 454 (H) mm
Peso netto	circa 36 kg

Nota sulla dichiarazione di conformità CE

Descrizione del prodotto:

EBM4502ED
Forno multifunzione
incorporato

Produttore / Distributore:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Per il prodotto descritto in questo manuale
è disponibile la corrispondente dichiarazione di conformità CE.

Alcuni dei documenti pertinenti possono essere
visualizzati e scaricati sul nostro sito web alla
pagina del prodotto corrispondente.

I documenti completi sono disponibili su richiesta
scritta all'indirizzo di contatto a destra.


Jan Kolbe

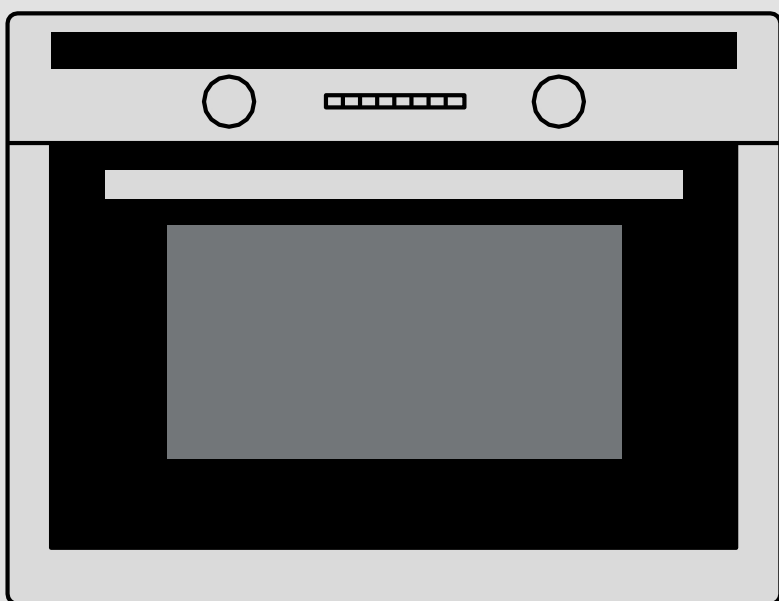
Responsabile della gestione dei prodotti

Note

Manuale d'uso

per il vostro fornello multifunzione da incasso

Modello: **EBM4502ED**



Note e icone

In questo manuale

Icone per i pericoli e le informazioni



Questa icona segnala un pericolo.

Lo si trova in particolare in tutte le descrizioni dei passaggi che possono costituire un pericolo per le persone. Osservare le presenti istruzioni di sicurezza e agire con cautela. Trasmettere queste avvertenze agli altri utenti.



Questa icona mette in guardia da eventuali danni.

La descrizione delle fasi di lavoro che devono essere particolarmente osservate per evitare danni all'apparecchio è riportata nella descrizione delle fasi di lavoro. Comunicare queste istruzioni di sicurezza anche a tutti gli utenti dell'apparecchio.



Questa icona indica un'informazione.

Indica consigli utili e richiama l'attenzione su procedure e comportamenti corretti. L'osservanza delle note contrassegnate da questa icona può risparmiare molti problemi.

Nota sulle illustrazioni

Le immagini contenute in questo manuale sono a scopo illustrativo e possono variare.

Per apparecchi, componenti e accessori



Questa icona indica che sono disponibili le istruzioni per l'uso, che devono essere seguite.

Prima di utilizzare i prodotti contrassegnati da questa icona, leggere attentamente questo manuale e le relative sezioni.

Protezione ambientale e smaltimento

Icone per lo smaltimento



Questa icona indica che l'apparecchio etichettato non deve essere smaltito come un normale rifiuto domestico.

Deve essere smaltito in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Pertanto, interrompere il cavo di alimentazione e rendere inutilizzabile il dispositivo di chiusura della porta.



Questa icona indica che il prodotto etichettato è riciclabile.

Deve essere separato dai rifiuti residui per essere smaltito secondo le istruzioni di differenziazione allegate.

Note sulla dismissione

- L'ambiente e la salute sono messi in pericolo da uno smaltimento non corretto. Assicurandosi che l'apparecchio e l'imballaggio siano smaltiti correttamente, si contribuisce a evitare possibili pericoli.
- I materiali utilizzati sono selezionati con cura e devono essere riciclati per ridurre l'uso di materie prime e i rifiuti. Separare i componenti per tipo e smaltirli di conseguenza.
- Per informazioni sui metodi di smaltimento e di riciclaggio attuali, contattare il **core**, l'azienda di smaltimento dei rifiuti o il venditore.

Istruzioni di sicurezza



Uso previsto

scaldavivande, tessuti e simili possono causare il rischio di lesioni o incendi.

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di disimballare l'apparecchio. Solo così si potrà utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.
Si raccomanda vivamente di conservare le istruzioni per l'uso e il montaggio per un uso futuro o per altri utenti.
- L'apparecchio è destinato all'installazione in un mobile adatto.
Non deve essere installato dietro un decoro / porta per evitare il surriscaldamento.
Osservare le istruzioni di installazione.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato dopo il disimballaggio.
Non collegare l'apparecchio se è danneggiato.
Se necessario, contattare il servizio clienti o di personale di assistenza qualificato.
- L'apparecchio può essere utilizzato solo per la preparazione di cibi e bevande in ambienti chiusi e deve essere sorvegliato durante il funzionamento.
- La funzione microonde è destinata al riscaldamento di cibi e bevande.
L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di

Note e icone

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, solo se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se hanno compreso i pericoli connessi.
- I bambini non devono giocare con, sopra o accanto all'apparecchio.
- I bambini possono pulire l'apparecchio o effettuare interventi di manutenzione generale solo se hanno almeno 8 anni e se sono sotto controllo.
- Tenere i bambini sotto gli 8 anni adistanza di sicurezza dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione.
- Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, I materiali isolanti e gli elementi riscaldanti possono provocare un odore particolare e anche un leggero fumo. Si tratta di un fenomeno normale e innocuo.
In questo caso, riscaldare l'apparecchio finché non si sono dissipate e pulire la camera di cottura con un panno umido prima di riscaldare gli alimenti.
- Se non si intende utilizzare l'apparecchio per lungo tempo, scollegarlo dalla rete elettrica.



Importanti avvertenze di pericolo

Pericolo di morte e di lesioni!

- Tenere tutti i materiali di imballaggio, gli accessori di montaggio e le piccole parti fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici!
Possono essere molto pericolosi se, ad esempio, vengono tirati sopra la testa o inghiottiti.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato dopo il disimballaggio.
Non collegare l'apparecchio se è danneggiato.
È pericoloso! Rivolgersi al servizio di assistenza o a uno specialista qualificato.
- I bordi e i componenti possono essere affilati e causare lesioni. Durante l'installazione prestare la dovuta cautela e proteggersi, se necessario, ad esempio con guanti da lavoro.
- Quando si apre e si chiude l'apparecchio, c'è il rischio di pizzicarsi. Non toccare le cerniere.
- I graffi sul vetro della porta dell'apparecchio possono trasformarsi in crepe o addirittura in rotture.
Non utilizzare raschietti per vetro, detergenti o ausili taglienti o abrasivi.

Rischio di scosse elettriche!

- Il cavo di questo apparecchio è dotato di un filo di messa a terra e di una spina di messa a terra. La spina deve essere collegata a una presa installata correttamente e dotata di messa a terra. In caso di dubbio, consultare un elettricista certificato.
- Solo un elettricista certificato può collegare gli apparecchi senza spina o sostituire la spina.
- Se necessario, il cavo di rete deve essere sostituito da un elettricista certificato per evitare un pericolo.
È necessario osservare quanto segue:
 - La potenza elettrica del set di cavi o della prolunga deve essere almeno pari alla potenza elettrica dell'apparecchio.
 - Il cavo di prolunga deve essere un cavo tripolare con messa a terra.
 - Il cavo deve essere il più corto possibile o non liberamente accessibile dopo l'installazione per ridurre i rischi come le staffe o lo schiacciamento del cavo o il rischio di inciampare.
- L'isolamento del cavo può fondere se entra in contatto con parti calde dell'apparecchio.
Non mettere mai il cavo dell'apparecchio a contatto con parti calde.

- Le riparazioni improprie sono pericolose. I lavori di riparazione e manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista certificato.
A tal fine, l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Il contatto con alcuni dei componenti incorporati può causare gravi lesioni o morte. Non smontare l'apparecchio.
- Non accendere mai un apparecchio difettoso: potrebbe causare una scossa elettrica. Estrarre la spina di rete o disinserire l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio clienti.
- La penetrazione di umidità può causare una scossa elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.

Rischio di ustioni!

- L'apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Non toccare mai le superfici interne dell'apparecchio o gli elementi riscaldanti.
Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- Gli accessori e le stoviglie diventano molto caldi durante il funzionamento. Proteggersi ad esempio con i guanti da forno per rimuovere gli accessori o le stoviglie dalla camera di cottura.
- Alcune parti dell'apparecchio possono trattenere il calore per molto tempo. Lasciarle raffreddare prima di toccare le superfici direttamente esposte al calore.
- Le superfici dei mobili adiacenti possono surriscaldarsi durante il funzionamento.
- I vapori alcolici possono prendere fuoco nella camera di cottura calda. Riscaldare solo piccole quantità di alimenti ad alto contenuto alcolico. Aprire con cura lo sportello dell'apparecchio.
- Non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Per evitare che il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per l'infanzia si scaldi troppo, mescolate o agitate e controllate la temperatura prima di consumarli.

Pericolo di scottature!

- Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, può fuoriuscire vapore caldo. A seconda della temperatura, il vapore potrebbe non essere visibile. Durante l'apertura, non avvicinarsi troppo all'apparecchio, tenere lontani i bambini e aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela.
- L'acqua può produrre vapore caldo nella camera di cottura calda. Non versare mai acqua nella camera di cottura calda.

Rischio di incendio!

- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio l'applicazione, poiché questi potrebbero incendiarsi o deformarsi a temperature elevate.
- Non riporre mai oggetti infiammabili nella camera di cottura. Possono prendere fuoco all'interno.
- Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio in presenza di fumo. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina o disattivare l'interruttore nella scatola dei fusibili e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.
Far controllare l'apparecchio da un esperto.
prima di utilizzarlo di nuovo.
- All'apertura dello sportello dell'apparecchio si avverte una corrente d'aria.
Non posizionare la carta da forno

sopra gli accessori.

perché potrebbe entrare in contatto con superfici riscaldate e prendere fuoco. Caricare sempre l'apparecchio con un vassoio, una pirofila o simili e assicurarsi che non sporga.

Istruzioni di Pericolo di microonde! sicurezza

- Non tentare di mettere in funzione il microonde con lo sportello aperto per evitare un'esposizione nociva alle microonde. Fare attenzione a non danneggiare o manomettere i blocchi di sicurezza.
- Non collocare nulla tra la parte anteriore dell'apparecchio e la porta e assicurarsi sempre che le superfici di tenuta siano pulite.
- Se lo sportello o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, non mettere in funzione l'apparecchio finché non è stato riparato da un tecnico qualificato.
- È pericoloso che persone non qualificate eseguano lavori di manutenzione o riparazione, soprattutto se viene rimossa la copertura di protezione dalle microonde. Non modificate mai l'applicazione da soli.
- Quando si utilizza la funzione microonde, utilizzare solo stoviglie e utensili adatti all'uso nei forni a microonde (vedere le sezioni corrispondenti).
- Per evitare pericoli e danni causati da oggetti metallici non adatti, non utilizzare utensili

contenenti metallo durante il funzionamento del microonde, ad eccezione della griglia di cottura in dotazione, seguendo le relative istruzioni, o di un cucchiaino di forma regolare per evitare ritardi di ebollizione durante il riscaldamento di liquidi (vedere la nota seguente in questa sezione). Tenere d'occhio il processo di cottura. Se durante il funzionamento si verificano scintille o archi elettrici, spegnere immediatamente l'apparecchio.

- Quando si riscaldano liquidi con le microonde, si può verificare un ritardo nell'ebollizione, cioè un liquido può raggiungere temperature molto elevate, oltre 100°C, senza bollire in modo evidente, ma improvvisamente bollire con bolle al minimo tocco. Per evitare il rischio di scottature, evitare il ritardo dell'ebollizione inserendo nel liquido un cucchiaino da tè di metallo senza bordi taglienti, punte o elementi sottili, prestando molta attenzione alle istruzioni precedentemente indicate.
- Non riscaldare le uova intere nel microonde perché possono esplodere (anche dopo il riscaldamento).
- Il funzionamento a microonde con la camera di cottura vuota può causare un sovraccarico. Pertanto, non utilizzare mai la funzione microonde quando non vi sono alimenti nella camera di cottura.

Pericolo di magnetismo!

- I magneti permanenti sono contenuti nel pannello di controllo e nei comandi. Possono interferire con gli impianti elettronici, ad esempio pacemaker o pompe per insulina. I portatori di protesi elettroniche devono rimanere a una distanza di almeno 10 cm dal pannello di controllo.



Rischio di danni

- Se si utilizza un foglio di alluminio nella camera di cottura durante le funzioni del forno, non deve entrare in contatto con il vetro della porta. Ciò potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
- Non utilizzare stampi, tappetini, coperture o accessori in silicone. Il sensore del forno potrebbe essere danneggiato.
- Non versare acqua nella camera di cottura calda. In questo modo si formerà del vapore. Lo sbalzo di temperatura può danneggiare lo ~~solo~~.
- L'umidità nella camera di cottura può provocare la corrosione per un periodo di tempo prolungato. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo l'uso. Non conservare gli alimenti umidi nell'apparecchio chiuso per un lungo periodo di tempo. Non conservare gli alimenti nella camera di cottura.
- Dopo il funzionamento ad alte temperature, lasciare raffreddare l'apparecchio solo con lo sportello chiuso. Non serrare nulla nello sportello dell'apparecchio. Anche se lo sportello è aperto solo di poco quando raffreddamento, i mobili adiacenti o i frontali dell'apparecchio potrebbero danneggiarsi con il tempo. Aprire lo sportello dell'apparecchio per l'asciugatura solo se durante il

**istruzioni di
sicurezza**
Il sistema si è accumulata
molta umidità.

Istruzioni di sicurezza

- Evitare le macchie di zucchero, come il succo di frutta, nella camera di cottura, perché potrebbero non essere più rimovibili dopo il raffreddamento. Quando si preparano piatti dolci molto umidi, assicurarsi che la pentola sia abbastanza grande da non far fuoriuscire nulla.
- Mantenere sempre l'apparecchio in condizioni di pulizia per evitare danni dovuti a residui di cibo o simili.
- Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente durante il funzionamento. I frontali dei mobili o degli elettrodomestici vicini potrebbero essere danneggiati. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Non appoggiare alcun peso sullo sportello dell'apparecchio, né appendere o appoggiare alcunché su di esso. Chiudere sempre lo sportello dell'apparecchio lentamente e in modo controllato.
- Le stoviglie e gli accessori possono graffiare le superfici dell'apparecchio, in particolare il vetro della porta, se entrano in contatto con esse. Collocare sempre le stoviglie e gli accessori nella camera di cottura in modo che non possano toccare la porta di cottura e le pareti. Se del caso, tenere conto anche della rotazione del piatto rotante.
- Quando si rimuovono i contenitori dall'apparecchio,

assicurarsi che il giradischi non venga spostato.

- Non trasportare o tenere l'apparecchio per la maniglia della porta. La maniglia della porta non è in grado di sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

Istruzioni di
Sicurezza

• Se si utilizza il calore

residuo del forno

spento

per mantenere il cibo

caldo, è possibile che

nella camera di cottura

vi sia un elevato

contenuto di umidità.

Questo può causare condensa e

danni da corrosione

all'apparecchio, nonché danni

alla cucina. Per evitare la

formazione di condensa, aprire

lo sportello o utilizzare la

funzione di sbrinamento.

Grazie!

Gentile cliente,

vi ringraziamo per la fiducia accordataci e per l'acquisto di questo apparecchio KKT KOLBE.

Il vostro nuovo apparecchio è stato progettato per le esigenze della vostra casa.

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso, che descrivono le funzionalità e il funzionamento dell'apparecchio KKT KOLBE.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose causati da un'installazione errata o impropria dell'apparecchio.

Il produttore si riserva il diritto di apportare le modifiche necessarie ai modelli di apparecchi che vengono utilizzati per facilitare l'uso e proteggere l'utente e l'apparecchio e che corrispondono alle norme tecniche vigenti.

In caso di reclami nonostante il nostro accurato controllo di qualità, si prega di contattare il nostro servizio clienti interno.

Saranno felici di aiutarvi.

Il vostro team KKT KOLBE

Servizio clienti KKT KOLBE



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Ulteriori dati e documenti sono disponibili sul nostro sito web alla voce "Domande e risposte".

Si noti che i nostri manuali vengono costantemente aggiornati.

Se si notano discrepanze:

La versione più recente del manuale d'uso è sempre disponibile sul sito web corrispondente. pagina del prodotto o nella sezione "Domande e risposte" del nostro negozio online all'indirizzo www.kolbe.de.



A causa del continuo sviluppo, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche, compresi errori o altre aberrazioni, senza preavviso.

Questo vale in particolare per le misure e le dimensioni di taglio.

Manuale d'uso

Modello EBM4502ED

Versione 1.6

© KKT KOLBE.

KKT KOLBE è un marchio registrato.

Tabella dei contenuti

Il vostro nuovo apparecchio	48
• Pannello di controllo	
• Selettore di parametri	
• Opzioni di riscaldamento	
Accessori	50
Note sul funzionamento in modalità microonde	51
• Riscaldamento di liquidi	
• Pentole e materiali	
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	53
• Impostazione dell'orologio	
• Pulizia degli accessori	
• Riscaldare il forno	
Utilizzo dell'apparecchio	53
• Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	
• Preriscaldamento rapido	
• Il microonde	
• Funzionamento del MicroCombi	
• Programmi automatici	
• Programmi di sbrinamento	
• Opzioni di impostazione dell'ora	
• Serratura a prova di bambino	
• Avvio rapido	
Guida di cucina per esperti	59
• Acrilammidi negli alimenti	
• Guida di cucina per esperti	
• Scongellare, riscaldare o cuocere alimenti congelati	
• Riscaldamento degli alimenti	
• Cucinare il cibo	
• Popcorn	
• Torte e pasticcini	
• Arrostiti e grigliare	
Cura e pulizia	67
• Parte anteriore dell'involucro	
• Interno dell'elettrodomestico	
• Tavolo di pulizia	
Tabella di malfunzionamento	68
Installazione	69
• Dimensioni di installazione	
• Costruire in	
• Informazioni importanti / collegamento elettrico	
Dati tecnici / Nota sulla dichiarazione di conformità	71

Il vostro nuovo
apparecchio

Il vostro nuovo apparecchio

Pannello di controllo



Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.
Temperature	Select the temperature of cooking(° C). ☼ : 50,100,105,110...230 ☼ : 100,105,110...230 ☼ : 100,105,110...230 ☼+☼ : 50,100,105,110...230 ☼+☼ : 100,105,110...230 ☼+☼ : 100,105,110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Set the time of cooking.
Microwave	Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W

Opzioni di riscaldamento



Aria calda 3D

Il riscaldatore ad anello e la ventola sono in funzione.

Per la cottura di pan di Spagna in teglia, sformati e cheesecake, nonché di torte, pizze e piccoli prodotti da forno sulla teglia. 50°C possono mantenere il sapore degli alimenti dopo una conservazione a caldo di 1-2 ore.



Grill con ventola

Il riscaldamento della griglia e la ventola sono in funzione.

Il pollame diventa marrone e croccante. Gli stufati al forno e i piatti alla griglia si ottengono al meglio con questa impostazione.



Impostazione della pizza

Il riscaldatore inferiore, il riscaldatore ad anello e la ventola sono in funzione.

Per i prodotti pronti surgelati e i piatti che richiedono un forte riscaldamento dal basso.



Griglia

Il riscaldamento della griglia è in funzione.

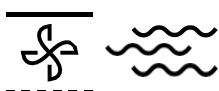
È possibile scegliere tra i livelli alto, medio o basso. È l'ideale se si desidera grigliare diverse bistecche, salsicce, pezzi di pesce o fette di pane.



Microonde+3D Aria calda

+ L'aria calda 3D e il microonde sono in funzione.

Utilizzate questa funzione per arrostiti rapidamente le pietanze. E allo stesso tempo utilizzare la funzione di aria calda 3D.



Microonde+ventilatore del grill

+ Il riscaldamento del grill, la ventola e il microonde sono in funzione.

Il pollame diventa marrone e croccante. Le casseruole al forno e le pietanze grigliate si ottengono al meglio con questa impostazione, e utilizzate la funzione per arrostiti le pietanze in modo uniforme.



Microonde+pizza

Il riscaldamento inferiore, il riscaldatore ad anello e la ventola sono in funzione.

Utilizzate questa funzione per arrostiti rapidamente le pietanze. E allo stesso tempo utilizzare la funzione di impostazione della pizza.

Selettore di funzione



Microonde+Grill

+ Gli elementi riscaldanti del grill e il microonde sono in funzione.

Questa funzione consente di cuocere rapidamente le pietanze e di ottenere allo stesso tempo una crosta marrone.



Sbrinamento

Il ventilatore è in funzione.

2 programmi di sbrinamento



Autoprogrammi

13 programmi di cottura -

Il tipo di riscaldamento e il tempo di cottura sono impostati in base al peso.



Microonde

Il microonde è in funzione.

Scongellare, riscaldare e cuocere.

Accessori

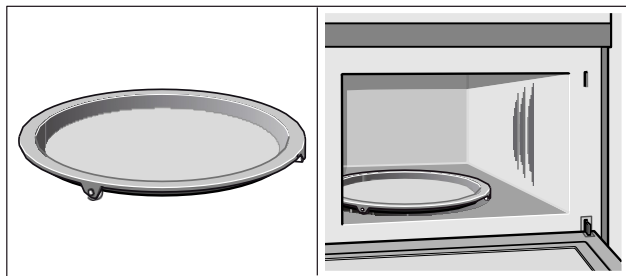


Tavola girevole / Teglia

- Come supporto per uno dei rack in filo metallico.
- Gli alimenti che necessitano di un forte calore dal basso possono essere preparati direttamente sul giradischi.
- Il giradischi può girare in senso orario o antiorario. Posizionare il giradischi sull'unità al centro del vano di carico. Accertarsi che sia montato correttamente.



- **Non utilizzare mai il microonde senza il piatto rotante!**
- **Il piatto rotante può sopportare un peso massimo di 5 kg.**



Rastrelliera inferiore

- Adatto alle funzioni di forno e microonde



Rastrelliera più alta

- Per grigliare, ad esempio, bistecche, salsicce e per tostare il pane.
- Come supporto per le

**Note sul funzionamento in modalità
microonde**

glie
di
tipo
"shal-
low".

Selettore di funzione

Note sul funzionamento in modalità microonde



L'apparecchio non deve in nessun caso essere messo in funzione a vuoto. È molto pericoloso!

Riscaldamento di liquidi

Quando si riscaldano i liquidi con le microonde, si può verificare un ritardo nell'ebollizione, cioè un liquido può raggiungere temperature molto elevate, oltre 100°C, senza bollire visibilmente, ma improvvisamente bollire con bolle al minimo tocco. Per evitare il rischio di scottature, introdurre nel liquido un cucchiaino di metallo senza bordi taglienti, punte o elementi sottili. In questo modo si ottengono i cosiddetti nuclei di ebollizione, che impediscono il ritardo dell'ebollizione.

Tenere d'occhio il processo di cottura (in caso di scintille o archi elettrici dovuti all'inosservanza delle istruzioni).

sulla forma del cucchiaino, spegnere immediatamente l'apparecchio).



Pentole e materiali

Per il funzionamento a microonde, utilizzare solo pentole e utensili adatti all'uso nei forni a microonde.

A tal fine, fare riferimento esattamente a quanto segue tavoli.

In generale: i contenitori metallici non sono ammessi per l'uso di micro-onde.

Tuttavia, anche le stoviglie non metalliche potrebbero non essere adatte all'uso nel microonde.

Se non siete sicuri dell'idoneità al microonde delle vostre stoviglie, potete eseguire il seguente test.

- Versare 250 ml di acqua in un contenitore per microonde e metterlo nel microonde insieme ai piatti/utensili da testare.
- Ora fate funzionare l'apparecchio al massimo livello di potenza per 1 minuto, ma non di più.
- Controllare quindi attentamente la temperatura delle stoviglie/utensili vuoti: se sono **caldi** non sono adatti al funzionamento a microonde.

Test su pentole e materiali:

Materiali da evitare nel microonde

Utensili	Osservazioni
Alluminio	Può causare archi elettrici.
Scatola per alimenti con manico in metallo	Può causare archi elettrici.
Utensili in metallo o con finiture metalliche	Il metallo protegge il cibo dall'energia delle microonde. Le finiture metalliche possono causare archi elettrici.
Fascette metalliche	Può provocare la formazione di archi elettrici e causare un incendio nella camera di cottura.
Sacchetti di carta	Può provocare un incendio nella camera di cottura.
Schiuma di plastica	La schiuma di plastica può sciogliersi o contaminare il liquido all'interno se esposta a temperature elevate.

Note sul funzionamento in modalità microonde Il legno si secca quando viene utilizzato nel forno a microonde e può spaccarsi o incrinarsi.

Note sul funzionamento in modalità microonde

Materiali che si possono usare nel microonde

Utensili	Osservazioni
Accessori inclusi	La griglia di cottura in dotazione è appositamente progettata e adatta all'uso nel microonde. Utilizzare esclusivamente la griglia in dotazione e nessun altro accessorio metallico. Seguire le istruzioni riportate in "Parti e accessori dell'apparecchio".
Piatti per arrostiture	Seguire le istruzioni del produttore.
Stoviglie	Utilizzabile solo in microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare contenitori incrinati o piatti scheggiati.
Barattoli di vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Usare solo per riscaldare gli alimenti fino a quando sono appena tiepidi. La maggior parte dei barattoli di vetro non è resistente al calore e può rompersi.
Vetreria	Solo vetro da forno resistente al calore. Assicurarsi che non vi siano finiture metalliche o altri elementi metallici. Non utilizzare piatti incrinati o scheggiati.
Sacchetti per la cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con una fascetta metallica. Praticare delle fessure per consentire la fuoriuscita del vapore.
Piatti e bicchieri di carta	Utilizzare solo per cotture/riscaldamenti di breve durata. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante la cottura.
Asciugamani di carta	Usare per coprire gli alimenti per riscaldarli e assorbire i grassi. Usare con la supervisione solo per cotture di breve durata.
Carta pergamena	Utilizzare come copertura per evitare schizzi o come involucri per la cottura a vapore.
Plastica	Utilizzabile solo in microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Deve essere etichettato "Sicuro per il microonde". Alcuni contenitori di plastica si ammorbidiscono quando il cibo al loro interno si scalda. I "sacchetti per la bollitura" e i sacchetti di plastica ben chiusi devono essere tagliati, forati o sfiatati come diretto dal pacchetto.
Involucro di plastica	Utilizzabile solo nel microonde. Usare per coprire gli alimenti durante la cottura per mantenere l'umidità. Non lasciare che la pellicola di plastica tocchi gli alimenti.
Termometri	Solo per microonde (termometri per carne e caramelle).
Carta oleata	Utilizzare come copertura per evitare schizzi e trattenere l'umidità.

Utilizzo dell'apparecchio

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Qui troverete tutto ciò che è necessario fare prima di utilizzare il forno per preparare i cibi per la prima volta. Leggete innanzitutto la sezione **Informazioni sulla sicurezza**.

Impostazione dell'orologio

Una volta collegato l'apparecchio, " " lampeggia e il cicalino suona una volta. Impostare l'orologio.

- **00:0023:59** Ruotare la manopola **K2** tra " " e " ".
-  Premere il pulsante.
- The time is set.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare per la prima volta i componenti dell'apparecchio, pulire con un detergente e un panno morbido.

Riscaldare il forno

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno vuoto e chiuso. Assicurarsi che non siano rimasti resti di imballaggio nel vano cottura.

-  Utilizzare il selettore di funzione per impostare Aria calda.
- Utilizzare la manopola K2 per impostare la temperatura a 230 °C.
-  Premere il tasto . Ruotare la manopola K2 per impostare il tempo di cottura su 60 minuti.
-  Premere il pulsante. Il forno inizia a **riscaldarsi**.

Utilizzo dell'apparecchio

Esistono vari modi per impostare l'apparecchio. Qui vi spieghiamo come selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderata o l'impostazione del grill. È inoltre possibile selezionare il tempo di cottura della pietanza. Consultare la sezione "Impostazione delle opzioni di regolazione del tempo".

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

 **Esempio: 3D Aria calda a 200°C per 25 minuti...**

 Ruotare la **manopola K1** su .

La temperatura predefinita di 180°C lampeggia. Ruotare la **manopola K2** per impostare la temperatura a 200°C .

 Premere il tasto . Ruotare la **manopola K2** per impostare il tempo di cottura su 25 minuti.

 Premere il pulsante. Il forno inizia a **riscaldarsi**.

Apertura dello sportello del forno durante il funzionamento

Il funzionamento è sospeso.  Dopo aver chiuso lo sportello, premere il tasto . Il funzionamento continua.

Mettere in pausa il funzionamento

 Premere il pulsante per mettere in pausa il

 funzionamento. Quindi premere il pulsante per continuare il funzionamento.

Modifica del tempo di cottura

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi **momento**.  Premere il pulsante. Ruotare il

Manopola K2 per modificare il tempo di cottura.

Modifica della temperatura

Modifica della temperatura.  Premere il pulsante o la nuova impostazione di temperatura. Ruotare la **manopola K2** per impostare la temperatura.

Annullamento dell'operazione

■ **Note sul funzionamento in modalità
microonde**.....

Utilizzo dell'apparecchio

Preriscaldamento rapido

- Con il preriscaldamento rapido, il forno raggiunge la temperatura impostata con particolare rapidità.

i Il preriscaldamento rapido è disponibile per i seguenti tipi di riscaldamento:

-  3 D Grill
ad aria calda
con ventola
-  Microonde + aria calda 3D
-  Microonde +
Ventola grill
-  Impostazione pizza
-  Microonde + Pizza

Per garantire il risultato della cottura in forno, introdurre gli alimenti nel vano di cottura solo quando la fase di preriscaldamento è terminata.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2.  Premere il pulsante.
3.  Il simbolo si accende sul display.
4.  Premere il pulsante. Il forno inizia a riscaldarsi.

Il microonde

Le microonde vengono convertite in calore negli alimenti. Il microonde può essere utilizzato da solo, cioè in modo autonomo, o in combinazione con un altro tipo di riscaldamento. Troverete informazioni sulle stoviglie e su come impostare il microonde. Nella Guida alla cottura Ex- pert, troverete esempi di scongelamento, riscaldamento e cottura con il forno a microonde.

Nota:

Le quantità di passo per il tempo di regolazione del commutatore di codifica sono le seguenti:

0-1 minuto	1 secondo
1-5 minuti	10 secondi
5-15 minuti	30 secondi
15-60 minuti	1 minuto
60 minuti	5 minuti

Note sulle stoviglie da forno

Forni da cucina

I piatti solubili sono stoviglie da forno resistenti al calore, realizzate in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o plastica resistente al calore. Questi materiali consentono il passaggio delle microonde.

Il processo di preriscaldamento è completo

Viene emesso un segnale acustico.  Il simbolo sul display lampeggia. Inserire la pietanza nel forno.

Annullamento del preriscaldamento rapido

 Durante l'impostazione della funzione di preriscaldamento rapido, premere il tasto per annullare la funzione.  Durante il preriscaldamento rapido, premendo il tasto o , si può annullare la funzione. Inoltre, è possibile aprire lo sportello per annullare la funzione...

Nota:

La funzione di preriscaldamento rapido funziona solo se si è già scelta una delle modalità sopra indicate.

Durante il preriscaldamento, la funzione microonde è disattivata.

È possibile utilizzare anche piatti da portata. In questo modo si evita di dover trasferire il cibo da un piatto all'altro. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate devono essere utilizzate solo se il produttore ne garantisce l'idoneità all'uso nel microonde.

Utilizzo dell'apparecchio

Test del forno

Non accendere il microonde se non c'è del cibo all'interno. Il seguente test di cottura è l'unica eccezione a questa regola.

Eeguire il seguente test se non si è sicuri che le stoviglie siano adatte all'uso nel microonde:

1. Riscaldare la pirofila vuota alla massima potenza per $\frac{1}{2}$ o 1 minuto.
2. Durante questo periodo, controllare di tanto in tanto la temperatura.
3. Le stoviglie devono essere ancora fredde o calde al tatto. Le stoviglie non sono adatte se si surriscaldano o se si generano scintille.

Utilizzo dell'apparecchio

Impostazione del microonde

☞ *Esempio: impostazione della potenza del microonde 300 W, tempo di cottura 17 minuti.*

☞ Premere il tasto . Apparirà la potenza predefinita del microonde 900W. Il tempo di cottura predefinito lampeggia.

☞ Premere il pulsante per attivare la funzione microonde. Ruotare la **manopola K2** per regolare la potenza del microonde a 300W.

☞ Premere il tasto . Ruotare la **manopola K2** per regolare il tempo di cottura a 17 minuti.

☞ Premere il pulsante. Inizia il funzionamento. Sul display inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Il tempo di cottura è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento delle microonde è terminato.

Apertura dello sportello del forno durante il funzionamento

Il funzionamento è sospeso. ☞ Dopo aver chiuso la porta, premere il pulsante. Il funzionamento continua.

Modifica del tempo di cottura

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. ☞ Premere il tasto . Ruotare la **manopola K2** per modificare il tempo di cottura.

Modifica dell'impostazione della potenza del microonde

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento. ☞ Premere il pulsante per la nuova impostazione della potenza del microonde. Ruotare la **manopola K2** per impostare la potenza del microonde.

Pausa dell'operazione

Premere il tasto brevemente. Il forno viene messo in pausa. ☞

Premere nuovamente il tasto per continuare il funzionamento.

Annullamento dell'operazione

☞ Premere due volte il tasto per annullare l'operazione.

Impostazione della potenza delle microonde

☞ Utilizzare il tasto - per impostare la potenza desiderata delle microonde.

100 W	• Scongellare alimenti sensibili/delicati • Scongellare alimenti di forma irregolare • Ammorbidire il gelato • Lasciare lievitare l'impasto
--------------	--

300 W	• Sbrinamento • Fondere cioccolato e burro
--------------	---

450 W	• aumento di cottura, zuppa
--------------	---

700 W	• Riscaldare • cucinare funghi, crostacei • cucinare piatti contenenti uova e formaggio
--------------	---

900 W	• Far bollire l'acqua, riscaldare • cucinare pollo, pesce, verdure
--------------	---



La potenza del microonde può essere impostata su 900 watt per un massimo di 30 minuti. Con tutte le altre impostazioni di potenza è possibile un tempo di cottura massimo di 1 ora e 30 minuti.



Se si apre lo sportello dell'apparecchio durante la cottura, la ventola potrebbe continuare a funzionare.

Funzionamento del MicroCombi

Ciò comporta il funzionamento simultaneo del grill e del

microonde. Utilizzando il microonde, le pietanze sono pronte più rapidamente, ma sono comunque ben dorate. È possibile attivare tutte le impostazioni di potenza del microonde. Eccezione: 900 watt

Utilizzo dell'apparecchio

 Impostare il selettore di funzione su .

La temperatura predefinita di 180 °C lampeggia.
Ruotare la **manopola K2** per impostare la temperatura a 190 °C.  Premere il pulsante, quindi ruotare la **manopola K2** per impostare la potenza del microonde su 100W.

 Premere il tasto . Ruotare la **manopola K2** per impostare il tempo di cottura su 17 minuti.

 Premere il pulsante. Il funzionamento dell'apparecchio ha inizio.

Utilizzo dell'apparecchio

Un altro modo di impostare

 Impostare la **manopola K1** su .

La temperatura predefinita di 180 °C lampeggia. Ruotare la **manopola K2** per impostare la temperatura a 190 °C.

 Premere il tasto . Ruotare la **manopola K2** per impostare il tempo di cottura su 17 minuti.

 Premere il pulsante. La potenza predefinita del microonde 300W lampeggia. Ruotare la **manopola K2** per impostare la potenza del microonde a 100W.

 Premere il pulsante. Il funzionamento dell'apparecchio ha inizio.

Il tempo di cottura è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. La modalità di combinazione è terminata.

Apertura dello sportello del forno durante la cottura

Il funzionamento è sospeso. Dopo aver chiuso lo sportello, premere il tasto

 brevemente. Il programma prosegue.

Modifica del tempo di cottura

Questa operazione può essere eseguita in qualsiasi momento.  Premere il tasto . Ruotare la **manopola K2** per modificare il tempo di cottura.

Modifica dell'impostazione della potenza del microonde

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento.  Premere il tasto per la nuova impostazione della potenza delle microonde. Ruotare la **manopola K2** per impostare la potenza delle microonde.

Mettere in pausa il funzionamento

 Premere brevemente il pulsante. Il forno viene messo in pausa. Premere il tasto

 per continuare il funzionamento.

Annullamento dell'operazione

 Premere due volte il pulsante per annullare l'operazione.

Programmi automatici

I programmi automatici consentono di preparare i cibi con estrema facilità. Si seleziona il programma e si inserisce il peso del cibo. Il programma automatico esegue l'impostazione ottimale. È possibile scegliere tra 13 programmi.

Collocare sempre gli alimenti nel vano di cottura freddo.

 Premere il pulsante. Ruotare la **manopola K2** per impostare il peso.  Premere il pulsante . Il programma si avvia.

Impostazione di un programma

Una volta selezionato il programma, impostare il forno. Il selettore della temperatura deve essere in ~~posizione~~ off.

Esempio: programma con un peso di 1 chilogrammo.

Posizionare la **manopola K1** sul programma automatico **A**. Il primo programma sul display appare il numero del

programma. Ruotare la **manopola K2** per selezionare il numero di programma.

Utilizzo dell'apparecchio

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il forno smette di riscaldarsi.

Apertura dello sportello del forno durante la cottura

Il funzionamento è sospeso. Dopo aver chiuso lo sportello, premere il tasto

 brevemente. Il programma prosegue.

Modifica del programma

Una volta avviato il programma, il numero di programma e il peso non possono essere modificati.

Mettere in pausa il funzionamento

 Premere brevemente il pulsante. Il forno viene messo in pausa. Premere il tasto

 per continuare il funzionamento.

Annullamento dell'operazione

 Premere due volte il pulsante per annullare l'operazione.

Utilizzo dell'apparecchio

Menu automatico

P 01**	Verdure	Verdure fresche
P 02**	Contorni	Patate sbucciate/cucinate
P 03*	Contorni	Patate arrostiti (Se si sente un segnale acustico, girare il cibo. Il forno a microonde combinato avvia automaticamente la fase successiva).)
P 04	Pollame/Pesce	Pezzi di pollo (Se si sente un segnale acustico, girare il cibo. Il forno a microonde combinato avvia automaticamente la fase successiva).)
P 05 *	Panificio	Torta
P 06 *	Panificio	Torta di mele
P 07 *	Panificio	quiche
P 08 **	Riscaldare	Bevanda/zuppa
P 09 **	Riscaldare	Pasto al piatto
P 10 **	Riscaldare	Salsa/stufato/piatto
P 11 *	Convenienza	Pizza surgelata
P 12 *	Convenienza	Patatine da forno (Se si sente un segnale acustico, girare il cibo. Il forno a microonde combinato avvia automaticamente la fase successiva).)
P 13 *	Convenienza	Lasagne



* I programmi contrassegnati da un * sono preriscaldati. Durante il preriscaldamento, il tempo di cottura diminuisce e il simbolo del preriscaldamento è acceso. Al termine del preriscaldamento, si sente un allarme e il simbolo del preriscaldamento lampeggia.

** I programmi con ** utilizzano solo la funzione microonde.

Programmi di sbrinamento

I 2 programmi di scongelamento consentono di scongelare carne, pollame e pane.

* Impostare la **manopola K1** sui programmi automatici . Il primo

sul display appare il numero del

programma. Ruotare la **manopola K2** per

selezionare il numero del programma.

Premere il tasto .

Ruotare la **manopola K2** per impostare il peso. Viene

visualizzato il tempo di cottura. Premere il tasto . Il

programma si avvia.

griglia inferiore.

d 01	carne, pollame e pesce	0,2 - 1 kg
d 02	pane, torta e frutta	0,1 - 0,5 kg

Durante lo scongelamento, posizionare gli alimenti sulla

Utilizzo

dell'apparecchio

Preparare gli alimenti: utilizzare alimenti che sono stati congelati a

-18 °C e conservati in porzioni il più possibile sottili. Togliete gli alimenti da scongelare da tutti gli imballaggi e pelati. Per impostare il programma è necessario conoscere il peso.



Durante lo scongelamento della carne o del pollame si produce del liquido. Scolatelo quando girate la carne e il pollame e non utilizzatelo in nessun caso per altri scopi o lasciatelo entrare in contatto con altri alimenti.

Stoviglie da forno: collocare il cibo in un piatto basso adatto al microonde, ad esempio un piatto di porcellana o di vetro, senza coprirlo.

Durante lo scongelamento di pollo e porzioni di pollo (d 01), viene emesso un segnale acustico in due occasioni per indicare che l'alimento deve essere girato.

Gli alimenti scongelati devono essere lasciati riposare per altri 10-30 minuti fino a raggiungere una temperatura uniforme.

Utilizzo dell'apparecchio

Opzioni di impostazione dell'ora

Il forno dispone di diverse opzioni di impostazione dell'ora. ⌚ Con il tasto è possibile richiamare il menu e passare da una funzione all'altra. Un'opzione di temporizzazione già impostata può essere modificata direttamente con la **manopola K2**.

⌚ In stato di attesa, premere il pulsante per avviare una cottura di 30 secondi con una potenza di 900W.

Impostazione del timer

Il timer può essere utilizzato come timer da cucina.

⌚ In stato di attesa, premere il pulsante per accedere al timer della cucina. Viene visualizzato "00:00".

Ruotare la **manopola K2** per regolare il tempo del timer. ⌚ Premere il pulsante per avviare il timer.

Allo scadere della durata del timer, viene emesso un segnale acustico.

Annullamento della durata del timer

⏏ Premere il pulsante per annullare la durata del timer.

Impostazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura del pasto può essere impostato sul forno. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. Ciò significa che non è necessario interrompere altre attività per spegnere il forno.

Il tempo di cottura non può essere superato accidentalmente.

Il forno si avvia. Il display visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Serratura a prova di bambino

Il fornello multifunzione è dotato di una chiusura a prova di bambino per evitare che i bambini lo accendano accidentalmente.

Attivazione della chiusura di sicurezza per bambini

Requisito: non deve essere impostato alcun tempo di cottura e il selettore di funzione è in posizione off.

⏏ Premere il pulsante per circa 3 secondi.

🔒 Il simbolo appare sul display. Il blocco di sicurezza per bambini è attivato

Avvio rapido

Modifica dell'orologio

⌚ Premere il tasto per 3 secondi in stato di attesa.
L'ora attuale scompare e l'ora lampeggia sul display.

Ruotare la **manopola K2** per impostare la nuova ora e premere il pulsante

⌚ per confermare l'impostazione.

Disattivare la chiusura di sicurezza per bambini

🔒 Tenere premuto il pulsante per circa 3 secondi.

🔒 Il simbolo sul display si spegne. Il blocco di sicurezza per bambini è disattivato.

Blocco a prova di bambino con altre operazioni di cottura

Quando sono stati impostati altri programmi di cottura, la chiusura a prova di bambino non è operativa.

⏮ Durante la cottura (ad eccezione della cottura automatica e dello scongelamento), ogni ulteriore pressione di on può aumentare il tempo di cottura di 30 secondi fino al corrispondente

Acrilammidi negli alimenti

Suggerimenti per ridurre al minimo l'acrilammide nella preparazione degli alimenti	
Generale	Mantenere i tempi di cottura al minimo. Cuocete le pietanze finché non sono dorate, ma non troppo scure. I pezzi di cibo grandi e spessi contengono meno acrilammide.
Cuocere i biscotti	Max. 180 °C in modalità aria calda 3D.
Patatine da forno	Max. 170 °C in modalità aria calda 3D. - Distribuire in modo sottile e uniforme sulla teglia. Cuocere almeno 400 g in una sola volta su una teglia, in modo che le patatine non si seccino.

Guida di cucina per esperti

i Qui troverete una selezione di ricette e il
ambienti ideali per loro.

Vi indicheremo il tipo di riscaldamento e
l'impostazione della temperatura o della
potenza del microonde più adatta al vostro
pasto. Troverete informazioni sugli accessori
adatti e sull'altezza a cui inserirli. Ci sono
anche consigli sui prodotti da forno e sui
metodi di preparazione.

I valori della tabella si applicano sempre agli
alimenti inseriti nella camera di cottura
quando questa è fredda e vuota.

Preriscaldare l'apparecchio solo se la tabella
lo prevede. Prima di utilizzare l'apparecchio,
rimuovere dalla camera di cottura tutti gli
accessori che non si intende utilizzare.

I tempi indicati nelle tabelle sono solo
indicativi. Dipendono dalla qualità e dalla
composizione degli alimenti.

Utilizzare sempre un panno da forno o dei
guanti da forno quando si estraggono gli
accessori o le stoviglie dal vano di cottura.

Scongellare, riscaldare e cucinare con il microonde

Le tabelle seguenti forniscono numerose opzioni e
impostazioni per il microonde.

Gli intervalli di tempo sono spesso specificati nelle
tabelle. Impostare prima il tempo più breve e poi
estendere il tempo se necessario.

È possibile che le quantità siano diverse da quelle
indicate nelle tabelle. Si può applicare una regola
empirica: quantità doppia - poco meno del doppio del
tempo di cottura, metà quantità - metà del tempo
di cottura.

Sbrinamento

Grado

Collocare i cibi congelati in un contenitore aperto
sulla griglia inferiore.

Girare o mescolare gli alimenti una o due volte
durante il tempo di scongelamento. I pezzi di cibo di
grandi dimensioni devono essere girati più volte.
Quando si gira, rimuovere il liquido che si è formato
durante lo scongelamento.

Lasciare gli articoli scongelati a temperatura
ambiente per altri 10-60 minuti in modo che la
temperatura si stabilizzi. A questo punto è possibile
rimuovere le frattaglie dal pollame.

Guida di cucina per esperti

Sbrinamento	Peso	Impostazione della potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Pezzi interi di carne (manzo, vitello o maiale - con osso o disossati)	800 g	300 W, 15 minuti + 100 W, 10-20 minuti	Girare più volte
	1 kg	300 W, 20 minuti + 100 W, 15-25 minuti	
	1,5 kg	300 W, 30 minuti + 100 W, 20-30 minuti	
Carne in pezzi o fettine di manzo, vitello o maiale	200 g	300 W, 3 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Separare le parti scongelate quando si gira
	500 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 15-20 minuti	
	800 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 15-20 minuti	
Carne macinata, mista	200 g	100 W, 10-15 minuti	Congelare gli alimenti in piano se possibile. Girare più volte, rimuovere la carne scongelata.
	500 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
	800 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 15-20 minuti	
Pollame o porzioni di pollame	600 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Durante la cottura, il forno si trasforma.
	1,2 kg	300 W, 15 minuti + 100 W, 25-30 minuti	
Anatra	2 kg	300 W, 20 minuti + 100 W, 30-40 minuti	Girare più volte
Filetto di pesce, bistecca di pesce o fette	400 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	300 W, 3 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
	600 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
Verdure, ad esempio piselli	300 g	300 W, 10-15 minuti	Mescolare con cura durante lo scongelamento.
	600 g	300 W, 10 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g	300 W, 7-10 minuti	Mescolare con cura durante lo scongelamento e separare le parti scongelate.
Burro, scongelamento	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Rimuovere tutti gli imballaggi
Pagnotta di pane	500 g	300 W, 6 minuti + 100 W, 5-10 minuti	Girare durante la cottura.
	1 kg	300 W, 12 minuti + 100 W, 15-25 minuti	
Torte, secche, ad es. pan di Spagna	500 g	100 W, 15-20 minuti	Solo per le torte senza glassa, crema o crème pâtissière, separare i pezzi di torta.
	750 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
Torte, umide, ad esempio alla frutta flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Solo per torte senza glassa, panna o gelatina
	750 g	300 W, 7 minuti + 100 W, 10-15 minuti	

Posizionare il cibo direttamente sul piatto rotante.

Scongelare, riscaldare o cuocere con le microonde



- Togliete i piatti pronti dalla confezione. Si riscalderanno più rapidamente e in modo più uniforme nelle stoviglie da forno a microonde. I diversi componenti del pasto potrebbero non richiedere lo stesso tempo di riscaldamento.
- Gli alimenti che si trovano in piano cuociono più rapidamente di quelli ammassati. È quindi opportuno distribuire gli alimenti in modo che siano il più possibile piatti nelle pirofile. Gli alimenti diversi non devono essere disposti a strati l'uno sull'altro.
- Coprite sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto per le pentole, utilizzare un piatto o una pellicola speciale per microonde.
- Mescolare o girare il cibo 2 o 3 volte durante la cottura.
- Dopo il riscaldamento, lasciare riposare gli alimenti per altri 2-5 minuti in modo che raggiungano una temperatura uniforme.
- Usare sempre un panno da forno o dei guanti da forno quando si tolgono le piastre dal forno.

Guida di cucina per esperti

Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti congelati	Peso	Impostazione della potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Menu, piatto unico, piatto pronto	300-400g	700 W, 10-15 minuti	Togliere il pasto dalla confezione; coprire il cibo per riscaldarlo.
Zuppa	400-500g	700 W, 8-10 minuti	Pentole da forno con coperchio
Stufati	500 g	700 W, 10-15 minuti	Pentole da forno con coperchio
	1 kg	700 W, 20-25 minuti	
Fette o pezzi di carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	700 W, 15-20 minuti	Pentole da forno con coperchio
	1 kg	700 W, 25-30 minuti	
Pesce, ad es. filetti di pesce	400 g	700 W, 10-15 minuti	Coperto
	800 g	700 W, 18-20 minuti	
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	700 W, 2-5 minuti	Forno con coperchio; aggiungere il liquido
	500 g	700 W, 8-10 minuti	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	700 W, 8-10 minuti	Pentola da forno con coperchio; aggiungere 1 cucchiaino d'acqua
	600 g	700 W, 15-20 minuti	
Crema di spinaci	450 g	700 W, 11-16 minuti	Cuocere senza acqua aggiuntiva

Riscaldamento degli alimenti



Il metallo, ad esempio un cucchiaino in un bicchiere, deve essere tenuto ad almeno 2 cm dalle pareti del forno e dalla parte interna dello sportello. Le scintille potrebbero danneggiare irreparabilmente il vetro della parte interna dello sportello.

Riscaldamento degli alimenti	Peso	Impostazione della potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Menu, piatto unico, piatto pronto	350-500g	700 W, 5-10 minuti	Togliere il pasto dalla confezione, coprire il cibo per riscaldarlo.
Bevande	150 ml	900 W, 1-2 minuti	
	300 ml	900 W, 2-3 minuti	
	1 kg	700 W, 20-25 minuti	
Alimenti per bambini, ad esempio biberon	50 ml	300 W, circa 1 min	Posizionare i biberon sul piano di cottura senza tettarella o coperchio.
	100 ml	300 W, 1-2 minuti	Agitare o mescolare bene dopo il riscaldamento. È necessario controllare la temperatura
	200 ml	300 W, 2-3 minuti	
Zuppa, 1 tazza	175 g	900 W, 2-3 minuti	
Zuppa, 2 tazze	175 g ciascuno	900 W, 4-5 minuti	
Zuppa, 4 tazze	175 g ciascuno	900 W, 5-6 minuti	
Fette o pezzi di carne in salsa, ad es. gulasch	500 g	700 W, 10-15 minuti	Coperto
Stufato	400 g	700 W, 5-10 minuti	Pentole da forno con coperchio
	800 g	700 W, 10-15 minuti	

Guida di cucina per

Verdure	150 g	700 W, 2-3 minuti	Aggiungere un liquido
	300 g	700 W, 3-5 minuti	

Cucinare il cibo

Cucinare il cibo	Peso	Impostazione della potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Pollo intero, fresco, senza frattaglie	1,5 kg	700 W, 30-35 minuti	Girare a metà cottura
Filetto di pesce fresco	400 g	700 W, 5-10 minuti	-
Verdure fresche a 2	250 g	700 W, 5-10 min	Tagliare in pezzi di uguale dimensione; aggiungere da 1
	500 g minuti	700 W, 10-15	cucchiari d'acqua per 100 g; mescolare durante la cottura
Patate aggiungere da 1 a 2	250 g	700 W, 8-10	min Tagliare in pezzi di uguale grandezza;
	500 g	700 W, 11-14 minuti	cucchiari d'acqua per 100 g; mescolare durante la cottura
	750 g minuti	700 W, 15-22	
Il riso della quantità di liquido e	125 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20	min Aggiungi un appuntamento per oggi il doppio
	250 g minuti	700 W, 10 - 12 minuti + 300 W, 20 - 25	utilizzare pentole da forno profonde con coperchio
Frutta, comp	500 g	700 W, 9-12 minuti	

Popcorn per il microonde

- Utilizzare stoviglie di vetro piatte e resistenti al calore, ad esempio il coperchio di una pirofila, un piatto di vetro o un vassoio di vetro (Pyrex).
- Posizionare sempre le pirofile sulla griglia.
- Non utilizzare piatti di porcellana o troppo curvi.
- Effettuare le impostazioni come descritto nella tabella. È possibile regolare le tempistiche in base al prodotto e alla quantità.
- Per evitare che i popcorn si brucino, togliere brevemente il sacchetto dal forno dopo 1 minuto e 30 secondi e scuoterlo. Fate attenzione perché il sacchetto sarà bollente!

	Peso	Impostazione della potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti
Popcorn al microonde	1 sacchetto, 100 g	700 W, 3-5 minuti

Cottura con le funzioni del forno

- I tempi indicati si riferiscono agli alimenti posti in un forno freddo.
- La temperatura e il tempo di cottura dipendono dalla consistenza e dalla quantità dell'impasto. Per questo motivo nelle tabelle sono indicati gli intervalli di temperatura. Iniziare con la temperatura più bassa e, se necessario, utilizzare un'impostazione più alta

la volta successiva, poiché una temperatura più bassa consente una doratura più uniforme.

Guida di cucina per esperti

- Se possibile, utilizzare teglie di metallo di colore scuro e posizionarle al centro della griglia inferiore.
- Ulteriori informazioni si trovano nella sezione Consigli per la cottura che segue le tabelle.

Guida di cucina per esperti

Cottura in teglia	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza delle microonde in watt	Tempo di cottura in minuti
Pan di Spagna semplice	Scatola ad anelli/scatola per dolci		170-180	100 W	40 - 50
Pan di Spagna, delicato (ad esempio, torta di sabbia)*	Scatola ad anelli/scatola per dolci		150-170	--	70 - 90
Base per sfornato di spugna	Tortiera a base di flan		160-180	-	30 - 40
Delicato flan di frutta, spugna	Stampo a cerniera/piatto a molla		170-180	100 W	35 - 45
Base di spugna, 2 uova	Tortiera a base di flan		160-170	-	25 - 25
Sfornato di pan di Spagna, 6 uova	Tortiera a cerniera scura		170-180	-	35 - 45
Pasta frolla	Tortiera a cerniera scura		170-190	-	30 - 40
Crostata di frutta/cheesecake con base di pasta frolla	Tortiera a cerniera scura		170-190	100 W	35 - 45
Sfornato svizzero	Tortiera a cerniera scura		190-200	-	45 - 55
Torta ad anello	Tortiera ad anello		170-180	-	40 - 50
Pizza, base sottile, condimento leggero	Vassoio rotondo per pizza		220-230	-	15 - 25
Torta alle noci	Tortiera a cerniera scura		170-180	-	50 - 60
Pasta lievitata con condimento secco	Vassoio rotondo per pizza		160-180	-	50 - 60
Pasta lievitata con copertura umida	Vassoio rotondo per pizza		170-190	-	55 - 65
Pagnotta intrecciata con 500 g di farina	Vassoio rotondo per pizza		170 - 190	-	35 - 45
Stollen con 500 g farina	Vassoio rotondo per pizza		160-180	-	60 - 70
Strudel, dolce	Teglia rotonda per pizza		190-210	180 W	35 - 45

Lasciare raffreddare la torta nel forno per circa 20 minuti.

Piccoli prodotti da forno	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Biscotti	Vassoio rotondo per pizza		150-170	25 - 35
Amaretti	Vassoio rotondo per pizza		110-130	35 - 45
Meringa	Vassoio rotondo per pizza		100	80 - 100
Muffin	Vassoio per muffin su rastrelliera		160-180	35 - 40
Pasta choux	Vassoio rotondo per pizza		200-220	35 - 45
Pasta sfoglia	Vassoio rotondo per pizza		190-200	35 - 45
Torta a base di lievito madre	Teglia rotonda per pizza		200-220	24 - 35

Guida di cucina per esperti

Pane e panini	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in°C	Tempo di cottura in minuti
Pane a lievitazione naturale con 1,2 kg di farina	Vassoio rotondo per pizza		210-230	50 - 60
Pane piatto	Vassoio rotondo per pizza		220-230	25 - 35
Panini	Vassoio rotondo per pizza		210-230	25 - 35
I rotoli fatti con il lievito dolce fanno	Vassoio rotondo per pizza		200-220	15 - 25

Guida di cucina per esperti

Suggerimenti per la cottura

Utilizzare teglie in silicone, vetro, plastica o ceramica.	<i>La teglia deve essere resistente al calore fino a 250 °C. Le torte in queste teglie saranno meno dorate. Quando si usa il microonde, il tempo di cottura sarà più breve di quello indicato nella tabella.</i>
Come stabilire se il pan di Spagna è cotto fino in fondo.	<i>Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta, punzecchiare la torta con uno stecchino nel punto più alto. Se lo stecchino esce pulito, la torta è pronta.</i>
La torta crolla.	<i>La prossima volta utilizzate meno liquido o impostate la temperatura del forno 10 gradi più bassa e prolungate il tempo di cottura. Rispettare i tempi di miscelazione indicati nella ricetta.</i>
La torta è lievitata al centro ma è più bassa sul bordo.	<i>Unghere solo la base della tortiera a cerniera. Dopo la cottura, allentare la torta con un coltello.</i>
La torta è troppo scura.	<i>Selezionare una temperatura più bassa e cuocere la torta un po' più a lungo.</i>
La torta è troppo secca.	<i>Al termine, praticare dei piccoli fori sulla torta con uno stuzzicadenti. Quindi versarvi sopra il succo di frutta o una bevanda alcolica. La prossima volta, scegliete una temperatura più alta di 10 gradi e riducete il tempo di cottura.</i>
Il pane o la torta (ad esempio, la cheesecake) hanno un bell'aspetto, ma sono inzuppati all'interno (appiccicosi, con striature d'acqua).	<i>La prossima volta utilizzare una quantità leggermente inferiore di liquido e cuocere per un tempo leggermente più lungo a una temperatura più bassa. Quando si preparano torte con una copertura umida, cuocere prima la base, coprire con mandorle o pangrattato e poi aggiungere la copertura. Seguire la ricetta e i tempi di cottura.</i>
La torta non può essere estratta dal piatto quando è capovolta.	<i>Dopo la cottura, lasciate raffreddare la torta per altri 5-10 minuti, così sarà più facile sformarla. Se si attacca ancora, allentare con cautela la torta intorno ai bordi usando un coltello. Capovolgere nuovamente la tortiera e coprirla più volte con un panno freddo e umido. La prossima volta, ungete bene la teglia e cospargetela di pangrattato.</i>
Avete misurato la temperatura del forno con il vostro termometro da carne e avete riscontrato una discrepanza.	<i>La temperatura del forno viene misurata dal produttore dopo un determinato periodo di tempo utilizzando una rastrelliera di prova al centro del vano di cottura. Le stoviglie e gli accessori del forno influenzano la misurazione della temperatura, per cui ci sarà sempre una certa discrepanza quando si misura la temperatura da soli.</i>
Le scintille si generano tra la lattina e la griglia.	<i>Controllare che la lattina sia pulita all'esterno. Cambiare la posizione della teglia nel vano di cottura. Se ciò non dovesse bastare, continuare a cuocere ma senza il microonde. Il tempo di cottura sarà più lungo.</i>

Arrostire e grigliare

Suggerimenti per arrostitire

- Utilizzate una teglia profonda per arrostitire carne e pollame.
- Verificate che le stoviglie siano adatte al vano di cottura. Non devono essere troppo grandi.
- Carne:
Coprire circa due terzi della base della pirofila con il liquido. Per gli arrostiti in pentola aggiungere un po' più di liquido. Girare i pezzi di carne a metà del tempo di cottura. Quando l'arrostito è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti. Questo permette una migliore distribuzione dei succhi di

Suggerimenti per la griglia

carne.

- Pollame:
Girare i pezzi di carne dopo la fine del tempo di cottura.

Guida di cucina per esperti

- Per quanto possibile, i pezzi di cibo da grigliare devono avere lo stesso spessore. Le bistecche dovrebbero avere uno spessore di almeno 2-3 cm. In questo modo si rosoleranno in modo uniforme e rimarranno succulente. Non aggiungere sale alle bistecche prima di averle grigliate.
- Usate le pinze per girare i pezzi di cibo che state grigliando. Se si buca la carne con una forchetta, i succhi di frutta si disperderanno e la carne diventerà secca.
- L'elemento grill si spegne e si riaccende automaticamente. Questo è normale. L'impostazione del grill determina la frequenza con cui ciò avviene.

Guida di cucina per esperti

Manzo	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione grill	Potenza delle microonde in watt	Tempo di cottura in minuti
Manzo arrosto, circa 1 kg	Forno con coperchio		180-200	-	120-143
Filetto di manzo medio, circa 1 kg	Forno senza coperchio		180-200	100	30-40
Controfiletto medio, circa 1 kg	Pentole da forno senza coperchio		210-230	100	30-40
Bistecca media, spessore 3 cm	Rastrelliera più alta	-----	3	-	ogni lato: 10-15
Vitello	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione grill	Potenza delle microonde in watt	Tempo di cottura in minuti
Giunto di vitello, circa 1 kg	Forno con coperchio		180-200	-	110-130
Stinco di vitello, appross. 1,5 kg	Forno con coperchio		200-220	-	120-130
Carne di maiale	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione grill	Potenza delle microonde in watt	Tempo di cottura in minuti
Giunto senza manzo (ad es. collo), circa 750 g	Pentole da forno con coperchio		22-230	100	40-50
Giunto di manzo (ad es. spalla) appross. 1,5 kg	Pentole da forno senza coperchio		190-210	-	130-150
Filetto di maiale, circa 500 g	Pentole con coperchio	220-230	100	25-30	
Giunto di maiale, magro, circa 1 kg	Pentole da forno con coperchio		210-230	100	60-80
Carne di maiale affumicata sul osso, circa 1 kg	Pentole da forno senza coperchio	-	-	-	300 45
Collo di maiale, spessore 2 cm		-----	3	-	1 ° lato: circa 15-20, 2 ° lato: circa 10-15
Pollame	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione grill	Potenza delle microonde in watt	Tempo di cottura in minuti
Petto d'anatra con pelle, 2 pezzi, 300-400 g ciascuno	Pentole da forno senza coperchio	-----	3	100	20-30
Petto d'oca, 2 torte, 500 g ciascuna	Pentole da forno senza coperchio		210-230	100	25 - 30
Zampe d'oca, 4 pezzi, circa 1,5 kg	Forno senza coperchio		210-230	100	30 - 40
Petto di tacchino, appross. 1 kg	Pentole da forno senza coperchio		200-220	-	90 - 100
Bacchette di tacchino, circa 1,3 kg	Pentole da forno senza coperchio		200-220	100	50 - 60

Guida di cucina per

esperti

Pesce	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione grill	Potenza delle microonde in watt	Tempo di cottura in minuti
Trancio di pesce, ad esempio salmone, spessore 3 cm, grigliato	Rastrelliera più alta	— -----	3	--	20 - 25
Pesce intero, 23 pezzi, 300 g ciascuno, alla griglia	Rastrelliera più alta	— -----	3	--	20 - 30

Guida di cucina per esperti

Varie	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione grill	Potenza delle microonde in watt	Tempo di cottura in minuti
Polpettone di carne, circa 1 kg	Pentole da forno senza coperchio		180-200	700 W + 100 W	-
4-6 salsicce da grigliare circa 150 g ciascuno	-	-----	3	-	per lato: 10 - 15

Torte, gratin, toast	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione grill	Potenza delle microonde in watt	Tempo di cottura in minuti
Cuocere, dolce, ap- prox. 1,5 kg	Pentole da forno senza coperchio		140-160	300 W	25 - 35
Cuocere in forno salato, realizzato con coo- Ingredienti, circa 1 kg	Pentole da forno senza coperchio		150-160	700 W	20-25
Lasagne, fresche	Pentole da forno senza coperchio		200-220	300 W	25-35
Gratin di patate fatto da materie prime. servizi, circa 1,1 kg	Pentole da forno senza coperchio		180-200	700 W	25-30
Tostare con il condimento, 4 fette		-----	3	-	8 - 10

Prodotti di consumo, congelati	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione grill	Potenza delle microonde in watt	Tempo di cottura in minuti
Pizza con base sottile	Giradischi		220-230	-	10 - 15
Pizza con base profonda	Giradischi		220-230	700 W	3
Mini pizza	Giradischi		220-230	-	13 - 18
Pizza baguette	Giradischi		220-230	700 W	2
Patatine	Giradischi		220-230	-	13 - 18
Crocchette	Giradischi		210-220	-	8 - 13
Rösti, tasche di patate ripiene	Giradischi		220-220	-	13 - 18
Involtoni o ba- guette parzialmente cotte	Rastrelliera inferiore		170-180	-	25 - 30
Bastoncini di pesce	Giradischi		210-230	-	10 - 20
Goujons di pollo, nuggets	Giradischi		200-220	-	15 - 20
Lasagne, circa 400 g	Rastrelliera inferiore		220-230	700 W	12 - 17

Guida di cucina per esperti

La tabella non contiene informazioni sul peso del giunto.

Per gli arrosti piccoli, selezionare una temperatura più alta e un tempo di cottura più breve. Per arrosti più grandi, selezionare una temperatura più bassa e un tempo di cottura più lungo.

Come capire quando l'arrosto è pronto.

Utilizzate un termometro per carne (disponibile nei negozi specializzati) o fate la "prova del cucchiaino". Premete l'arrosto con un cucchiaino. Se la sensazione è di consistenza, è pronto. Se il cucchiaino può essere premuto, la cottura deve essere prolungata.

Cura e pulizia



- **La penetrazione di umidità può causare scosse elettriche. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o pulitori a vapore.**
- **Non pulire mai l'apparecchio subito dopo averlo spento. Lasciare raffreddare l'apparecchio.**
- **Non utilizzare detergenti taglienti o abrasivi, spugne e tamponi duri o raschietti di metallo o di vetro.**

Parte anteriore dell'involucro

Per la cura e la pulizia delle superfici anteriori utilizzare esclusivamente prodotti commerciali secondo le istruzioni del produttore.

Le superfici in acciaio inossidabile possono essere pulite e asciugate con un detergente delicato (ad esempio, un detersivo per piatti) e un panno morbido.

Detergenti aggressivi (come il detergente all'aceto), abrasivi, granuli abrasivi e oggetti appuntiti danneggiano la superficie dell'apparecchio!

Interno dell'elettrodomestico

- Il forno è più facile da pulire quando è ancora tiepido. Eliminare i semplici schizzi di grasso con l'acqua di risciacquo.
- In caso di sporco persistente o intenso, utilizzare un normale detergente per forni. Pulire accuratamente con acqua pulita in modo da rimuovere completamente i detergenti.
- Per gli spray da forno, attenersi alle istruzioni del produttore. Le superfici verniciate, anodizzate, zincate, le parti in alluminio e i riscaldatori non devono entrare in contatto con questi spray a causa di possibili danni e alterazioni del colore.
- Pulire gli accessori come la teglia, la leccarda, la griglia, ecc. con acqua calda e una piccola quantità di detergente.

Area	Agenti di pulizia
Parte anteriore dell'apparecchio	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Per la pulizia non utilizzare detergenti per vetri o raschietti di metallo o di vetro.
Frontale dell'apparecchio in acciaio inox	Acqua calda e sapone: Pulire con uno strofinaccio e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo). Sotto questi residui si può formare la corrosione. I detergenti speciali per l'acciaio inossidabile possono essere richiesti al servizio di assistenza o ai negozi specializzati. Per la pulizia non utilizzare detergenti per vetri o raschietti di metallo o di vetro.
Reparto cucina	Acqua calda e sapone o una soluzione di aceto: pulire con uno strofinaccio e asciugare con un panno morbido. Se il forno è molto sporco: non utilizzare spray per forno o altri detergenti aggressivi o materiali abrasivi. Anche le spugne ruvide e i detergenti per pentole non sono adatti. Questi oggetti graffiano la superficie. Lasciare asciugare bene le superfici interne.
Incasso nello scomparto per la cottura	Assicurarsi che l'acqua non penetri all'interno dell'apparecchio attraverso l'unità di rotazione.
Rastrelliere in filo metallico	Acqua calda e sapone: Pulire con un detergente per acciaio inossidabile o in lavastoviglie.
Pannelli delle porte	Detergente per vetri: Pulire con un panno per piatti. Non utilizzare un raschietto per vetri.
Sigillo	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno per i piatti, senza strofinare. Non utilizzare un raschietto di metallo o di vetro per la pulizia.

Tabella dei malfunzionamenti

Tabella dei malfunzionamenti

Problema	Possibile causa	Informazioni
L'apparecchio non funziona.	Interruttore automatico difettoso.	Guardare nella scatola dei fusibili e verificare che l'interruttore del circuito per l'apparecchio sia funzionante .
	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Interruzione di corrente	Controllare se la luce della cucina funziona.
 L'apparecchio non funziona. appare sul display.	La chiusura a prova di bambino è attiva.	Disattivare il blocco di sicurezza per i bambini (vedere la sezione: Blocco di sicurezza per i bambini).
0:00 è visualizzato sul pannello del display.	Interruzione di corrente	Azzeramento dell'orologio.
Il microonde non si accende.	La porta non è completamente chiusa.	Controllare se residui di cibo o detriti sono intrappolati nello sportello.
Il cibo impiega più tempo di prima a riscaldarsi nel microonde.	Il livello di potenza delle microonde selezionato è troppo basso.	Selezionare un livello di potenza superiore.
	Nell'apparecchio è stata inserita una quantità maggiore del solito.	Raddoppiare la quantità = quasi raddoppiare il tempo di cottura.
	Il cibo era più freddo del solito.	Mescolare o girare gli alimenti durante la cottura.
Il piatto rotante grattugia o macina.	Sporcizia o detriti nell'area intorno all'unità di rotazione.	Pulire i rulli sotto il piatto rotante e l'incavo nel piano del forno, anche se in modo approssimativo.
Non è possibile impostare una modalità operativa o un livello di potenza particolari.	Per questa modalità operativa non è possibile impostare la temperatura, il livello di potenza o l'impostazione combinata.	Scegliere le impostazioni consentite.
Sul pannello del display appare E1.	È stata attivata la funzione di spegnimento di sicurezza termica.	Chiamare il servizio post-vendita.
Sul pannello del display appare E4.	È stata attivata la funzione di spegnimento di sicurezza termica.	Chiamare il servizio post-vendita.
Sul pannello del display appare E11.	Umidità nel pannello di controllo.	Lasciare asciugare il pannello di controllo.
Sul pannello del display appare E17.	Il riscaldamento rapido è fallito...	Chiamare il servizio post-vendita.

Installazione

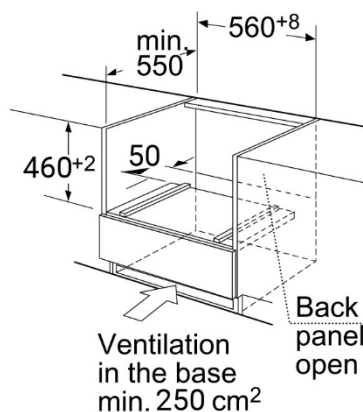
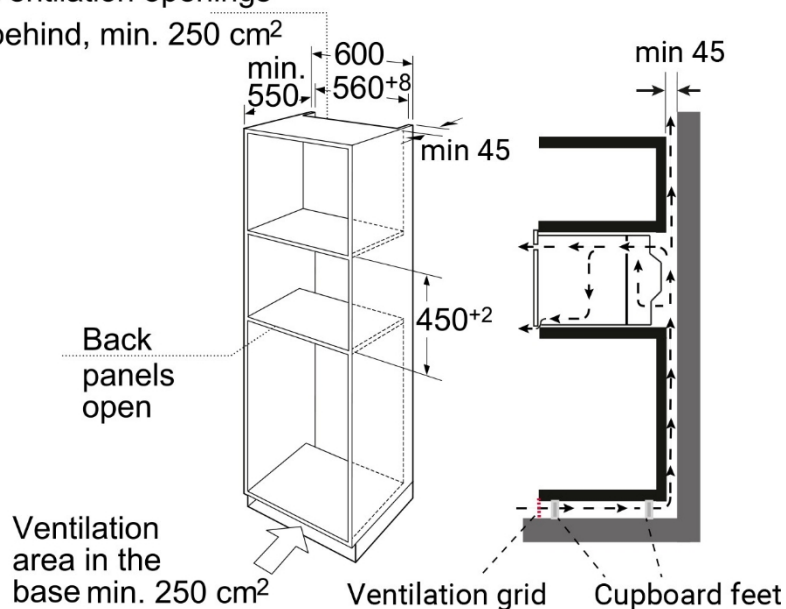


- Questo apparecchio è destinato solo ad essere installato completamente in una cucina.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato come apparecchio da tavolo o all'interno di un armadio.
- L'armadio a muro non deve avere una parete posteriore all'apparecchio.
- Tra la parete e la base o il pannello posteriore dell'unità sovrastante deve essere mantenuta una distanza di almeno 45 mm.
- Il mobile montato deve avere un'apertura di ventilazione di 250 cm² sul lato anteriore. A tal fine, tagliare il pannello di base o montare una griglia di ventilazione.
- Le fessure e le prese di ventilazione non devono essere coperte.
- Il funzionamento sicuro di questo apparecchio può essere garantito solo se è stato installato secondo le presenti istruzioni per l'installazione.
- L'installatore è responsabile di qualsiasi danno derivante da installazione non corretta.
- Le unità in cui è installato l'apparecchio devono essere resistenti al calore fino a 90 °C.

Dimensioni di installazione

Ventilation openings

behind, min. 250 cm²



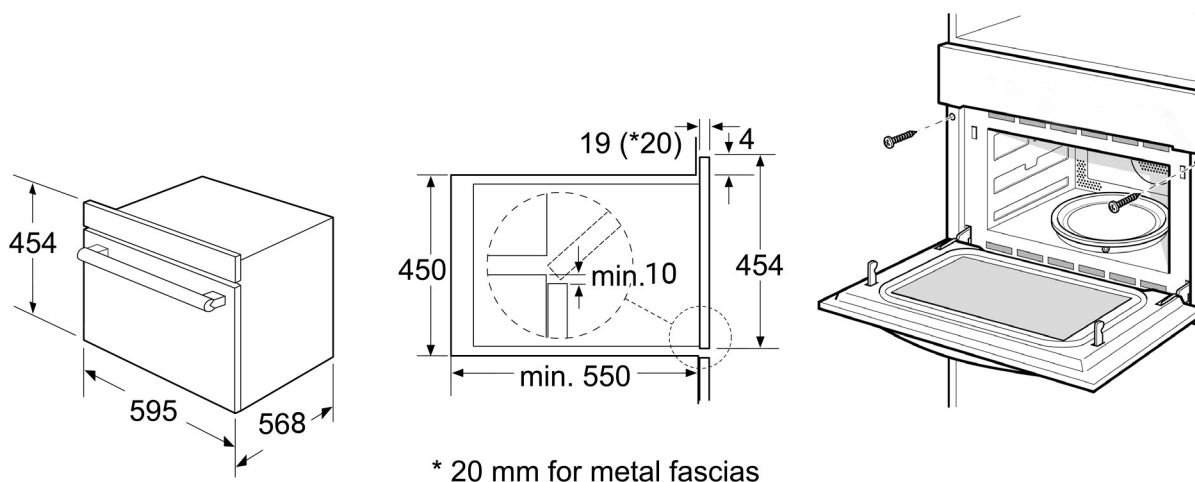
Note: There should be gap above the oven.

Installazione

Costruire in



- Non tenere o trasportare l'apparecchio per la maniglia della porta. La maniglia dello sportello non può sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.



Passi

1. Spingere con cautela il forno nella scatola, assicurandosi che sia al centro.
 2. Aprire lo sportello e fissarlo con le viti in dotazione.
- Inserire completamente l'apparecchio e centrarlo.
 - Non attorcigliare il cavo di collegamento.
 - Lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio non deve essere chiuso da listelli aggiuntivi.



Informazioni importanti

Collegamento elettrico

L'apparecchio è dotato di una spina e deve essere collegato solo ad una presa di corrente adeguata, presa installata con messa a terra.

L'installazione della presa o la sostituzione del cavo di collegamento può essere effettuata solo da un elettricista qualificato che tenga conto delle norme vigenti. Se dopo l'installazione la spina non è più accessibile, sul lato di installazione deve essere presente un sezionatore onnipolare con una distanza di contatto di almeno 3 mm. La protezione dei contatti deve essere garantita dall'installazione.

Protezione con fusibili: vedere le istruzioni per l'uso-dati tecnici.

Dati tecnici

Dati tecnici

Tensione nominale	230 V, 50 Hz
Potenza massima	3350 W
Potenza di uscita nominale (microonde)	900 W
Corrente nominale	15 A
Capacità del forno	44 litri
Diametro del giradischi	ø 360 mm
Dimensioni esterne Senza maniglia	595 (L) x 568 (P) x 454 (H) mm
Peso netto	circa 36 kg

Nota sulla dichiarazione di conformità CE



Descrizione del prodotto:

EBM4502ED
Fornello multifunzione
incorporato

Produttore:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Per il prodotto descritto in questo manuale è disponibile la corrispondente dichiarazione di conformità CE.

Alcuni dei documenti pertinenti possono essere visualizzati e scaricati dal nostro sito web alla pagina del prodotto in questione.

La documentazione completa può essere ottenuta su richiesta scritta all'indirizzo di contatto qui accanto.

Jan Kolbe
Responsabile della gestione
dei prodotti



Grazie per aver letto.

Vi auguriamo un grande piacere con
il dispositivo.

Grazie per aver letto. Vi
auguriamo un grande
successo con il vostro
apparecchio.