

SIEMENS



Gebrauchsanweisung
Istruzioni per l'uso

Inhalt

- 3 **Wichtige Hinweise**
- 4 **Herdfront**
- 5 **Schalter und Kochstellen**
- 7 **Töpfe und Tips**

Beschreibung des Backofens

- 8 Funktionen
- 9 Funktionswähler
- 10 Temperaturwähler
- 11 Backwagen

12 **Electronic-Centrum:**

- 16 ● Einstellen der Tageszeit
- 17 ● Kurzzeitwecker
- 18 ● Mikrowelle
- 20 ● Einstellen der Dauer
- 21 ● Verschieben der Endzeit
- 22 ● Umstellen auf Zeitsteuerung
- 23 ● Bratelectronic
- 24 ● Automatische Selbstreinigung
- 26 Pflege
- 27 Reparatur

Anwendung des Backofens

- 29 Allgemeines zur Mikrowelle
- 30 Spezielles zur Mikrowelle Solo
- 32 Backen
- 36 Braten

- 38 Bratelectronic
- 40 Grillen von flachem Grillgut
- 42 Umluftgrillen mit gleichzeitiger Mikrowelle
- 45 Sterilisieren
- 46 Auftauen
- 68 Kundendienst
- 69 **Garantie**
- 70 **Für Ihre Notizen**

Contenuto

- 3 **Avvertenze importanti**
- 4 **Lato frontale cucina**
- 5 **Piastre di cottura ed interruttori**
- 7 **Pentole e suggerimenti**

Descrizione del forno

- 8 Funzioni
- 9 Selettore di funzionamento
- 10 Selettore di temperatura
- 11 Carrello del forno
- 14 **Centro elettronico:**
- 16 ● Regolazione dell'ora
- 17 ● Contaminuti con suoneria

- 18 ● Microonde
- 20 ● Regolazione della durata
- 21 ● Spostamento del tempo finale
- 22 ● Cambiamento a comando di tempo
- 23 ● Cottura automatica degu arrosti
- 24 ● Autopulitura automatica
- 26 Manutenzione
- 27 Riparazione

Impiego del forno

- 49 Generalità relative alle microonde
- 50 Speciale solo con microonde
- 52 Cottura al forno
- 56 Arrosti
- 58 Centro elettronico di cottura
- 60 Preparazione della carne ai ferri
- 63 Grigliare ad aria calda contemporaneamente con le microonde
- 65 Sterilizzazione
- 66 Scongolare
- 68 Servizio assistenza – garanzia

Wichtige Hinweise

Bitte beachten Sie:

Dieser Einbauherd hat zusätzlich Mikrowelle und ist damit ein „Hochfrequenz-Gerät“. Solche Geräte müssen bei der Bundespost angemeldet werden.

Bitte tragen Sie dazu in die beiliegende Meldekarte Ihre Anschrift ein und schicken Sie diese Karte an das nächste Fernmeldeamt.

Der Herd ist als Typ von der Post genehmigt. Anmeldung und Betrieb sind gebührenfrei.

Sobald Ihr Herd angeschlossen ist, blinkt die Zeitanzeige. **Auf Seite 16 ist beschrieben, wie die Tageszeit eingestellt wird.**

Zum Schutze hitzeempfindlicher Teile ist der Herd mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Es läuft automatisch. Das Gebläse kann auch nach Abschalten des Backofens weiterlaufen oder sich selbsttätig infolge der Nachwärme einschalten.

Im Garraum dürfen aus Sicherheitsgründen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr für die Umgebung bringen könnten.

Falls die elektronische Abschaltung versagen sollte, kann der Herd installationsseitig durch die Sicherung oder den Sicherungsautomaten abgeschaltet werden.

Falls beim Glaskeramik-Kochfeld durch widrige Umstände Brüche, Sprünge oder Risse auftreten, ist das Gerät sofort außer Betrieb zu nehmen, d. h. Gerät spannungslos machen, z. B. durch Herausnehmen der Sicherungen.

Anschlußleitungen von Elektrogeräten, die z. B. an Steckdosen in Herdnähe angesteckt sind, dürfen nicht mit heißen Kochstellen in Berührung kommen oder mit der heißen Backofentür eingeklemmt werden.

Beim Kochen, Backen, Braten und Grillen wird der Herd heiß. Besonders an den Kochstellen, am Backofensichtfenster und am Lüftungsgitter.

Also grundsätzlich Kleinkinder fernhalten.

Avvertenze importanti

Da tenere in considerazione:

Non appena la Vostra cucina viene allacciata alla rete, lampeggia l'indicazione dell'ora. **A pagina 16 viene descritto il modo di regolazione dell'ora.**

Per proteggere le parti sensibili al calore, il forno è dotato di un soffiante di raffreddamento che lavora in modo automatico. Il soffiante può funzionare anche dopo la disinserzione del forno, oppure inserirsi automaticamente per effetto del calore residuo.

Per motivi di sicurezza nel forno non devono essere conservati degli oggetti che in caso di involontario inserimento potrebbero formare un pericolo per l'ambiente.

Qualora il disinserimento elettronico dovesse venire a mancare, la cucina può essere spenta tramite il fusibile di sicurezza, oppure l'interruttore automatico di sicurezza.

Qualora per circostanze accidentali al piano di cottura in vetroceramica si dovessero verificare rotture, incrinature, l'apparecchio dovrà essere immediatamente messo fuori servizio, ossia dovrà essere tolta la tensione ad esempio svitando il fusibile di sicurezza.

Conduttore di collegamento di apparecchi elettrici le quali vengono attaccate ad esempio a prese di contatto in prossimità della cucina, non devono venir in contatto con fornelli caldi o venir incastrate dallo sportello caldo del forno di cottura.

Durante la cottura, o l'uso del grill la cucina si riscalda. Ciò dicasi in particolar modo per quanto concerne le piastre e la finestra del forno e la griglia di aerazione.

Di principio quindi tener lontano i bambini.

Herdfront

1 Electronic-Centrum mit Mikrowellensteuerung, Brat-Electronic, Schaltuhr und Kurzzeitwecker.

Leuchtpult, das aufleuchtet, wenn etwas eingeschaltet wird, mit

2 Funktionswähler

3 Temperaturwähler

4 Backofen-Kontrollampe (rot)

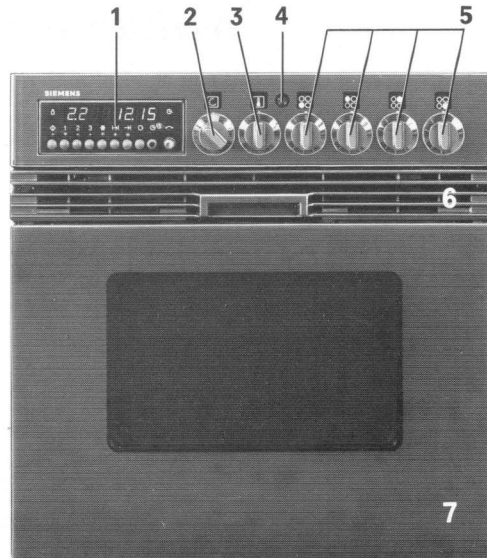
5 Schalter für Kochstellen

6 Lüftungsgitter

7 Backofen mit Backwagen, Mikrowelle, automatischer Selbstreinigung.

Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie Nr. 76-889-EEC für Funkentstörung mit Ergänzungs-Richtlinie Nr. 82/499.

Detailabweichungen je nach Gerätetyp



Lato frontale della cucina

1 Centro elettronico per il comando delle microonde e della cottura automatica, temporizzatore e contaminuti con suoneria.

Pannello di comando luminoso che si accende, se qualche elemento viene inserito.

2 selettore di funzionamento del forno

3 selettore di temperatura del forno

4 lampadina di controllo (rossa) del forno

5 interruttori per piastre/zona di cottura

6 griglia di aerazione

7 forno con carrello, microonde, autopulitura automatica.

Questo apparecchio corrisponde alla norma CEE no. 76-889-EEC per schermatura contro i radiodisturbi con norma integrativa no. 82/499.

Esistono variazioni secondo il tipo di cucina

Schalter und Kochstellen

Normalkochstellen

Mit den Schaltern stellen Sie durch Rechts- oder Linksdrehen die Heizleistung der Kochstellen stufenlos ein.

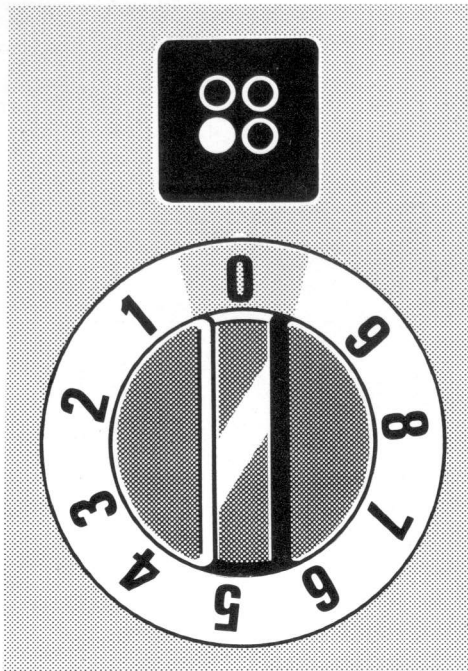
1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

Zwischen 3 und 4 spüren Sie eine Umschaltung. Sie trennt Wärme- und Kochbereich.

Wählen Sie zum

- **Wärmen** _____ 1-3
je nach Menge
- **Ankochen** _____ 9
- **Fortkochen** _____ 4
nach Bedarf höher oder niedriger
- **Braten** _____ 9
bis Fett heiß ist, dann Bratgut einlegen und zurückstellen auf etwa _____ 6



Fornelli ed interruttori

Piastre di cottura normale

Girando verso destra o verso sinistra gli interruttori potrete regolare in modo continuo la potenza di riscaldamento delle piastre.

1 = bassa potenza

9 = alta potenza

Tra 3 e 4 sentirete uno scatto. Esso separa il campo di riscaldamento da quello di cottura.

Pertanto sceglierete per

- **il riscaldamento** _____ 1-3
secondo la quantità
- **l'inizio cottura** _____ 9
- **la continuazione della cottura** _____ 4
a seconda del caso più alto o più basso
- **arrostire** _____ 9
fino a che il condimento si sia sciolto, quindi introdurre l'arrosto e retrocedere a ca. _____ 6

Automatic-Kochstellen bei Edelstahl- und Emailmulden vorne.

Bei Glaskeramik-Kochfeldern siehe gesonderte Gebrauchsanweisung!

Automatic-Kochstellen können Sie wie Normal-Kochstellen bedienen, sie ersparen aber das Zurückdrehen von **9** auf eine Fortkochstellung.

Sie können gleich z. B. Stellung **4** (oder höher) wählen. Die Automatic-Kochstelle kocht dann mit erhöhter Leistung schnell an und schaltet sich automatisch auf die gewählte Leistung zurück.

Bitte beachten:

Bei Mulden mit **Kochplatten** vor der ersten Benutzung die Kochplatten ohne Topf nacheinander jeweils für **3** Minuten auf Stellung **9** einschalten. Dann brennt – unter leichter Geruchsentwicklung – der **Korrosionsschutz ein**.

Überhitzte Öle und Fette können sich entzünden. Deshalb das Garen mit viel Fett und Öl (z. B. Pommes frites) stets beaufsichtigen!

Fornelli automatici

In caso di conche di acciaio legato e di smalto anteriori.

Per fornelli in ceramica di vetro vedasi istruzione per l'uso separata.

Fornelli automatici possono venir usati come fornelli normali.

Le piastre automatiche rendono tuttavia superflua la manovra di girare all'indietro il selettore da **9** ad una posizione di continuazione della cottura.

Potrete scegliere ad esempio subito la posizione **4** (o una posizione più alta). La piastra automatica inizia allora rapidamente la cottura con una potenza elevata e ritorna poi automaticamente alla potenza scelta.

Da tenere in considerazione:

In caso di piani di cottura con **piastre elettriche** prima della prima utilizzazione inserire le piastre senza pentola una dopo l'altra per rispettivamente **3** minuti sulla posizione **9**. Brucia così lo strato protettivo con lieve formazione di odore.

Oli e grassi surriscaldati possono incendiarsi. Quindi sorvegliare costantemente la cottura con molto grasso e olio (ad esempio patate fritte)!

Töpfe und Tips

Nur Töpfe und Pfannen mit ebenen, festen, möglichst dicken Böden verwenden!
Das gilt insbesondere für Glaskeramik-Kochfelder sowie für das Garen mit hohen Temperaturen (z. B. Fritieren).

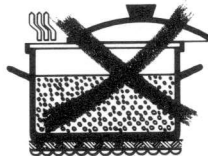
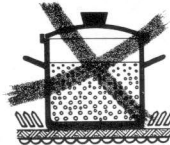
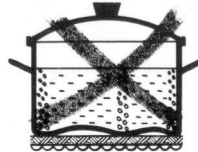
Unebene Böden verlängern die Garzeiten und erhöhen den Energieverbrauch!

Töpfe sollen auch nicht kleiner als die Kochstellen sein.

Immer Deckel aufsetzen und schließen!

Beim Kochen ohne oder mit verschobenem Deckel wird die meiste Energie verschwendet.

Salzwasser und nasse Topfböden schaden den Kochstellen. Kochstellen immer trocken halten. Übergelaufenes sofort entfernen.



Pentole e suggerimenti

Utilizzare solo pentole e padelle con fondi piani, solidi e possibilmente di grosso spessore!
Ciò vale in particolar modo per i piani di cottura in vetroceramica nonchè nel caso di cottura ad alte temperature (ad esempio frittura).

Fondi non piani prolungano i tempi di cottura ed aumentano il consumo di energia!

Inoltre le pentole non dovranno essere più piccole dei fornelli. Appoggiare e chiudere sempre il coperchio!

Nella cottura senza o con coperchio aperto viene sprecata la maggior parte di energia.

Acqua salata e fondi di pentole bagnati danneggiano i fornelli. Questi dovranno pertanto essere tenuti sempre asciutti. Eliminare immediatamente sostanze traboccate.

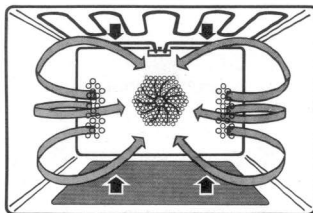
Beschreibung des Backofens

Funktionen

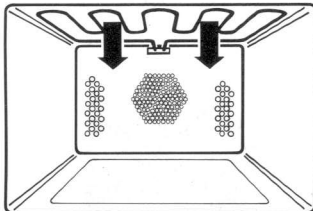
- 1 Ober- und Unterhitze**
zum Braten und Backen auf einer Ebene (ohne Abb.).
- 2 Heißluftbeheizung**
insbesondere zum Backen auf 2 Ebenen.
- 3 Großflächengrill**
für flache Grilladen.
- 4 Umluft-Grillsystem**
eine Kombination von Grill und Heißluft, die das Drehgrillen erübrigt, mit gleichzeitiger Mikrowelle.
- 5 Mikrowelle Solo**
für spezielle Anwendungen.

Mikrowelle kombiniert
mit den übrigen Systemen, um den Vorgang zu beschleunigen.

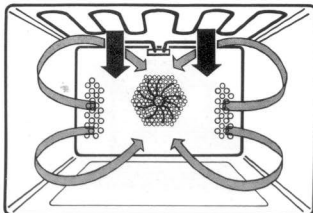
Automatische Selbstreinigung
als besondere Funktion.



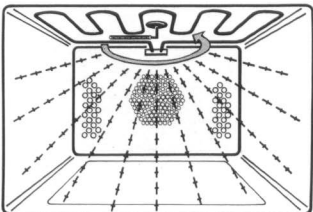
2



3



4



5

Descrizione del forno

Funzioni

- 1 Calore superiore ed inferiore**
per arrostitire e cuocere al forno su un solo piano (senza figura).
- 2 Riscaldamento ad aria calda**
in particolar modo per cuocere al forno su 2 piani.
- 3 Grill a grande superficie** per carne ai ferri.
- 4 Grigliare ad aria calda** una combinazione tra grill tradizionale ed aria calda che rende superfluo girare il materiale da cuocere ai ferri, con contemporanea azione delle microonde.
- 5 Solo microonde** per impieghi speciali.





Microonde combinate con i rimanenti sistemi per accelerare il processo di cottura.

Autopulitura automatica come ciclo speciale.

Funktionswähler

Mit ihm stellen Sie ein:





graue Symbole – Handschaltung

- | | | |
|--|----------------------|---|
|  | Ober- und Unterhitze | } Kombination
mit
Mikrowelle
möglich |
|  | Heißluftbetrieb | |
|  | Umluft-Grillsystem | |
|  | Flachgrillen | |

Bei allen Einstellungen ist die Backofenbeleuchtung eingeschaltet.

rote Symbole – Automatikschaltung

Betrieb über Electronic-Centrum

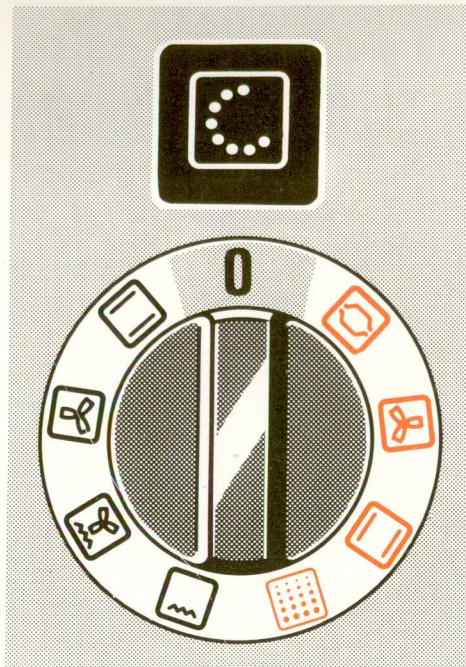
- | | | |
|--|---------------------------------|--|
|  | Bratelectronic | } Kombination
mit
Mikrowelle
nicht möglich |
|  | Heißluftbetrieb | |
|  | Ober- und Unterhitze | |
|  | Automatische
Selbstreinigung | |

Die Backofenbeleuchtung ist nur während der Betriebszeit eingeschaltet.

Nach Benutzung des Backofens **Funktionswähler immer auf 0 stellen!**

Mikrowelle





wird immer über das Electronic-Centrum betrieben. Bei Mikrowelle Solo bleibt der Funktionswähler auf 0.



Selettore di funzionamento

Per mezzo di questo potrete regolare:





simboli grigi – comando manuale

- | | | |
|---|-----------------------------------|--|
|  | Calore superiore ed inferiore | } possibilità
di combina-
zione con
microonde |
|  | Funzionamento ad aria calda | |
|  | Grill ad aria calda | |
|  | Preparazione della carne ai ferri | |

A tutte le regolazioni l'illuminazione del forno è accesa.

simboli rossi – comando automatico

funzionamento attraverso centro elettronico

- | | | |
|---|---------------------------------|--|
|  | Sistema elettronico per arrosti | } La combina-
zione con
microonde
non è
possibile |
|  | Funzionamento ad aria calda | |
|  | Calore superiore ed inferiore | |
|  | Autopulitura automatica | |

L'illuminazione del forno è accesa solo durante il periodo di esercizio.

Dopo l'utilizzazione del forno **riportare il selettore di funzionamento su 0.**

Cottura a microonde

viene fatta funzionare sempre attraverso il centro elettronico. In caso di solo microonde, il selettore di funzionamento rimane su 0.

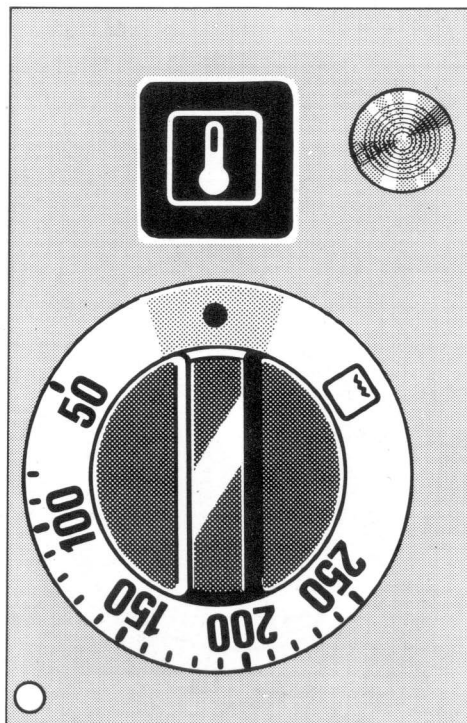
Temperaturwähler

Mit ihm stellen Sie stufenlos durch Rechtsdrehen die **Backofentemperatur** von 50 bis 250 ein.

Die **rote Kontrollampe** leuchtet, solange die Heizung in Betrieb ist. Sie erlischt beim Erreichen der eingestellten Temperatur und leuchtet beim Nachheizen wieder auf.

In der höchsten Temperatureinstellung  wird automatisch auf **Grillen von flachem Grillgut** umgeschaltet.

Die rote Kontrollampe leuchtet in dieser Stellung nicht.




Bitte beachten:

Backofen **nicht** mit Alufolie auslegen!
Sonst entsteht ein Wärmestau, der das Back- und Bratergebnis verändert.

Selettore di temperatura

Per mezzo di questo potrete regolare in modo continuo girando verso destra la **temperatura del forno** da 50° fino a 250°.

La **lampadina di controllo rossa** è accesa fino a che è in funzione il riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura scelta e si riaccende all'ulteriore riscaldamento.

Nella massima regolazione di temperatura  viene commutato automaticamente a grigliate sottili.

In questa posizione la lampadina di controllo rossa non è accesa.

Da osservare:

Non coprire il forno con foglio di alluminio! In questo caso si viene a creare un arresto di calore che può modificare il risultato di cottura.

Backwagen

Er kann bequem herausgezogen und von oben oder seitlich bedient werden.

An der Innenseite sind in **5 Höhen** Hakenpaare, in die das Zubehör eingehängt wird.

Sie fassen dazu das Zubehör links und rechts in der Mitte, neigen es an der Türseite etwas nach unten und führen es in die Haken ein.

Beim Herausnehmen nur leicht anheben und zum Ofen hin herausführen.

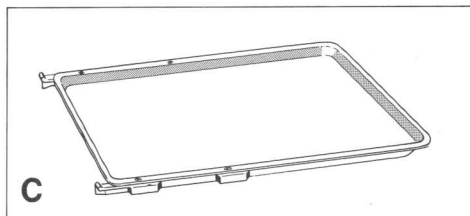
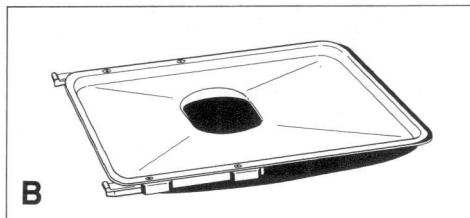
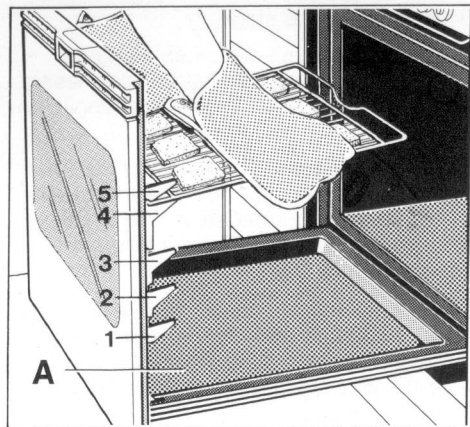
A Zubehörablage

B Bratpfanne mit Spritzschutzpfanne

C Backblech

Übrigens:

Wenn Sie den Backwagen bis zum Anschlag herausziehen und leicht anheben, läßt er sich ganz herausnehmen.



Carrello del forno

Può essere comodamente estratto dall'alto o dal lato.

Sul lato interno sono disposti su **5 altezze** dei ganci nei quali possono essere appesi gli accessori.

A tale scopo gli accessori vanno afferrati nel mezzo, a sinistra e a destra, inclinati sul lato della porta alquanto verso il basso e introdotti nei ganci.

All'atto dell'estrazione sollevarli lievemente e asportarli in direzione del forno.

A Deposito accessori

B Leccarda con bacinella antispruzzo

C Lamiera del forno

A proposito:

Se si estrae il carrello del forno fino all'arresto e lo si solleva leggermente, esso, può essere tolto completamente.

Electronic-Centrum

Es zeigt die Uhrzeit an,

- hat einen Kurzzeitwecker mit Signal
- dient immer zur Einstellung der Mikrowelle

oder

bietet als weitere Möglichkeiten:

- die Wahl von Dauer und Endzeit für Vorgänge im Backofen
- die Bratelectronic im Backofen
- die automatische Selbstreinigung des Backofens

Für diese weiteren Möglichkeiten muß der Funktionswähler auf die **roten** Symbole gedreht werden. Die Mikrowelle ist dann nicht einstellbar.

Also entweder Mikrowelle **oder** Einstellung dieser weiteren Möglichkeiten im Electronic-Centrum.

Wohl aber läßt sich kombinieren:

Die Mikrowelle **mit** Zeiteinstellung und Backen, Braten, Grillen **ohne** Zeiteinstellung.

Dazu wird der Funktionswähler auf die **grauen** Symbole gedreht.

Bitte merken Sie sich:

Beim Einstellen mit der einen Hand die jeweilige Taste gedrückt halten, gleichzeitig mit der anderen Hand den Programmpiloten drehen.

Erst nach 10 Sekunden macht der Rechner „Annahmeschluß“. Sie haben also bequem Zeit für mehrere Eingaben nacheinander – die aber nur bei einem Teil der Vorgänge nötig sind.

Wenn ein Lämpchen blinkt, muß dort noch etwas eingestellt oder der Funktionswähler auf **0** gestellt werden. Wenn es ständig leuchtet, wird signalisiert, daß dort etwas eingestellt ist.

Die Aus-Taste \circ wirkt erst, wenn sie zweimal kurz hintereinander gedrückt wird, um ein unbeabsichtigtes Löschen des Programms zu vermeiden. **Sie löscht alle vorherigen Eingaben.**

Wenn der Strom ausfällt, ist das eingegebene Programm gelöscht. In der Uhrzeit-Anzeige blinken dann 3 Nullen, Tageszeit und Programm sind dann neu einzustellen.

Bei Mikrowelle wird die Zeit in Stunden, Minuten und zusätzlich in Sekunden angezeigt, weil hier auch sehr kurze Zeiten interessant sind. Bei allen anderen Vorgängen werden nur Stunden und Minuten eingestellt und angezeigt.

Wenn Sie nach dem Einstellen oder während eines ablaufenden Vorgangs wissen wollen, wie lange er noch dauert, drücken Sie auf die Taste \rightarrow . Die Restdauer wird dann angezeigt.

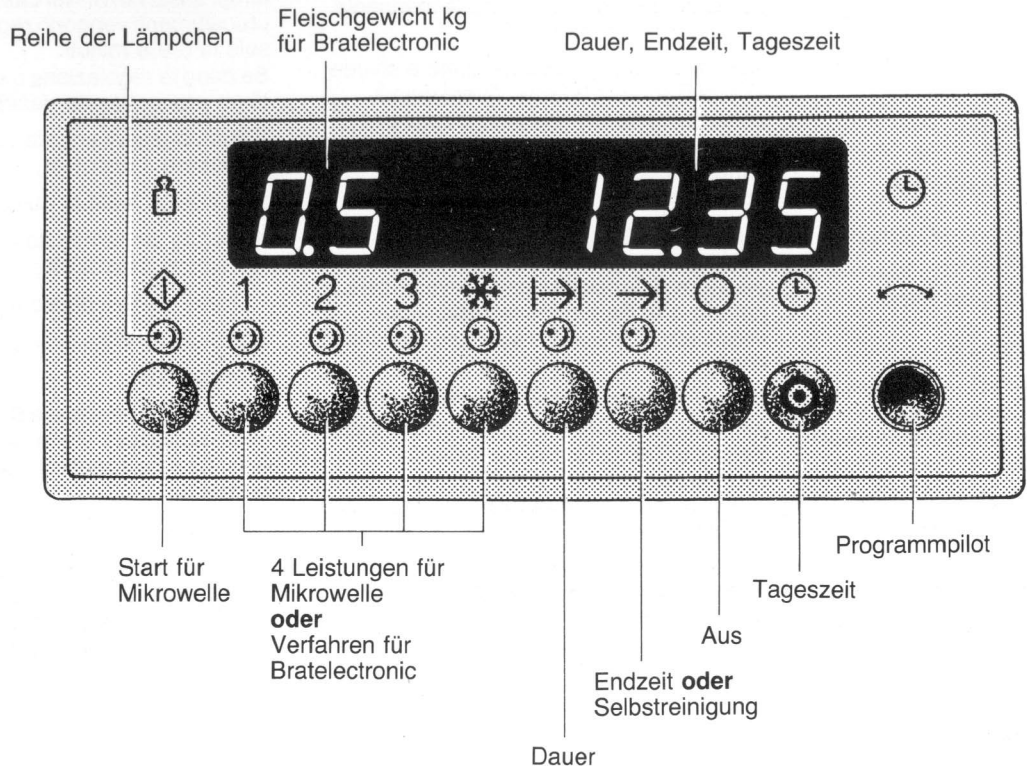
– wenn er zu Ende ist, drücken Sie auf die Taste \rightarrow . Dann wird die Endzeit angezeigt.

Danach jeweilige Taste wieder loslassen.

Übrigens:

Von 22.00 Uhr bis 6.00 Uhr wird automatisch die Helligkeit der Anzeigen vermindert, wenn das Electronic-Centrum nicht benützt wird.

Versuchen Sie einmal die folgenden Einstellungen ab Seite 16 zur Übung. Sie werden sehen: Mit diesem Electronic-Centrum läßt sich so einfach umgehen, daß es ein Vergnügen ist.



Centro elettronico

Indica l'ora,

- possiede un contaminuti con suoneria e serve sempre per la inserzione delle microonde

oppure

offre come ulteriori possibilità:

- la scelta della durata e del tempo finale di cottura nel forno
- la cottura automatica nel forno
- l'autopulitura del forno.

Per queste ulteriori possibilità il selettore di funzionamento dev'essere ruotato sui simboli **rossi**. Le microonde allora non sono programmabili.

Quindi o le microonde **oppure** la regolazione di queste ulteriori possibilità nel centro elettronico.

Tuttavia possono essere combinati:

le microonde **con** regolazione del tempo e cuocere, arrostitire e grigliare **senza** regolazione del tempo.


A tale scopo il selettore di funzionamento viene girato sui simboli **grigi**.

Vi preghiamo di ricordare:

Nella regolazione manuale tener premuto il rispettivo tasto e girare contemporaneamente con l'altra mano la manopola pilota del programma.

Solo dopo 10 secondi il calcolatore chiude «l'acceltazione dei dati». Avete quindi comodamente tempo per l'introduzione di più successivi programmi i quali tuttavia sono necessari solo in una parte dei procedimenti.

Se lampeggia una lampadina, in quel punto dev'essere regolato ancora qualche cosa o il selettore di funzionamento deve essere portato a **0**. Se rimane accesa, viene segnalato, che è stato registrato qualche cosa.

Il tasto di disinserimento  agisce solo, se viene premuto successivamente due volte per breve tempo per evitare un' indesiderata cancellazione del programma. **Cancella tutte le precedenti programmazioni.**

In caso di mancanza di corrente il programma introdotto è cancellato. Nell'indicazione dell'ora lampeggiano in questo caso 3 zeri, il tempo e il programma dev'essere nuovamente regolato.

Nel funzionamento a microonde il tempo viene indicato in ore, minuti e anche in secondi, poichè qui sono importanti anche tempi assai brevi. Nel caso di tutti i rimanenti procedimenti vengono regolati ed indicati solo in ore e minuti.

Se dopo la regolazione o durante il decorso di un procedimento desiderate sapere

– quanto possa ancora durare, premere il tasto **→**.

La durata residua quindi viene indicata;

– quando sia terminato, premere il tasto **→**.

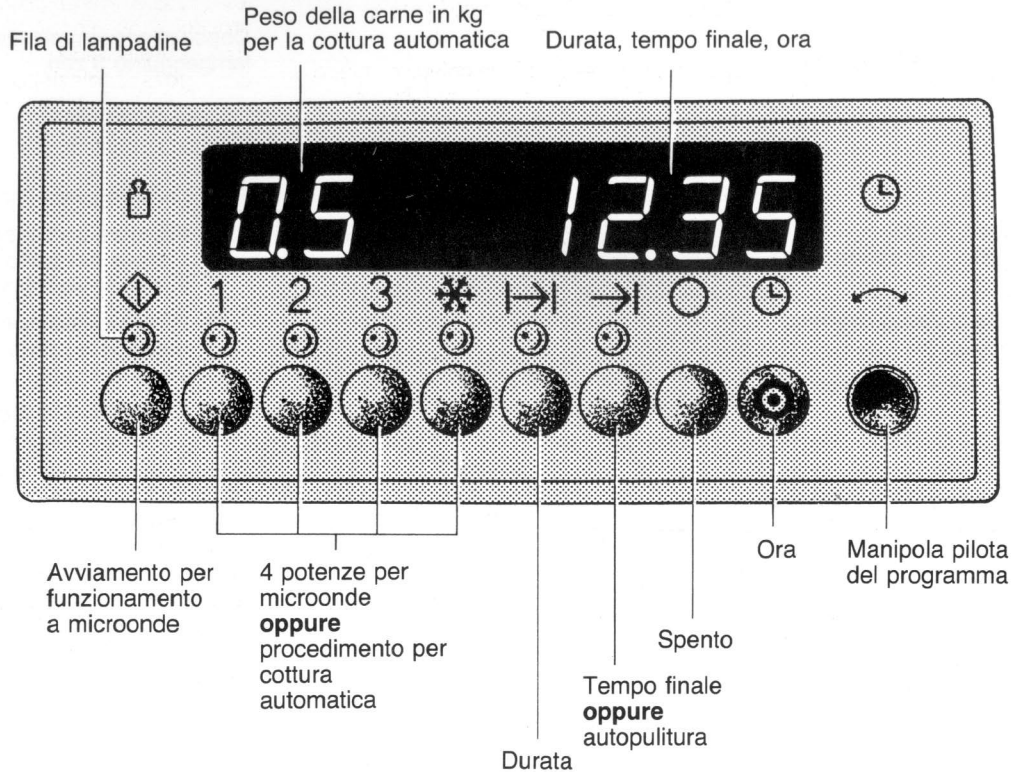
Quindi verrà indicato il tempo finale.

Successivamente disimpegnare il tasto.

A proposito:

Dalle ore 22.00 alle ore 6.00 la luminosità delle indicazioni viene automaticamente diminuita, se il centro elettronico non viene adoperato.

Cercate di addestrar Vi nelle seguenti regolazioni a partire da pagina 16. Vedrete: lavorare con questo centro elettronico è molto semplice e un vero piacere.



Tageszeit

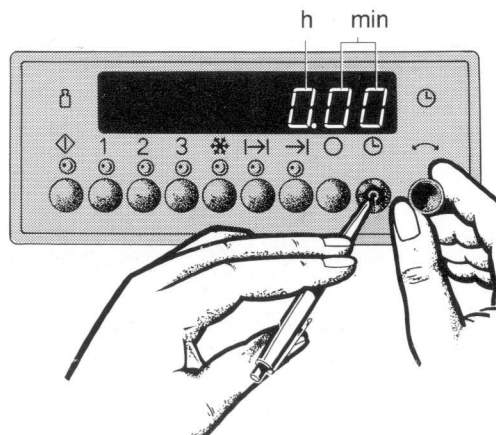
Nach dem elektrischen Anschluß blinken in der Anzeige 3 Nullen.

So wird die Uhr eingestellt:

- **Mit der Spitze eines Kugelschreibers in Taste \ominus drücken.**
Blinken hört auf.
- **Programmpilot gleichzeitig drehen.**
Uhrzeit wird angezeigt.
- **Bei richtiger Zeit Taste loslassen.**
Uhr läuft.

Hinweis:

Verschiedene Ursachen, wie z. B. Stromausfall, können das eingestellte Programm oder die Tageszeit löschen. In der Uhranzeige blinken dann 3 Nullen. Tageszeit und Programm sind neu einzustellen.



Ora del giorno

Dopo l'allacciamento elettrico nell'indicazione lampeggiano 3 zeri.

Così viene regolata l'ora:

- **Premere con la punta di una penna a sfera nel tasto \ominus .**
Il lampeggio termina.
- **Girare contemporaneamente la manopola pilota del programma.**
Viene indicata l'ora del giorno.
- **Ad ora esatta disimpegnare il tasto.**
L'orologio funziona.

Avvertenza:

Diversi motivi come ad esempio la mancanza di corrente, possono cancellare il programma regolato e l'ora. Nell'indicazione dell'ora in questo caso lampeggiano 3 zeri. Sia l'ora come il programma dovranno essere regolati di nuovo.

Kurzzeitwecker

Nach einer gewünschten Zeitdauer soll ein Wecksignal ertönen.

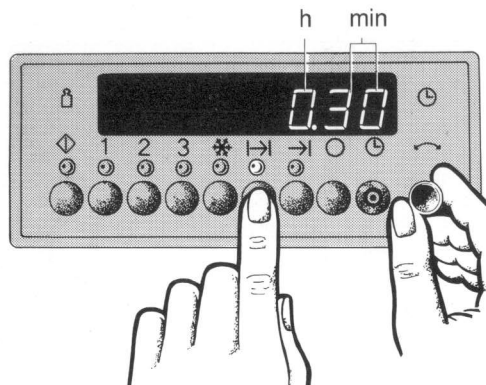
Diese Funktion ist möglich, wenn der **Funktionswähler** auf **0** oder den **grauen** Symbolen steht.

So wird die Dauer eingestellt:

- **Taste \rightarrow drücken.**
Rotes Lämpchen leuchtet.
Uhrzeit geht auf 0.00.
- **Programmpilot dabei rechtsherum drehen.**
Dauer wird angezeigt.
- **Taste und Programmpilot loslassen.**
Vorgang läuft.

Die ablaufende Dauer wird nun 10 Sek. lang angezeigt. Danach erscheint wieder die Tageszeit. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer ertönt 2 Minuten lang der Wecksignalton.

- Signalton vorzeitig löschen durch zweimaliges Drücken der Aus-Taste \bigcirc .



Contaminuti con suoneria

Dopo un desiderato intervallo di tempo si dovrà udire un segnale di sveglia.

Questa funzione è possibile, se il **selettore di funzionamento** si trovi su **0** o sui **simboli grigi**.

Così viene regolata la durata:

- **Premere il tasto \rightarrow .**
La lampadina rossa si accende.
L'ora passa su 0.00.
- **Girare verso destra la manopola pilota.**
Viene indicata la durata.
- **Disimpegnare il tasto e la manopola pilota.**
Il procedimento funziona.

La durata decorrente ora rimane indicata per una durata di 10 secondi. Di seguito appare nuovamente l'ora. Trascorso il tempo registrato, risuona per 2 minuti il segnale di sveglia.

- La prematura cancellazione del segnale avviene premendo due volte il tasto di disinserimento \bigcirc .

Mikrowelle

Der **Funktionswähler** muß bei Mikrowelle Solo auf **0**, bei zusätzlich Back-, Brat- und Grillbetrieb auf den grauen Symbolen stehen.

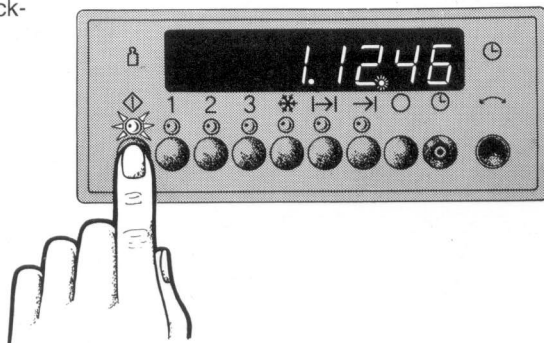
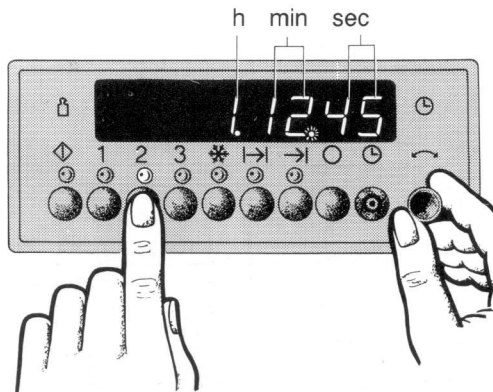
So stellen Sie die Mikrowelle ein:

- **Eine der Tasten 1, 2, 3 oder *** drücken.
Rotes Lämpchen darüber leuchtet. Uhrzeit geht auf .00.
- **Programmpilot dabei drehen.**
Garzeit wird angezeigt.
- **Taste und Programmpilot loslassen.**
Startlämpchen links blinkt.
- **Starttaste drücken.**
Vorgang läuft.

Wenn Sie während des Betriebs den Backwagen öffnen, wird die Mikrowelle automatisch abgeschaltet und der eingestellte Zeitablauf angehalten.

- Backwagen wieder schließen. Starttaste blinkt.
- **Starttaste erneut drücken.**
Betrieb läuft weiter.

Anwendung ab Seite 29 Impiego a partire da pagina 49



Microonde

Il **selettore di funzionamento** deve trovarsi nel caso delle sole microonde su **0** e per la successiva cottura, al forno e per il grill, sui simboli grigi.

E così regolerete le microonde:

- **Premere un tasto 1, 2, 3 oppure *.**
La soprastante lampadina rossa è accesa.
L'ora passa a .00.
- **Indi girare la manopola pilota.**
Viene segnato il tempo di cottura.
- **Disimpegnare il tasto e la manopola pilota del programma.**
La lampadina di avviamento a sinistra lampeggia.
- **Premere il tasto di avviamento.**
Il procedimento è in funzione.

Se durante il funzionamento aprirete il carrello del forno, l'emissione di microonde viene disinserita automaticamente e il decorso del tempo regolato viene fermato.

- **Chiudere il carrello del forno.** La lampadina di avviamento lampeggia.
- **Premere nuovamente il tasto di avviamento.**
Il funzionamento riprende.

Am Schluß wird die Mikrowelle automatisch abgeschaltet. Die Uhrzeit erscheint wieder und gleichzeitig ertönt für 2 Minuten ein Signal.

Das Signal wird gelöscht, wenn Sie zweimal kurz auf die Aus-Taste drücken.

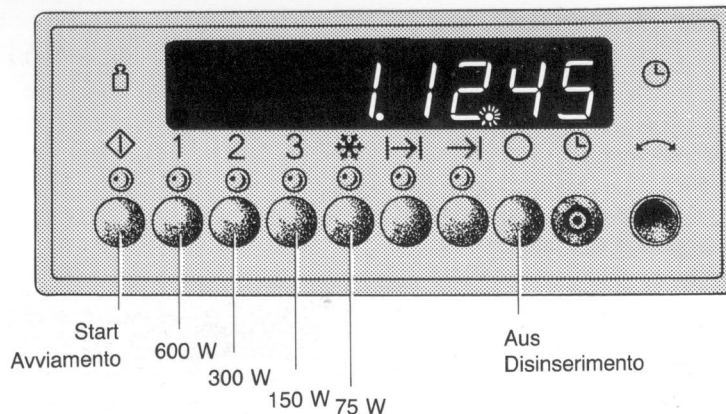
Bis 1 Minute wird in Sekunden eingestellt, dann in jeweils 10-Sekunden-Schritten und ab 10 Minuten in Minuten-Schritten.

Beim Betrieb wird in Sekunden-Schritten zurückgezählt.

Jede der **4 Mikrowellen-Leistungen** läßt sich maximal für 1 Stunde 30 Minuten einstellen, für bestimmte Garvorgänge auch bis zu 3 der Leistungen hintereinander.

Erst dann drücken Sie die Starttaste.

Beim Starten erscheint die Gesamtzeit und wird zurückgezählt.



Al termine l'emissione di microonde viene automaticamente arrestata. L'ora appare nuovamente e contemporaneamente risuona per 2 minuti il segnale.

Il segnale viene spento, se azionerete brevemente per due volte il tasto di disinserimento.

Il tempo di cottura viene indicato in secondi, minuti e ore.

Fino ad 1 minuto viene regolato in secondi, poi in rispettivamente scatti da 10 secondi e a partire da 10 minuti in scatti di minuti.

Nel funzionamento il tempo viene contato alla rovescia in scatti di secondi.

Ognuna delle **4 potenze a microonde** può essere regolata al massimo per 1 ora e 30 minuti. Per determinati procedimenti di cottura potrete programmare successivamente fino a 3 potenze.

Solo allora premerete il tasto di avviamento.

All'avviamento appare il tempo totale e viene contato alle rovescia.

Einstellen der Betriebsdauer

Der Vorgang im Backofen soll nach einer gewünschten Dauer automatisch abgeschaltet werden.

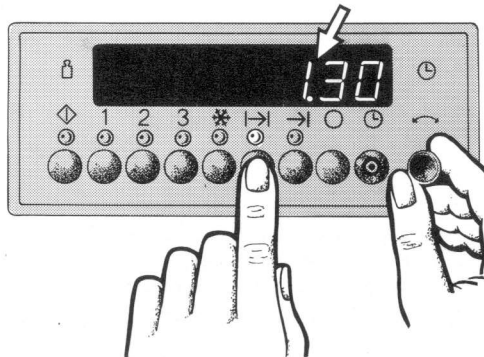
Der **Funktionswähler** muß dazu auf eines der **roten** Symbole gedreht werden.

So wird eingestellt:

- **Backofenfunktion und Temperatur einstellen.**
Rotes Lämpchen blinkt.
- **Taste \rightarrow drücken.**
Lämpchen leuchtet.
Uhrzeit geht auf 0.00
- **Programmpilot dabei rechtsherum drehen.**
Betriebsdauer wird angezeigt.
- **Taste und Programmpilot loslassen.**

Nach 10 Sekunden erscheint die Uhrzeit wieder. Der Backofen ist gestartet. Am Schluß beginnt das Lämpchen zu blinken, gleichzeitig ertönt 2 Minuten lang ein Signalton.

- Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten.
Signalton und Blinken hören auf.



Regolazione della durata d'esercizio

Dopo una desiderata durata, il funzionamento nel forno può essere disinserito automaticamente.

A tale scopo il **selettore di funzionamento** dev'essere girato su uno dei simboli **rossi**.

Si procederà come segue:

- **Regolare il funzionamento del forno e la temperatura.**
La lampadina rossa lampeggia.
- **Premere il tasto \rightarrow .**
La lampadina è accesa.
L'ora passa a 0.00
- **Indi girare verso destra la manopola pilota del programma.**
Viene indicata la durata d'esercizio.
- **Disimpegnare il tasto e la manopola pilota del programma.**

Dopo 10 secondi appare nuovamente l'ora. Il forno si avvia.

Al termine la lampadina incomincia a lampeggiare e nel contempo risuona per 2 minuti un segnale.

- Azzerare il selettore di funzionamento e di temperatura.
Il segnale e il lampeggio spariscono.

Verschieben der Endzeit

Wenn Sie die Dauer eingestellt haben, ist damit auch das Ende des Vorgangs bestimmt.

Bei Druck auf die Taste → wird die Endzeit eines eingestellten Vorgangs angezeigt.

Wenn diese Endzeit zu früh ist, können Sie sie sofort nach Einstellen des Vorgangs auf später verschieben:

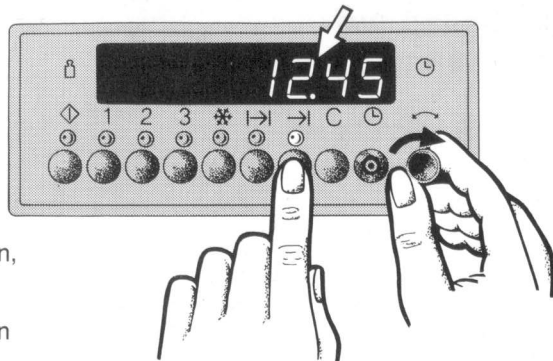
- **Taste → drücken.**
Grünes Lämpchen leuchtet.
Früheste Endzeit wird angezeigt.
- **Programmpilot gleichzeitig rechtsherum drehen.**
Spätere Endzeit erscheint.
- **Taste und Programmpilot loslassen.**

Nach 10 Sekunden erscheint die Tageszeit wieder. Der Vorgang ist gestartet.

Der Backofen wird nun automatisch richtig ein- und abgeschaltet. Beim automatischen Einschalten des Backofens erlischt das grüne Lämpchen und das rote leuchtet.

Am Schluß ertönt ein Signal, rotes Lämpchen → blinkt.

- Funktionswähler und Temperaturwähler ausschalten.
Signalton und Blinken hören auf.



Wenn Sie eine zu frühe Endzeit wählen, korrigiert das Electronic-Centrum automatisch: Die richtige Endzeit wird geblinkt und ist nach einigen Sekunden automatisch eingegeben!

Spostamento del tempo finale

Se dopo aver prefissato la durata premete il tasto → apparirà anche l'ora di fine cottura.

Se questo termine è troppo presto, sarete in grado di rimandarlo immediatamente a più tardi:

- **Premere il tasto →.**
La lampadina verde è accesa.
Viene indicato il più presto tempo finale.
- **Girare contemporaneamente verso destra la manopola pilota del programma.**
Indicare il tempo finale posticipato.
- **Disimpegnare il tasto e la manopola pilota del programma.**

Dopo 10 secondi appare nuovamente l'ora. Il procedimento si è avviato.

Il forno ora è inserito automaticamente in modo, che la durata regolata decorre esattamente nel momento giusto. All'inserimento automatico del forno si spegne la lampadina verde e quella rossa si accende.

Al termine risuona un segnale, la lampadina rossa → lampeggia.

- Azzerare il selettore di funzionamento e di temperatura.
Il segnale acustico e il lampeggio spariscono.

Se per la durata programmata sceglierete un tempo finale troppo vicino, il centro elettronico corregge automaticamente il tempo finale. Il giusto tempo finale viene lampeggiato ed è programmato automaticamente dopo alcuni secondi!

Umstellen auf Zeitsteuerung

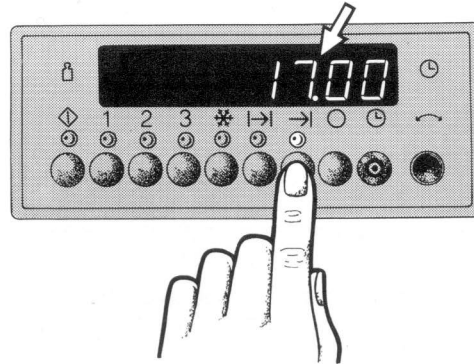
Beim Backofenbetrieb mit

- | | |
|---|--------------------|
| <input type="checkbox"/> Oberhitze/Unterhitze | } graue
Symbole |
| <input type="checkbox"/> Heißluft | |

können Sie auch einen schon ohne Zeitsteuerung laufenden Vorgang nachträglich automatisch abschalten lassen:

- Funktionswähler auf das entsprechende rote **Symbol** stellen.
- Wählen der noch notwendigen **Dauer**, wie auf Seite 20 beschrieben.

Bei Druck auf die Endzeit-Taste → wird angezeigt, wann die restliche Dauer abgelaufen ist.



Commutazione a comando a tempo

Nel funzionamento del forno con

- | | |
|--|--------------------|
| <input type="checkbox"/> calore superiore/
calore inferiore | } simboli
grigi |
| <input type="checkbox"/> aria calda | |


potrete far disinserire automaticamente anche un procedimento senza comando a tempo già in corso:


- Portare il **selettore di funzionamento** sul corrispondente simbolo **rosso**.
- Selezionare la **durata** ancora necessaria come descritto a pagina 20.

Premendo il tasto del tempo finale → viene indicato quando sia decorsa la durata residua.



Sie schieben den geschlossenen Topf mit Fleisch in den Backofen und stellen nur noch Funktionswähler und Fleischgewicht ein:

- **Funktionswähler auf** .
Lämpchen 1, 2 und 3 blinken.
- **Taste für Verfahren 1, 2 oder 3 drücken.**
Blinken hört auf, 0,5 (kg) erscheint in der linken Anzeige.
Lämpchen für gewähltes Verfahren 1, 2 oder 3 leuchtet.
- **Programmpilot gleichzeitig drehen.**
Eingestelltes Fleischgewicht in kg erscheint.
Bei **gefrorenem Fleisch** noch auf die **Taste *** drücken.
- **Taste und Programmpilot loslassen.**
Rechts erscheint Endzeit für den fertigen Braten.

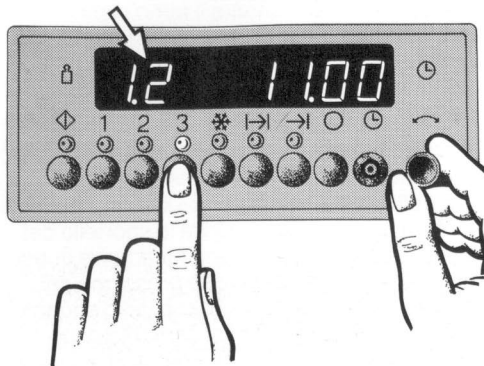
Wenn Ihnen die Endzeit zu früh ist, können Sie die Taste  drücken und mit dem Programmpiloten eine spätere Endzeit einstellen.

Nach 10 Sekunden beginnt der Bratvorgang.

Wenn der Braten gar ist, ertönt ein Signal für 2 Minuten und die Lämpchen blinken wieder.

- Funktionswähler auf 0 stellen.
Signalton und Blinken hören auf.


Anwendung Seite 39
Per l'impiego vedasi pagina 59



Cottura automatica degu arrosti



Nel caso di questo procedimento automatico di cottura degli arrosti mettete la pentola chiusa con la carne nel forno e regolate semplicemente il selettore di funzionamento e il peso della carne:

- **Selettore di funzionamento su** .
Le lampadine 1, 2 e 3 lampeggiano.
- **Premere il tasto per i procedimenti 1, 2 oppure 3.**
Il lampeggio sparisce, nell'indicazione a sinistra appare 0,5 (kg).
La lampadina per il procedimento scelto 1, 2 o 3 è accesa.
- **Girare contemporaneamente la manopola pilota del programma.**
Indicare il peso della carne in kg.
Se intendete arrostitire **carne congelata**, premerete immediatamente dopo la programmazione del peso anche il **tasto ***.
- **Disimpegnare il tasto e la manopola pilota del programma.**
A destra appare il tempo finale per l'arrosto pronto.

Se il tempo finale Vi risulta troppo vicino, potete premere il tasto  e regolare colla manopola pilota del programma un tempo finale più lontano.

Dopo 10 secondi inizia il procedimento di arrostitimento.

Quando l'arrosto è pronto, risuona un segnale e le lampadine lampeggiano nuovamente.

- Portare il selettore di funzionamento su 0. Il segnale acustico e il lampeggio spariscono.

Automatische Selbstreinigung



Bei diesem Vorgang wird der Backofen auf 500° aufgeheizt. Dabei verbrennt die Verschmutzung. Zurück bleibt feine Asche, die man nach dem Abkühlen feucht herauswischt.

Zur Sicherheit wird der Backofen ab 300 °C automatisch verriegelt, d. h. die Tür läßt sich nicht öffnen. Sollten Sie trotzdem versuchen, die verriegelte Backofentür zu öffnen, drücken Sie diese wieder fest an, um Störungen zu vermeiden.

Nach Abkühlen unter 300 °C wird die Backofentür automatisch entriegelt.

Bis der Backofen wieder entriegelt wird, dauert der Vorgang 3 Stunden.

Die Kochzonen können während des Ablaufs betrieben werden.

Je nach Häufigkeit der Benützung genügt die Selbstreinigung alle 1 bis 2 Monate. Ein Vorgang braucht übrigens nur rund 6 Kilowattstunden.

So wird vorbereitet:

Gesamtes Zubehör und Geschirr aus dem Backofen nehmen.

Lose Speisereste, Bratensaft, Fett herauswischen.

Backofen und Türrahmen außerhalb der Türdichtung säubern.

Backofen schließen.

Autopulitura automatica



Per questo procedimento il forno viene riscaldato a 500°. Così le impurità bruciano e rimane solo una cenere fine, che dopo il raffreddamento può essere tolta con un panno umido.

A scopo di sicurezza a partire a 300 °C il forno viene automaticamente bloccato ossia lo sportello non si lascia aprire. Qualora dovete tentare ugualmente di aprire lo sportello del forno bloccato, Vi conviene far aderire questo nuovamente mediante forte pressione per evitare dei disturbi. Lo sblocco dello sportello del forno avviene automaticamente dopo il raffreddamento ad una temperatura inferiore ai 300 °C.

Fino a che il forno venga nuovamente sbloccato, il procedimento dura 3 ore.

Le piastre di cottura durante il processo di autopulizia possono essere usate.

Secondo la frequenza di utilizzazione, basta effettuare l'autopulitura solo ogni 1 o 2 mesi.

Un tale procedimento consuma solo circa 6 chilowattore.

Così viene preparato:

Togliere tutti gli accessori e tutto il vasellame dal forno.

Eliminare con uno strofinaccio residui di cibi, succo di arrosto e grasso.

Ripulire il forno e il telaio della porta al di là della guarnizione della porta.

Chiudere il forno.

So wird eingestellt:

- **Funktionswähler auf** .
Im Electronic-Centrum blinkt grünes Lämpchen.
- **Taste → drücken und loslassen.**
Grünes Lämpchen leuchtet.
Ende des Vorgangs wird angezeigt.

Nach 10 Sekunden wird der Vorgang automatisch gestartet.

Nach Reinigungsende blinkt das grüne Lämpchen und der Backofen ist automatisch entriegelt.

- Funktionswähler wieder auf **0** stellen,
Blinken hört auf.

Die Betriebsdauer von 3 Stunden ist fest programmiert und muß nicht eigens gewählt werden.

Wenn Sie die Selbstreinigung auf später verschieben wollen, drücken Sie gleich nach der 1. Zeitanzeige auf die Taste → und drehen gleichzeitig mit dem Programmpiloten die spätere Endzeit ein.

Hinweis:

Wird der Reinigungsvorgang durch vorzeitiges Ausschalten unterbrochen, bleibt der Backofen verriegelt.

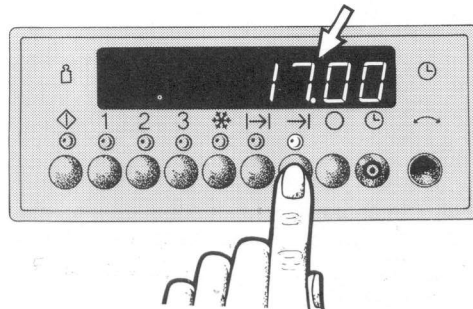
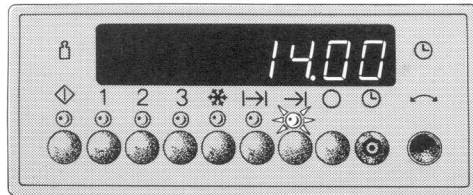
- Zum Entriegeln den Funktionswähler wieder auf das Symbol  stellen.

Der Backofen entriegelt, wenn die Temperatur unter 300 °C abgesunken ist.


Übrigens:

Das besonders hitzebeständige Spezialemail sowie blanke Teile im Backofen können nach längerer Zeit matt werden oder sich leicht verfärben. Dies ist normal und hat keinen Einfluß auf die Reinigung.

Evtl. verbleibende Verfleckungen nicht mit hartem Scheuerkissen entfernen.



In questo modo viene regolato:

- **Portare il selettore di funzionamento su** .
Nel centro elettronico lampeggia la lampadina verde.
- **Premere e disimpegnare il tasto →.**
La lampadina verde è accesa.
Viene indicato il termine del procedimento.

Dopo 10 secondi il procedimento viene avviato automaticamente.

Il forno al termine della pulitura viene automaticamente sbloccato, e lampeggia la lampadina verde.


- Portare il selettore di funzionamento nuovamente su **0**, il lampeggio sparisce.

La durata di esercizio di 3 ore è stabilmente programmata e non deve pertanto essere appositamente scelta.

Se volete rimandare l'autopulitura a più tardi, premerete subito dopo la prima indicazione del tempo sul tasto → regolando contemporaneamente per mezzo della manopola pilota del programma il tempo finale desiderato.

Avvertenza:

Se il procedimento di pulitura viene interrotto per causa di un precoce disinserimento, il forno rimane bloccato.

- A scopo di sbloccaggio portare il selettore di funzionamento nuovamente sul simbolo .

In seguito al raffreddamento ad una temperatura inferiore ai 300 °C il forno viene sbloccato.

A proposito:

Dopo un uso prolungato, la speciale smalto, nonché parti lucide del forno possono diventar opache o assumere una lieve scolorazione. Ciò è normale e non ha alcun influsso sulla pulitura.
Non togliere con detersivi aggressivi eventuali macchie rimaste.

Pflege

Gerät außen

Gerät außen nur feucht abwischen (z. B. mit Glasreinigungsmittel). Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Versehentlich auf lackierte oder Kunststoffoberflächen (Schalterfront, Schaltergriff, Türgriff) gelangte Backofenreiniger sofort mit Wasser abwaschen, sonst entstehen matte Stellen.

Edelstahl-Kochmulden

Zur Reinigung und Pflege haben sich gut bewährt:

Stahlfix sowie Sidol Spezial mit Alkohol für Edelstahl.

Mit diesen Mitteln können auch die gelben bis blauen Verfärbungen der Kochmulde oder der Kochplattenringe entfernt werden.

Bitte beachten Sie, daß keine scheuernden oder kratzenden Mittel verwendet werden.

Kochplatten

Wischen Sie die Kochreste auf der Kochplatte sofort feucht ab. Anschließend die Platte mit Scheuerpulver (VIM, ATA) oder Putzschwämmen reinigen. Zum Trocknen die Platten kurz aufheizen und danach Pflegemittel auftragen.

Auf den Platten verbliebene Feuchtigkeit kann sonst zur Korrosion führen.

Manutenzione

Apparecchio esternamente

Pulire l'apparecchio esternamente solo con panno umido (ad esempio mediante detersivo per vetro), non usare detersivi aggressivi o abrasivi.

Depuratori per forni venutesi a depositare erroneamente su superfici verniciati o in materiale sintetico (parte frontale degli interruttori, manico dell'interruttori, manico della porta) dovranno essere immediatamente tolti con acqua per evitare che si venghino a formare delle macchie opache.

Conche per fornelli di acciaio legato

Per la pulitura e la cura si sono fatti apprezzare: Stahlfix nonché Sidol Spezial con alcole per acciaio legato. Con questi mezzi possono essere eliminate anche le scolorature gialle fino a blu della conca per fornello o degli anelli dei fornelli stessi.

Aver cura, che non venghino adoperati mezzi di pulitura abrasivi o grattanti.

Piastre di cottura

Togliere immediatamente i residui di cottura dal fornello mediante panno umido. Successivamente ripulire il fornello per mezzo di polvere abrasiva (VIM, ATA) oppure mediante spugne di pulitura. A scopo di asciugatura riscaldare per breve tempo i fornelli e quindi applicare un prodotto per la manutenzione.

L'umidità rimanente sulle piastre può portare altrimenti alla corrosione.

Kochzonen

Bitte unbedingt die dem Glaskeramik-Kochfeld beigelegte Pflegeanweisung beachten.

Reparatur

Unsere Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte.

Reparaturen an Elektrogeräten sind nur von Fachkräften durchzuführen.

Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

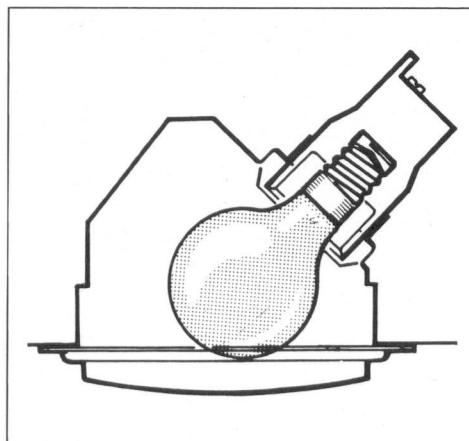
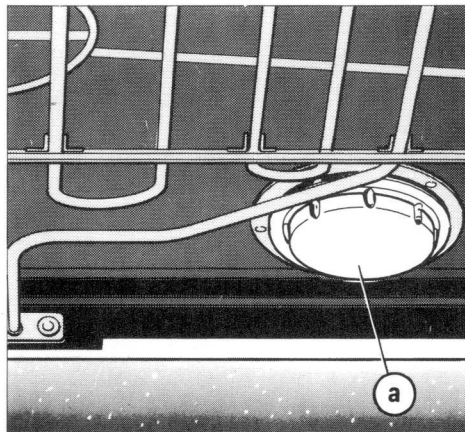
Austausch der Backofenlampe

Achtung!

Gerät unbedingt spannungslos machen, z. B. durch Auslösen der Sicherungsautomaten.

1. Lampenabdeckung **a** im Innenraum des Backofens durch Linksdrehen heraus-schrauben.
2. Lampe austauschen (gleichen Lampentyp).
Achtung: Lampe sitzt schräg (siehe Bild)!

Temperaturbeständige Spezialersatzlampen erhalten Sie bei Ihrer nächsten Kundendienststelle.



Zone di cottura

E' indispensabile attenersi rigorosamente alle istruzioni per l'uso e manutenzione allegati al piano di cottura in vetroceramica.

Riparazione

Questo prodotto corrisponde alle misure relative di sicurezza per apparecchi elettrici.

Riparazioni di apparecchi elettrici sono da effettuare attraverso personale qualificato.

Considerevoli danni per l'utente possono risultare da riparazioni non appropriate.

Sostituzione della lampadina del forno

Attenzione!

Togliere in ogni caso la tensione dall'apparecchio, ad esempio svitando le valvole di sicurezza.

1. Svitare in senso antiorario la copertura della lampadina **a** all'interno del forno.
2. Sostituire la lampadina (usare lo stesso tipo di lampadina).
Attenzione: Avvitare la lampada in posizione obliqua (vedere figura)!

Le lampadine speciali di sostituzione resistenti alle temperature potrete acquistarle presso il Vostro più vicino centro di assistenza.

Anwendung des Universal-Backofens

Nachfolgend sind die vielen Möglichkeiten des Multifunktions-Backofens in einer Kurzfassung erläutert.

Ausführliche Rezepte und Tips finden Sie in unserem Kochbuch.



Mikrowelle

Die Mikrowelle bietet Ihnen eine ganz neue Art des Garens:

Sie erzeugt Wärme direkt im Gargut. So geht es besonders schnell, schonend und energiesparend.

Je nach Vorgang stellen Sie eine oder mehrere der 4 Leistungsstufen im Electronic-Centrum ein.

Für die Kombination mit den anderen Backofenfunktionen drehen Sie den Funktionswähler auf das entsprechende graue Symbol und stellen den Backofen-Temperaturwähler ein.

Vor dem Start muß der Backwagen geschlossen sein.

Zum Starten einfach auf die Starttaste drücken.

Wenn Sie zwischendurch den Backwagen heraus- und wieder eingeschoben haben, erneut auf die Starttaste drücken.

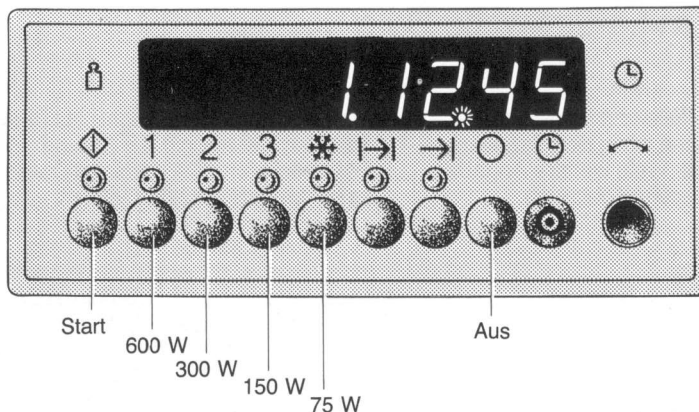
Durch zweimaliges Drücken auf die Aus-Taste können Sie die Mikrowelle löschen; ebenso eine falsche Eingabe und das Signal am Ende der Mikrowellen-Garzeit.

Gelegentlich entsteht Kondenswasser an Türfenster, Innenwänden und Boden. Das ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion.

Bitte nach dem Vorgang Kondenswasser aufwischen.

Sicherheitshinweise:

Geben Sie zum Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur



erreicht, ohne daß die typischen Dampfblasen aufsteigen.

Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit dann plötzlich heftig überkochen oder verspritzen – Verbrennungsgefahr.

Bitte beachten Sie:

Der Backwagen muß gut schließen. Entfernen Sie deshalb bitte Verschmutzungen im Bereich der Türflächen. Bei Beschädigung der Türdichtung, der Türdichtungsfläche oder bei Bruch des Türglases verständigen Sie bitte den Kundendienst und nehmen Sie das Gerät nicht mehr in Betrieb, bis es vom Fachmann repariert ist.

Das Geschirr

muß Mikrowellen durchlassen. Gut geeignet sind Geschirre aus Glas, Porzellan, Steingut und Ton sowie temperaturfestem Kunststoff. Wenn Sie gleichzeitig mit Mikrowelle auch die Beheizung im Backofen anwenden,

müssen das Geschirr und seine Griffe hitzebeständig sein.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr nehmen. Das spart Abwasch. Verwenden Sie aber kein Geschirr mit Gold- oder Silberdekor. Solche Dekore können von Mikrowellen zerstört werden. Metall schirmt Mikrowelle ab. Im geschlossenen Metallgefäß werden deshalb die Speisen durch Mikrowellen nicht warm. Es ist aber möglich, in flachen Metallschalen, z. B. in der offenen Aluminiumschale, ein Fertigenü heiß zu machen.

Achten Sie bitte darauf, daß Metallisches nicht zu nahe an die Backofenwand kommt, damit keine Funken überspringen.

Für das Garen mit Mikrowelle können Sie auch das normale Zubehör des Backofens verwenden.

Das Geschirr stellen Sie auf den Kombi-rost in Höhe 2.

Spezielles mit Mikrowelle Solo

Das umfaßt eine Fülle von Möglichkeiten. Eine Auswahl haben wir in den Tabellen zusammengestellt. Viele weitere Angaben finden Sie in unserem Kochbuch.

Wenn Sie andere Mengen als in den Tabellen haben, gilt annähernd:
Doppelte Menge – doppelte Dauer
halbe Menge – halbe Dauer

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten sollten Sie einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß geben. Damit vermeiden Sie heftiges Überkochen bzw. plötzliches Verspritzen von Flüssigkeit (Siedeverzug).

Erhitzen fertiger Speisen

	Menge	Taste	Mikrowelle Dauer
Suppen	100 g 250 g 500 g 1000 g	1	1 Min. 2 ... 3 Min. 4 ... 5 Min. 9 ... 11 Min.
Eintöpfe			
Aufläufe			
Fleisch- und Geflügelgerichte			
Beilagen			
Gemüse Getränke			
Menü, Tellergerichte	1 Portion	1	2 ... 4 Min.

Gerichte während des Erhitzens einmal umrühren bzw. wenden

Auftauen und Erhitzen fertiger Speisen

Fertiggerichte	250 g 500 g	1	4 ... 6 Min. 10 ... 13 Min.
Menü			
Tellergerichte			

Bei den längeren Zeiten werden die Speisen heißer.

Anwärmen und Schmelzen

	Menge	Mikrowelle	
		Taste	Dauer
Milch anwärmen	60 g	1	25 Sekunden
	120 g	1	40 Sekunden
	180 g	1	1 Minute
Babykost anwärmen	100 g	1	30 Sekunden
	200 g	1	1 Minute
Butter aus dem Kühlschranks streichfähig machen	125 g	❄	2 Minuten
	250 g	❄	3 Minuten
Butter schmelzen	50 g	1	30 Sekunden
Honig schmelzen	500 g	3	3 ... 5 Minuten
Kuchenglasur schmelzen	150 g	1	1 Minute

Garen kleiner Mengen und empfindlicher Gerichte

Gemüse, frisch	250 g	1	9 ... 13 Min.
Pilze, frisch	250 g	1	3 ... 4 Min.
Gemüse, gefroren	300 g	1	8 ... 15 Min.
Fisch, frisch	200 g	1	4 Min.
	400 g	1	7 Min.
Fisch, gefroren	200 g	1	7 Min.
	400 g	1	12 Min.
Reis	125 g	1	5 Min. + 3/20 Min.
Pudding/Flammeri	½ l	1	5 Min.

} je nach Sorte

Besonderes Braten

Hackbraten	700 g	1	17 Min.
	1000 g	1	25 Min.

Die Anwendung der **Mikrowelle zusätzlich** zu den übrigen Backofen-Funktionen finden Sie in den nachfolgenden Erläuterungen.

Backen

Für das **Backen in 1 Ebene** ist in den meisten Fällen die klassische Methode mit **Ober- und Unterhitze**  optimal.

Heißluft  ist für das **Backen in 2 Ebenen** notwendig, bei Weißblechformen sowie einigen speziellen Rezepten von Vorteil.

Heißluft und gleichzeitig Mikrowelle empfehlen wir beim Backen von:

gefrorenen Fertigteigen,
Kuchen mit sehr dicken, feuchten
Belägen und Aufläufen.

Alle Kuchen und Gebäcke können Sie in den kalten Backofen einsetzen. Das spart Energie.

Stellen Sie Kuchenformen immer auf die Mitte des Rostes.

Die **Garprobe** machen Sie mit Holzstäbchen etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit, um diese evtl. entsprechend zu ändern.

Fällt ein Kuchen nach dem Herausnehmen zusammen, dann nächstes Mal weniger Flüssigkeit verwenden und evtl. die Backzeit etwas verlängern.

Ist der **Kuchen oben gerade recht**, aber

unten zu dunkel:

Einhängehöhe überprüfen,
Backzeit verkürzen,
evtl. niedrigere Temperatur wählen

unten zu hell:

Einhängehöhe überprüfen,
evtl. niedrigere Temperatur wählen
und Backzeit verlängern,
ggf. Schwarzblechform verwenden

Die wichtigsten Angaben für das Einstellen zum Backen haben wir in den folgenden Tabellen zusammengestellt.

Alle Tabellenangaben sind Richtwerte, die je nach Geschmack, Rezeptur oder verwendeter Backform variieren können. Grundsätzlich ergeben niedrigere Temperaturen eine gleichmäßigere Bräunung.

Alle Angaben gelten für das Einschieben in den **kalten** Backofen. Bei **vorgeheiztem** Backofen verkürzen sich die Backzeiten um 5 bis 10 Minuten.

Backen in 1 Ebene

 mit Ober- und Unterhitze Einhängehöhe 1*)		mit Heißluft Einhängehöhe 2 	
Temperatur °C	Minuten	Temperatur °C	

Kuchen in Formen auf dem Rost

Rührkuchen	180	60	160
Sand- und Königsuchen	180	70	160
Biskuittorte	170	30	–
Obsttorte	–	50	160
Quarktorte	–	70	140

Kuchen auf Backblech oder Bratpfanne*)

mit trockenem Belag	180	25	150
mit feuchtem Belag	190	45	160
Biskuitrolle	180	15	–
Hefezopf	180	35	160
Stollen	180	60	160
Brot	220	60	190

Kleingebäck auf dem Backblech

Plätzchen	180	20	150
Baiser	100	150	–
Blätterteig	–	20	170
Windbeutel	–	40	180
Makronen	–	30	110

*) Bratpfanne Einhängöhe 2

Backen in 2 Ebenen mit Heißluft



Einhänge-
höhen

Temperatur °C

Backdauer
Minuten

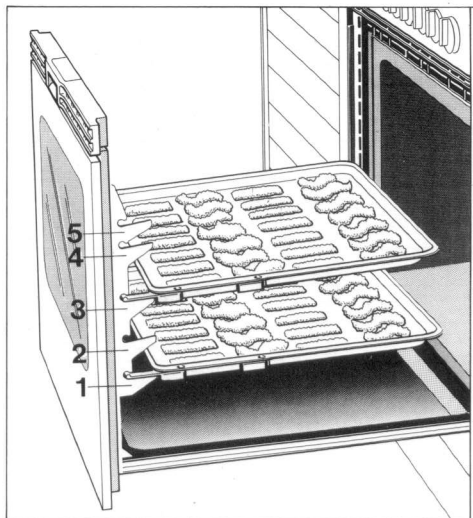
Kuchen

mit trockenem Belag	2 + 4	140	35
mit feuchtem Belag	2 + 4	150	50
mit feuchtem/trockenem Belag	2 + 4	150	35/50

Kuchen mit trockenem Belag zuletzt einhängen (4) und zuerst wieder herausnehmen.

Kleingebäck

Plätzchen	1 + 3	140	25
Blätterteig	1 + 3	160	30
Makronen	1 + 3	110	35



Backen in 1 Ebene 
mit Heißluft
und gleichzeitig Mikrowelle

Einhänge- höhe	Temperatur °C	Mikrowelle Taste/Dauer	Gesamtdauer
-------------------	------------------	---------------------------	-------------

Tiefgefrorene Fertigmkuchen

Tiefgefrorene Fertigmkuchen 200° ¹⁾)	2	175	2 / 15 Min. + 3 / 15 Min.	30 Min.
Tiefgefrorene Fertigmkuchen 175° ¹⁾)	2	160	2 / 15 Min. + 3 / 15 Min.	30 Min.
Apfel- und Quarkstrudel	1	200	2 / 20 Min.	20 Min.

Kuchen mit feuchtem Belag auf Blech oder Pfanne

Apfelkuchen	2	180	3 / 10 Min. + ❄ / 18 Min.	28 Min.
Apfelkuchen mit Rahmguß	1	155	2 / 20 Min. + 3 / 15 Min.	35 Min.

Kuchen mit feuchtem Belag und Aufläufe in Formen²⁾) auf dem Rost

Quarktorte	2	180	2 / 15 Min. + 3 / 15 Min.	30 Min.
Apfeltorte	2	200	3 / 10 Min. + ❄ / 12 Min.	22 Min.
Quarkauflauf	1	200	2 / 5 Min. + 3 / 25 Min.	30 Min.
Nudelaufauf	1	210	2 / 25 Min.	25 Min.

¹⁾) Angaben für tiefgefrorene Fertigmkuchen, die mit Ober- und Unterhitze **ohne** Mikrowelle bei 200 °C bzw. 175 °C gebacken werden

²⁾) Formen aus Glas, Keramik oder hitzebeständigem Kunststoff

Braten

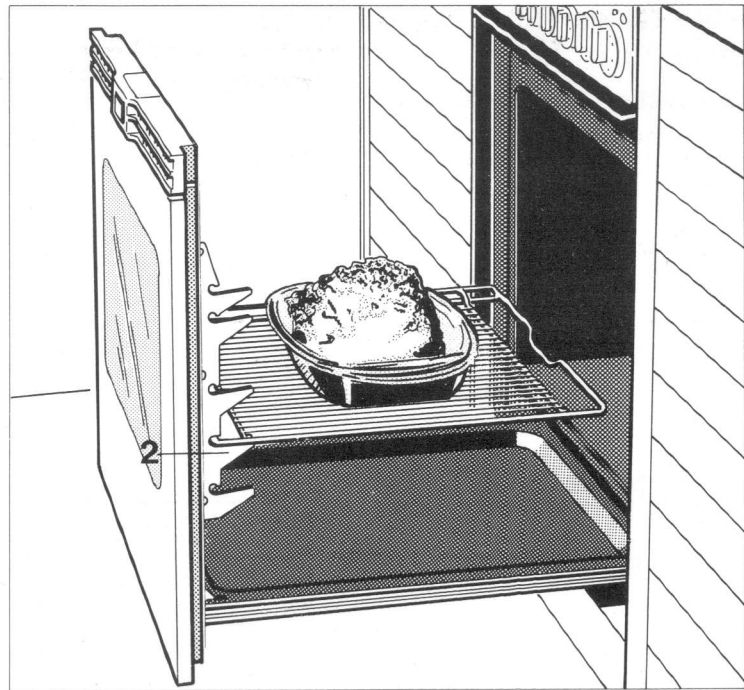
Wir **empfehlen** Ihnen dafür

die klassische Funktion mit **Ober-** und **Unterhitze** 
in individueller Einstellung
oder die **Bratelectronic** 

Beim Braten mit Ober- und Unterhitze können Sie auch die Mikrowelle zuschalten, und zwar Stufe **3** (150 W). Die Zeiten verringern sich dann um etwa $\frac{1}{3}$. Bitte achten Sie dabei auf mikrowellendurchlässiges Bratgeschirr.

Für große und fette Braten eignet sich auch vorzüglich das **Umluft-Grillsystem** .

Alle Braten können Sie in den kalten Backofen schieben. Das spart Energie!



Beim Braten mit Oberhitze/Unterhitze können Sie **offenes oder geschlossenes Geschirr** verwenden; für große Braten auch die Bratpfanne.

Im geschlossenen Geschirr bleiben die Braten etwas saftiger, im offenen bekommen sie schneller die knusprige Bräune. Die Bratzeiten sind unabhängig vom Geschirr nahezu gleich.

Bei **gefrorenem Fleisch** können Sie auch ohne vorheriges Auftauen braten. Wählen Sie dazu die Temperaturen etwa 10–20 °C niedriger. Die Bratzeiten verlängern sich um die Hälfte.

Noch einfacher und sicherer ist es, bei gefrorenem Fleisch gleich die **Bratelectronic** zu verwenden.

Die nebenstehende Tabelle gilt für Braten im offenen Geschirr nach Einschieben in den **kalten Backofen**.

Bratzeit und Temperatur sind abhängig von Fleischart, Gewicht und Beschaffenheit des Bratens. **Die Angaben können daher nur Richtwerte sein.**

Einhängehöhe immer 2.

Die Bratzeit ändert sich nicht wesentlich, wenn Sie 2 etwa gleichgroße Stücke von derselben Fleischart gleichzeitig braten.

Schalten Sie den Backofen bereits 10 Minuten vor Ende der Backzeit aus! Das spart Energie.

Braten mit Ober- und Unterhitze

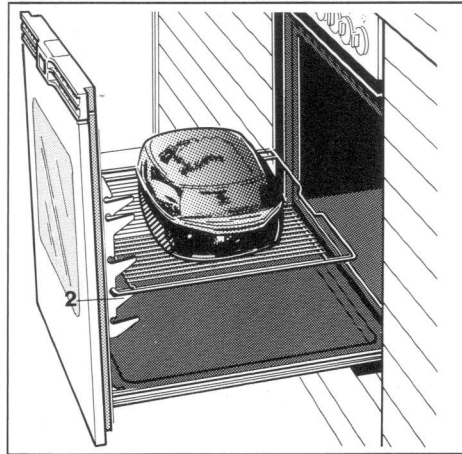
	Gewicht kg	Temp. °C	Bratdauer
Schwein	1,0	210	1 Std. 40 Min.
	1,5	200	2 Std. 10 Min.
	2,0	190	2 Std. 40 Min.
Rind	1,0	200	1 Std. 40 Min.
	1,5	190	2 Std. 10 Min.
	2,0	180	2 Std. 40 Min.
Kalb	1,0	200	1 Std. 30 Min.
	1,5	190	2 Stunden
Hähnchen	1,0	210	1 Stunde
Poularde	1,3	200	1 Std. 15 Min.
Ente	1,5	180	1 Std. 30 Min.
Rehkeule	1,5	200	1 Std. 30 Min.
Wildschweinkeule	1,5	190	2 Stunden
Fisch, z. B. Schellfisch im ganzen	1,0	190	50 Minuten
	1,5	190	1 Std. 30 Min.

Die Bratelectronic ist ein automatisches System, das für alle Fleischarten ein sicheres, gutes Bratergebnis bringt.

Sie legen das Fleisch – frisch oder gefroren – mit allen Zutaten, gewürzt und mit ein bißchen Flüssigkeit in das Bratgeschirr, setzen den Deckel auf und schieben es in **Höhe 2** in den **kalten Backofen**.

Nun brauchen Sie nur noch den **Funktionswähler** auf  zu stellen und im Electronic-Centrum das **Gewicht** des Fleisches einzugeben.

Das Braten läuft dann automatisch ab.



Das richtige Geschirr:

Gut geeignet ist Geschirr aus

Gußeisen
 emailliertem Stahlblech
 feuerfestem Glas und Keramik
 glasiertem Ton

Nicht geeignet ist Geschirr aus

Aluminium
 Edelstahl
 unglasiertem Ton (Römertopf)


Fleisch kann während des Bratens „aufgehen“. Geschirr deshalb so wählen, daß zwischen Fleisch und Deckel etwa 4 cm Abstand bleiben.

Abhängig vom Geschirr erfordert mageres sowie gefrorenes Fleisch mehr, fettes Fleisch weniger Flüssigkeitszugabe.

Fleischgewicht kg	Glas oder Keramik	Eßlöffel Flüssigkeit bei	
		Gußeisen, Email und glasiertes Tongeschirr Ø 28 cm	Ø 32 cm
0,5–1	1	2– 4	4– 5
1,0–1,5	1–2	4– 6	6– 7
1,5–2,0	2	6– 8	8–10
2,0–4,0	2–3	9–12	10–15

Wählen Sie **vor** Einstellung der Bratelectronic aus der Tabelle, welches **Verfahren 1 / 2 / 3** Sie benützen wollen, wobei **3** am intensivsten ist.

Sie können von der Tabelle auch abweichen: z. B. ergibt Verfahren **3** für Rinderbraten einen besonders mürben Braten, bei **2** bleibt er fester. Schweinebraten würde bei **2** weniger durchbraten und fester bleiben.

Zum **Einstellen** drehen sie den **Funktionswähler** auf , drücken auf die gewählte Verfahrenstaste und drehen gleichzeitig mit dem Programmwähler das Fleischgewicht ein.

Bei **gefrorenem** Fleisch tippen Sie noch auf die **Taste** .

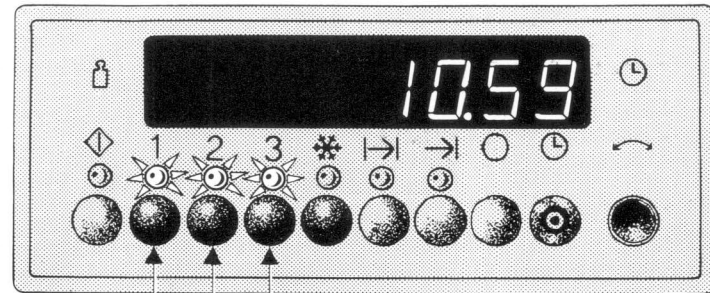
Die Endzeit wird angezeigt. Sie können sie auch noch auf später verschieben. Siehe Seite 21.

Im Bratelectronic-Vorgang ist eine Nachgarzeit enthalten. Während dieser Zeit leuchtet die Backofenbeleuchtung nicht.

Nach Ablauf des Vorganges lassen Sie den Braten noch 10 bis 20 Minuten auf einer Platte im Backofen „ruhen“. In dieser Zeit können Sie mit dem Fond im Bratgeschirr die Soße zubereiten.

Es können auch gleich 2 Bratgeschirre oder 1 Bratgeschirr mit 2 Fleischstücken in den Backofen eingesetzt werden. Das Fleischgewicht und die Fleischart sollen dabei möglichst gleich sein. Es ist dann nur das Gewicht für ein Fleischstück einzustellen.

Wahltablelle für Bratelectronic



Schwein
übliche Braten
Gulasch
Rollbraten
Haxen

Rind
übliche Braten
Gulasch
Rouladen
Sauerbraten
Kalb
Lamm, Hammel
Wildschwein

Reh, Hase, Geflügel
kleine, flache
Fleischportionen
Kasseler

Grillen von flachem Grillgut



Durch den Großflächengrill kann die gesamte Fläche des Grillrostes genutzt werden.

So wird eingestellt:

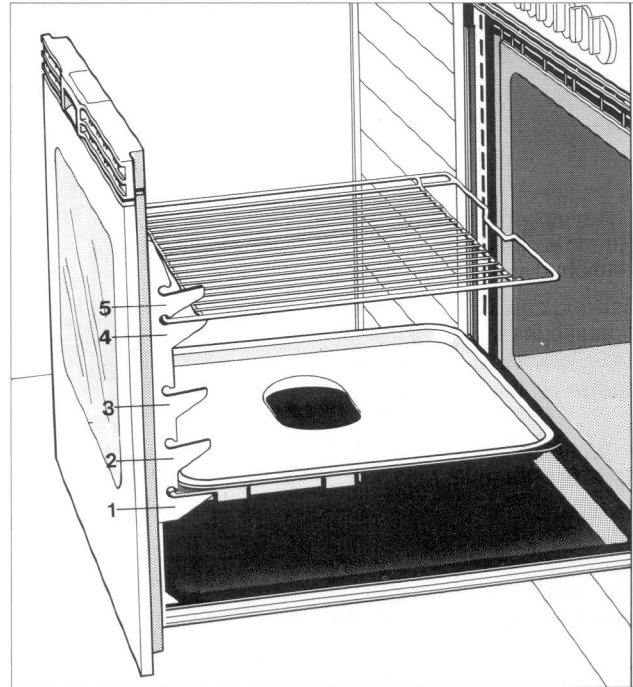
- **Bratpfanne mit Spritzschutzpfanne** immer auf **Höhe 1** einhängen
- **Kombirost mit Grillgut** auf
Höhe 5 bei Fleischstücken bis 3 cm Dicke
Höhe 4 bei Würstchen
Höhe 3 bei Fisch
- **Funktionswähler** auf
- **Temperaturwähler** auf

Nicht vorheizen!

Grillen im geschlossenen Backofen!

Dadurch ist der **Energieverbrauch wesentlich geringer** und der Backofen wird weniger verschmutzt.

Den Kombirost können Sie mit Krümmung nach unten oder oben verwenden und dadurch den Abstand zum Grillheizkörper verändern.



Richtwerte für die Grillzeiten:

Steak durchgegart Rostkrümmung nach unten	1. Seite	12 Minuten
	2. Seite	8 Minuten
Steak innen rosa Rostkrümmung nach oben	1. Seite	10 Minuten
	2. Seite	6 Minuten
Fisch in Scheiben	1. Seite	8 Minuten
	2. Seite	5 Minuten
Forellen	1. Seite	13 Minuten
	2. Seite	5 Minuten
Würstchen	1. Seite	8 Minuten
	2. Seite	5 Minuten
Toast	1. Seite	4 Minuten
	2. Seite	1 Minute

Praktische Hinweise:

Dunkles Fleisch – z. B. vom Rind, Wild und Hammel – bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb, Schwein und Geflügel.

Lassen Sie sich nicht irritieren:
Grilladen aus hellem Fleisch und Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, aber trotzdem gar und saftig.

Zur leichteren Reinigung von Bratpfanne und Spritzschutzpfanne diese sofort nach dem Grillen aus dem heißen Backofen nehmen und mit Spüllauge einweichen.

Übrigens:

Nach längerem Grillen wird der Grillheizkörper für kurze Zeit automatisch ab- und wieder zugeschaltet.

Umluftgrillen mit gleichzeitiger Mikrowelle

Das ist eine völlig neue Art zu grillen:

Automatisch werden Grillheizkörper und Umluftgebläse abwechselnd ein- und ausgeschaltet. Das Gebläse verteilt die Wärme rings um das Grillgut, so daß es schön braun wird.

Mit dem Temperaturwähler wird die Grillintensität je nach Grillgut und -menge dosiert.

Man braucht weder Drehspieß noch Drehkorb.


Es können sogar mehrere Stücke gleichzeitig gegrillt werden, z. B. 4 Hähnchen, 4 Haxen oder 2 Rollbraten.

Mit der gleichzeitigen Mikrowelle wird das Grillgut noch schneller gar und saftiger.

Das System eignet sich auch vorzüglich für Braten, Fisch, tiefgefrorene Fisch- und Teiggerichte, Gratins und Aufläufe.

Der Backofen wird nicht vorgeheizt! Das spart Energie.

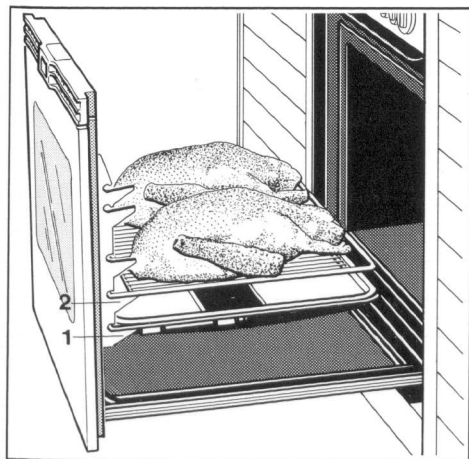
So wird's gemacht:

- **Bratpfanne mit Spritzschutzpfanne** immer auf **Höhe 1** einhängen
- **Kombirost in Höhe 2** (oder nach Angabe) einhängen und Grillgut darauflegen
- **Funktionswähler** auf 
- **Temperaturwähler** nach Angabe einstellen
- **Mikrowelle** nach Angabe einstellen
- Backofen schließen und **Mikrowelle starten**.

Umluftgrillen mit gleichzeitiger Mikrowelle

Gewicht kg	Temp. °C	Mikrowelle Taste/Dauer	Weitergrillen	Gesamtdauer
------------	----------	------------------------	---------------	-------------

1 Hähnchen	1,0	250	3 / 20 Min. + ❄ / 10 Min.	–	30 Min.
2 Hähnchen	je 1,0	250	2 / 20 Min. + ❄ / 10 Min.	–	30 Min.
3 Hähnchen	je 1,0	250	2 / 30 Min.	–	30 Min.
1 Ente/Poularde	1,5	210	2 / 25 Min.	25 Min.	50 Min.
2 Enten/Poularden	je 1,5	210	2 / 50 Min.	–	50 Min.
1 Pute	3,5	175	3 / 40 Min. + ❄ / 40 Min.	–	1 Std. 20 Min.
1 Gans	5,0	200	2 / 1 Std.	30 Min.	1 Std. 30 Min.



Geflügel nach halber Grillzeit wenden.

Um eine schöne Bräunung zu erhalten, Geflügel vor und nach dem Wenden je einmal mit Butter oder Salzwasser bepinseln.

Bei fettem Geflügel (Gans) nach ca. 60 Min. Grillzeit die Haut unter den Flügeln leicht einstechen, damit das Fett auslaufen kann.

Umluftgrillen mit gleichzeitiger Mikrowelle

Gewicht kg	Temperatur °C	Mikrowelle Taste/Dauer	Gesamtdauer
------------	---------------	------------------------	-------------

Fetter Schweinebraten	1,0	200	3 / 10 Min. + ❄ / 1 Std.	1 Std. 10 Min.
	2,0	175	2 / 30 Min. + ❄ / 1 Std.	1 Std. 30 Min.
Schweinekamm	1,0	200	❄ / 1 Std. 15 Min.	1 Std. 15 Min.
	2,0	190	❄ / 2 Std.	2 Std.
1 Schweinshaxe	1,5	200	3 / 1 Std. 10 Min.	1 St. 10 Min.
3 Schweinshaxen	je 1,0	180	3 / 1 Std. 30 Min.	1 St. 30 Min.
Rollbraten	2,0	165	2 / 30 Min. + ❄ / 1 Std.	1 Std. 30 Min.
Roastbeef (Einhängehöhe 4) nach halber Zeit wenden	1,0	225	3 / 20 Min.	20 Minuten

Schwarte vor dem Grillen einschneiden.
Haxen so auf den Rost legen, daß die Schwarte oben ist. Wenden und Bepinseln nicht erforderlich.

Rollbraten so auf den Rost legen, daß die fette Seite oben ist. Bepinseln und Wenden ist nicht erforderlich.

Fisch (frisch)	1,0	200	2 / 25 Min.	25 Min.
Fischfilet (tiefgefroren)	0,4	200	3 / 5 Min. + 1 / 15 Min.	20 Min.
	0,8	180	3 / 5 Min. + 1 / 25 Min.	30 Min.
Caneloni/Lasagne (tiefgefroren)	0,4	200	1 / 15 Min.	15 Min.
Kartoffelgratin	1,3	225	1 / 20 Min.	20 Min.
Quarkauflauf (Einhängehöhe 1)	1,5	200	2 / 5 Min. + 3 / 25 Min.	30 Min.
Nudelauf (Einhängehöhe 1)	1,2	210	2 / 25 Min.	25 Min.

Bei Tiefgefrierkost Deckel von Aluschale abziehen und diese auf den Rost stellen.


Sterilisieren mit Heißluft



So wird's gemacht:

- **Bratpfanne in Höhe 1.**

Gummiringe und Deckel naß auf die gefüllten Gläser legen und jedes Glas mit einer Klammer verschließen.

- Gläser so in die Pfanne stellen, daß sie sich nicht berühren.
- ½ Liter heißes Wasser in die Pfanne gießen.
- **Funktionswähler** auf .
- **Temperaturwähler** auf **150**.

Wenn – nach etwa 35 Minuten – in den Gläsern Bläschen aufperlen:

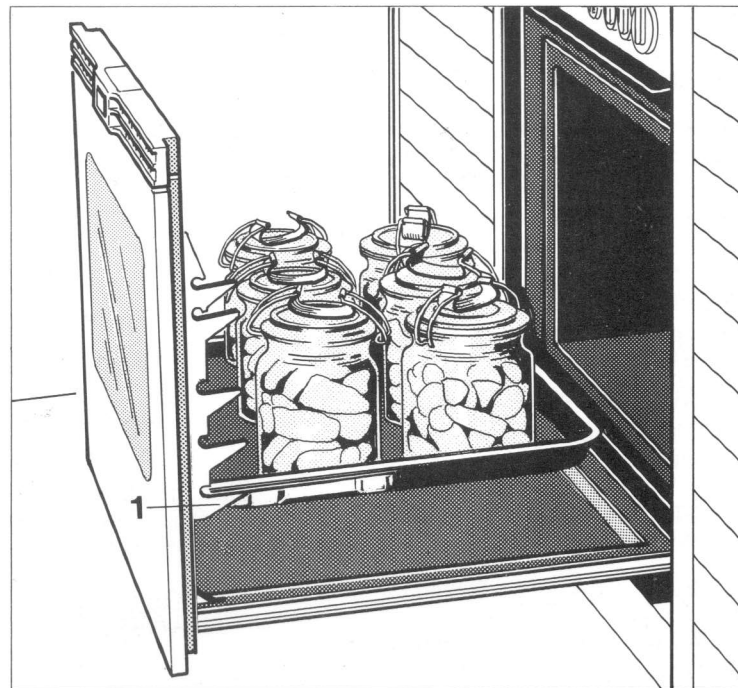
bei Obst

Temperaturwähler und Funktionswähler auf **0**,

bei Gemüse

mit längerer Garzeit ca. 30 Minuten weiter perlen lassen, dann Temperaturwähler auf 90 für weitere 65 Minuten, dann Temperaturwähler und Funktionswähler auf **0**.

Gläser nach dem Abschalten im Backofen abkühlen lassen.



Übrigens:

Im Universalbackofen können Sie Obst sehr gut dörren. Einzelheiten haben wir im Kochbuch beschrieben.

Auftauen

Mit Mikrowelle Solo

haben wir Ihnen schon das Auftauen fertiger, nicht temperaturempfindlicher Speisen **im Serviergeschirr empfohlen**.

Sie können dabei eine Einstellung für Auftauen und Heißmachen wählen.

Stellen Sie dazu

- das Serviergeschirr auf den Rost in **Einhängehöhe 1**
- **Funktionswähler** auf **0**
- Taste **1** drücken, Dauer einstellen und starten.

Fertiggerichte, selbst eingefrorene Speisen, Tellergerichte brauchen


bei 250 g 4 . . . 6 Minuten,

bei 500 g 10 . . . 13 Minuten.

Mit Umluft allein

tauen Sie alles auf, was **temperatur-empfindlich** ist, z. B. Sahne- und Cremetorten, Gebäck mit Schokolade- oder Zuckerguß, Wurst und Sülze.

Stellen Sie dazu

- die Speisen offen auf den Rost in **Einhängehöhe 2**.
- **Funktionswähler** auf **graues Symbol** .
- **Temperaturwähler** bleibt ausgeschaltet.

Eine Torte braucht so 1½ Stunden, Mengen von 0,5 kg brauchen etwa rund 40 Minuten zum Auftauen.

Mit Umluft und gleichzeitiger Mikrowelle

tauen Sie das **nicht** temperaturempfindliche Gefriergut auf.

Stellen Sie dazu

- das Gut in einem offenen Gefäß auf den Rost in **Einhängehöhe 2**.
- **Funktionswähler** auf das graue Symbol .
- **Temperaturwähler** bleibt ausgeschaltet. Zusätzlich wird die **Mikrowelle nach Angaben** eingestellt.

Die Werte in der nebenstehenden Tabelle sind so abgestimmt, daß nach dem Ablauf Fleisch bis in den Kern aufgetaut ist und beim Geflügel die Innereien sich herausnehmen lassen. Nach Ablauf der Gesamtauftauzeit das Gargut noch 10 Min. ruhen lassen, damit sich die Temperatur ausgleicht.

Auftauen mit Umluft und gleichzeitiger Mikrowelle

	Menge Gramm	Mikrowelle Taste/Dauer	Gesamt- dauer
1 Grillhähnchen ohne Innereien	1000	3 / 30 Min. + ❄ / 10 Min.	40 Min.
1 Poularde	1200	3 / 35 Min. + ❄ / 10 Min.	45 Min.
2 Poularden	je 1200	2 / 30 Min. + ❄ / 15 Min.	45 Min.
3 Poularden	je 1200	1 / 15 Min. + 3 / 50 Min.	65 Min.
1 Pute	3800	2 / 35 Min. + 3 / 60 Min.	95 Min.
1 Gans	5000	2 / 40 Min. + 3 / 60 Min. + ❄ / 20 Min.	2 Std.

Geflügel nach halber Gesamtdauer
einmal wenden!

Fleisch (kompakte Stücke)	750	3 / 30 Min. + ❄ / 15 Min.	45 Min.
	1000	3 / 40 Min. + ❄ / 20 Min.	60 Min.
	1500	2 / 10 Min. + 3 / 30 Min. + ❄ / 30 Min.	70 Min.
	2000	2 / 15 Min. + 3 / 35 Min. + ❄ / 40 Min.	90 Min.
2 Steaks	600	2 / 8 Min. + ❄ / 5 Min.	13 Min.

Fleisch nach halber Gesamtdauer
einmal wenden!

Übrigens:
Wie beim Kapitel Braten erwähnt (Seite 36),
brauchen Sie Fleisch nicht erst aufzutauen,
wenn Sie es im Stück braten.

Fisch	500	3 / 15 Min.	15 Min.
	1000	3 / 30 Min.	30 Min.
Butter	250	❄ / 10 Min.	10 Min.
Kuchen/Brot	500	3 / 7 Min.	7 Min.
	1000	3 / 15 Min.	15 Min.
Beeren/ Steinobst	250	3 / 7 Min.	7 Min.
	500	3 / 12 Min.	12 Min.
Brötchen	4 Stück	3 / 2 Min.	2 Min.

Impiego del forno universale

Qui di seguito sono spiegate in breve le numerose possibilità del forno universale.



Microonda

Le microonde Vi offrono un modo tutto nuovo di approntamento dei pasti: producono calore direttamente nel materiale da approntarsi. In questo modo tutto si svolge in maniera particolarmente rapida, e con risparmio di energia.

A secondo del procedimento regolerete uno o più dei 4 stadi di potenza nel centro elettronico.

Per la combinazione con le altre funzioni del forno, girerete il selettore di funzionamento sul corrispondente simbolo grigio e regolerete il selettore di temperatura.

Prima dell'avviamento il carrello del forno dev'essere chiuso. Per l'avviamento premere semplicemente il tasto di avviamento.

Se nel frattempo dovete aver aperto e nuovamente chiuso il carrello del forno, premere nuovamente il tasto di avviamento.

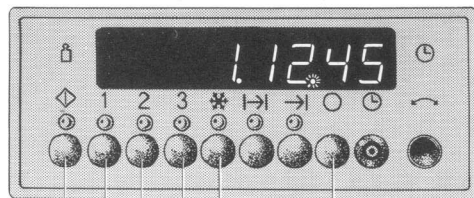
Premendo due volte il tasto di disinserimento, potrete cancellare il programma di cotture a microonde; ciò dicasi naturalmente anche per una programmazione errata e per il segnale acustico al termine del tempo di cottura.

Avviso di sicurezza:

Per favore, mettete sempre insieme al liquido da riscaldare anche un cucchiaino nel recipiente!

Facendo così potete evitare la cosiddetta "ebollizione ritardata".

Tale fenomeno si produce quando la temperatura di ebollizione viene sì raggiunta,



Avvia-mento 600 W
300 W 75 W
150 W
Disinserimento

ma le tipiche bolle di vapore non cominciano ancora a salire. Tirando fuori il recipiente, a causa dello scotimento, il liquido può facilmente traboccare bollendo o schizzare da tutte le parti. Pericolo di ustioni!

A volte si viene a formare acqua di condensazione sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul fondo. Ciò è normale e non compromette il funzionamento.

Dopo l'uso asciugare l'acqua di condensazione.

Da osservare:

Il carrello del forno deve chiudere bene. Vi preghiamo pertanto di voler eliminare impurità nell'ambito delle superfici della porta.

In caso di danneggiamento della guarnizione dello sportello, della superficie della guarnizione dello sportello o di rottura del vetro dello sportello, vogliate informare il servizio assistenza e non mettere più in funzione l'apparecchio prima che non sia stato riparato dallo specialista.

Il vasellame

Deve consentire il passaggio delle microonde. Si presta particolarmente vasellame in vetro, porcellana, terraglia e terracotta, nonché in materiale sintetico resistente alle temperature.

Se contemporaneamente con le microonde utilizzerete anche il riscaldamento nel forno, il vasellame e i relativi manici devono essere resistenti al calore. In molti casi potrete adoperare direttamente il vasellame di portata, ciò Vi risparmia il lavoro di lavaggio.

Non dovrete utilizzare tuttavia vasellame con decorazioni in oro o in argento. Simili decorazioni possono essere distrutte dalle microonde.

Il metallo invece fa schermo alle microonde. Pertanto in recipienti metallici chiusi i cibi non si riscaldano.

E' tuttavia possibile di riscaldare un menù già precotto in recipienti metallici piatti, ad esempio nella scodella aperta in alluminio.

Vogliate fare attenzione, che oggetti metallici non arrivino troppo vicini alla parete del forno per evitare formazioni di scintille.

Per l'approntamento della cottura con microonde potete usare anche i normali accessori del forno.

Poserete il vasellame sulla griglia combinabile all'altezza 2.

Impiego delle sole microonde

Esistono molteplici possibilità. Abbiamo raggruppato una scelta nelle tabelle. Numerose altre indicazioni troverete negli appositi ricettari.

Se avrete altre quantità di quelle indicate nelle tabelle, i dati possono valere approssimativamente:
doppia quantità – doppia durata
mezza quantità – mezza durata

Il traboccamento nel caso del riscaldamento di piccole quantità di liquido può essere evitato mettendo un cucchiaino da caffè nel recipiente e piazzando questo al centro del vano di cottura.

Riscaldamento di cibi pronti

	Quantità	Tasto	Microonde Durata
Minestre	100 g	1	1 min.
Piatti unici			
Soufflé			
Piatti di carne e di pollame			
Contorni			
Verdura			
Bevande	250 g	1	2 ... 3 min.
	500 g	1	4 ... 5 min.
	1000 g	1	9 ... 11 min.
Menù, piatti	1 porzione	1	2 ... 4 min.

Durante il riscaldamento girare o rispettivamente mescolare una volta i cibi

Scongelare e riscaldare cibi pronti

Pietanze pronte	250 g	1	4 ... 6 min.
Menù			
Piatti			
	500 g	1	10 ... 13 min.

Con tempi più lunghi i cibi si riscaldano di più.

Riscaldare leggermente e fondere

	Quantità	Microonde	
		Tasto	Durata
Riscaldare il latte	60 g	1	25 secondi
	120 g	1	40 secondi
	180 g	1	1 minuto
Intiepidire nutrimenti per lattanti	100 g	2	30 secondi
	200 g	1	1 minuto
Rendere spalmabile il burro dal frigorifero	125 g	❄	2 minuti
	250 g	❄	3 minuti
Fondere il burro	50 g	1	30 secondi
Fondere il miele	500 g	3	3 ... 5 minuti
Fondere la glassa per dolci	150 g	1	1 minuto

Approntamento di piccole quantità e di pietanze delicate


Verdura fresca	250 g	1	9 ... 13 minuti
Funghi freschi	250 g	1	3 ... 4 minuti
Verdura congelata	300 g	1	8 ... 15 minuti
Pesce fresco	200 g	1	4 minuti
	400 g	1	7 minuti
Pesce congelato	200 g	1	7 minuti
	400 g	1	12 minuti
Riso	125 g	1	5 min. + 3/20 min.
Budinio/budinio di semolino	½ l	1	5 minuti

Arrosti speciali

Polpettone	700 g	1	17 minuti
	1000 g	1	25 minuti

L'impiego delle **microonde** in aggiunta alle rimanenti funzioni del forno è descritto nelle seguenti spiegazioni.

Cuocere al forno

Per la **cottura al forno in un piano** è ottimale nel maggior numero dei casi il metodo classico con **calore superiore ed inferiore** .

Aria calda  è necessaria per la **cottura al forno in due piani**, di vantaggio invece nel caso di forme in lamiera stagnata, nonché di alcune ricette speciali.

Consigliamo l'**aria calda e contemporaneamente microonde** per la cottura al forno di:

cibi pronti congelati, torte con rivestimenti assai spessi ed umidi, soufflé.

Tutte le torte e dolci possono essere inseriti nel forno freddo. Ciò risparmia energia.

Posare le forme per le torte sempre al centro della griglia.

La prova di cottura va fatta mediante bacchette di legno circa 10 minuti prima del termine del tempo di cottura indicato, per poter eventualmente modificarlo.

Se un dolce dopo averlo tolto dal forno dovesse abbassarsi, la prossima volta si dovrà usare meno liquido e prolungare eventualmente alquanto la durata di cottura.

Se il **dolce nella parte superiore è regolare**, però

su quella inferiore troppo scuro:

controllare l'altezza di agganciamento, abbreviare il periodo di cottura e scegliere eventualmente una temperatura più bassa

nella parte inferiore troppo chiaro:

controllare l'altezza di agganciamento, scegliere eventualmente una temperatura più bassa e prolungare il periodo di cottura,

usare eventualmente una forma in lamiera nera.

Le indicazioni più importanti per la regolazione a scopo di cottura al forno sono state da noi trascritte nelle seguenti tabelle.

Tutte le indicazioni delle tabelle sono valori indicativi che possono variare a secondo del gusto, della preparazione della ricetta o della forma di cottura adoperata. Per principio temperature più basse portano ad un rosolamento più uniforme.

Tutte le indicazioni valgono per l'introduzione nel forno **freddo**. Nel forno **preriscaldato** i tempi di cottura si riducono di 5 fino a 10 minuti.

Cuocere in un piano



con calore superiore ed inferiore
Altezza di agganciamento 1*

Con aria calda
Altezza di agganciamento 2



Temperatura °C

Minuti

Temperatura °C

Torte in forme sulla griglia

Torta sbattuta	180	60	160
Torta paradiso e torta reale	180	70	160
Pan di Spagna	170	30	–
Torta di frutta	–	50	160
Dolce di ricotta	–	70	140

Dolce su lamiera del forno o sulla leccarda*

Con rivestimento asciutto	180	25	150
Con rivestimento umido	190	45	160
Rotolo con marmellata	180	15	–
Dolce di pasta lievitata	180	35	160
Dolce natalizio	180	60	160
Pane	220	60	190

Biscotti sulla lamiera del forno

Biscotti	180	20	150
Meringa con la panna	100	150	–
Dolce di pasta sfoglia	–	20	170
Bignè, chou	–	40	180
Amaretti	–	30	110

* Altezza di agganciamento 2 della leccarda

**Cuocere al forno su
2 piani con aria calda**



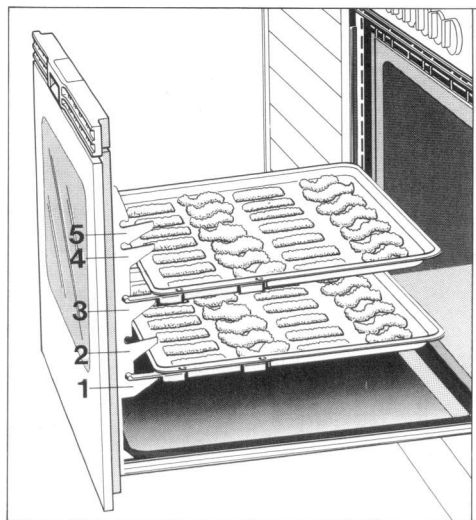
Altezza in aggancia- mento	Temperatura °C	Durata della cottura minuti
----------------------------------	----------------	-----------------------------------

Torte

con copertura asciutta	2 + 4	140	35
con copertura umida	2 + 4	150	50
con copertura asciutta/umida	2 + 4	150	35/50

Biscotti

Biscotti	1 + 3	140	25
Dolce di pasta sfoglia	1 + 3	160	30
Amaretti	1 + 3	110	35



**Cuocere in 1 piano
con aria calda
e contemporaneamente
con microonde**



Altezza di agganciamento	Temperatura °C	Microonde Tasto/Durata	Durata totale
-----------------------------	-------------------	---------------------------	------------------

Torte pronte congelate

Torte pronte surgelate 200° ¹⁾	2	175	2 / 15 min. + 3 / 15 min.	30 min.
Torte pronte surgelate 175° ¹⁾	2	160	2 / 15 min. + 3 / 15 min.	30 min.
Strudel di mele e di ricotta	1	200	2 / 20 min.	20 min.

Torte con rivestimento umido su lamiera o padella

Torta di mele	2	180	3 / 10 min. + ❄ / 18 min.	28 min.
Torta di mele con panna	1	155	2 / 20 min. + 3 / 15 min.	35 min.

Torte con rivestimento umido e soufflé in forme²⁾ sulla graticola

Torta di ricotta	2	180	2 / 15 min. + 3 / 15 min.	30 min.
Torta di mele	2	200	3 / 10 min. + ❄ / 12 min.	22 min.
Sformato di ricotta	1	200	2 / 5 min. + 3 / 25 min.	30 min.
Sformato di pasta	1	210	2 / 25 min.	25 min.

¹⁾ Indicazioni per torte pronte surgelate che vengono cotte con calore superiore ed inferiore senza microonde a 200°C e rispettivamente 175°C

²⁾ Forme in vetro, ceramica o materiale sintetico resistente al calore

Arrostire

A tale **proposito** Vi consigliamo il funzionamento classico con **calore superiore ed inferiore** con regolazione individuale oppure l'**elettronica di cottura**

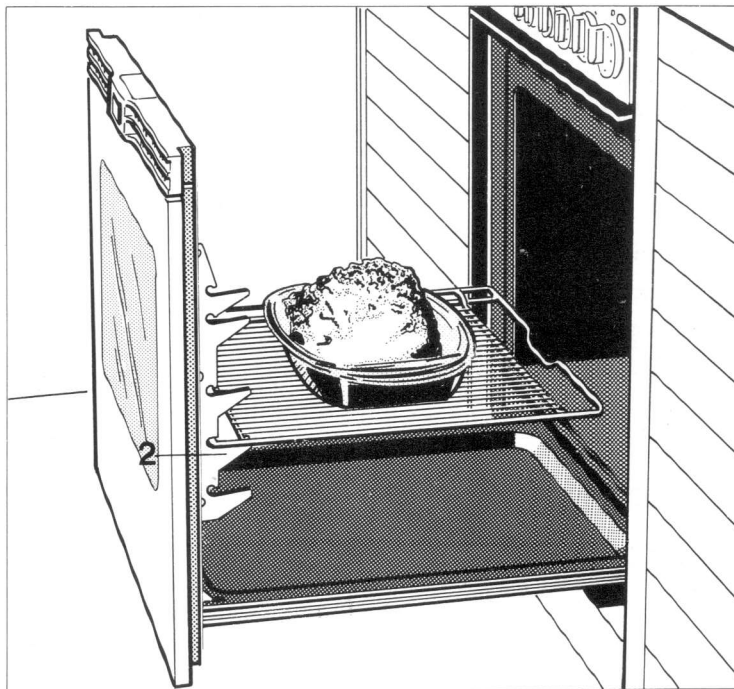
Per gli arrosti con calore superiore ed inferiore potete inserire anche le microonde e precisamente lo stadio **3** (150 W). I tempi si riducono allora di circa $\frac{1}{3}$. A tale proposito Vi conviene utilizzare vasellame che faccia passare le microonde.

Per arrosti grossi e grassi si presta in modo formidabile anche il sistema di griglia ad **aria calda** .

Tutti gli arrosti possono essere introdotti nel forno freddo. Ciò risparmia energia!

Per gli arrosti con calore superiore/inferiore potrete utilizzare anche **vasellame aperto o chiuso**; per arrosti grossi anche la leccarda.

In vasellame chiuso gli arrosti rimangono alquanto più succosi, in vasellame aperto ottengono più rapidamente un rosolamento croccante. I tempi di cottura sono pressochè uguali, indipendentemente del vasellame.



Nel caso di **carne congelata** potrete arrostire senza precedente scongelamento.

A tale scopo sceglierete le temperature circa 10–20 °C più basse e i tempi di cottura circa $\frac{1}{2}$ più lunghi.

Ancora più semplice e sicuro è, se nel caso di carne congelata, **userete subito il procedimento di cottura automatica.**

La tabella sottostante vale per arrosti in vasellame aperto dopo l'introduzione nel forno freddo.

Il tempo di cottura e la temperatura sono dipendenti dal tipo di carne, dal peso e dalla consistenza dell'arrosto. **I valori quindi possono essere solo indicativi.**

L'altezza di agganciamento della leccarda è sempre 2.

Il tempo di cottura non varia di molto se arrostite 2 pezzi della medesima dimensione dello stesso tipo di carne.

Spegnete il forno già 10 minuti prima del termine del tempo di cottura. Ciò risparmia energia.

Arrosti con calore superiore ed inferiore

	Peso kg	Temperatura °C	Durata di cottura
Maiale	1,0	210	1 ora, 40 min.
	1,5	200	2 ore, 10 min.
	2,0	190	2 ore, 40 min.
Manzo	1,0	200	1 ora, 40 min.
	1,5	190	2 ore, 10 min.
	2,0	180	2 ore, 40 min.
Vitello	1,0	200	1 ora, 30 min.
	1,5	190	2 ore
Pollo	1,0	210	1 ora
Pollastro	1,3	200	1 ora, 15 min.
Anatra	1,5	180	1 ora, 30 min.
Cosciotto di capriolo	1,5	200	1 ora, 30 min.
Cosciotto di cinghiale	1,5	190	2 ore
Pesce, ad esempio merluzzo	1,0	190	50 minuti
	1,5	190	1 ora, 30 min.

Cottura automatica degli arrosti



È un sistema automatico che porta ad un risultato buono e sicuro per tutti i tipi di carne.

Mettete la carne, fresca o congelata, con tutti gli ingredienti, condita e con un pò di liquido nella teglia appoggiate il coperchio e la mettete all'**altezza 2** nel **forno freddo**.

Ora basta mettere il **selettore di funzionamento** su  e programmare il peso nel centro elettronico.

La cottura si svolge quindi automaticamente.

Il vasellame appropriato:

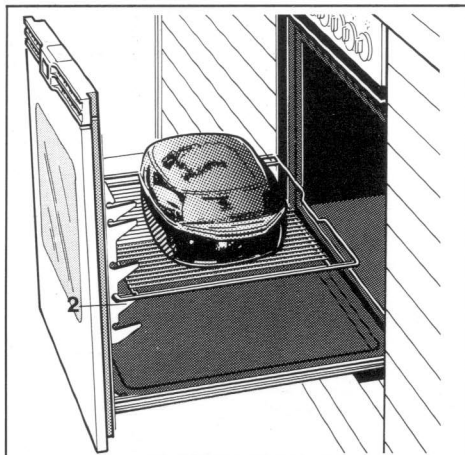
Si presta specialmente vasellame in

ghisa
lamiera d'acciaio, smaltata
vetro e ceramica incombustibile
terracotta vetrificata.

Non è adatto vasellame di

alluminio
acciaio inossidabile
terracotta non vetrificata
(pentola romana)

Durante la cottura la carne può «alzarsi». Il vasellame dovrà pertanto essere scelto in modo che tra carne e coperchio rimanga una distanza di circa 4 cm.




In dipendenza del vasellame usato la carne magra e congelata richiede una maggiore aggiunta di liquido che non la carne grassa.

Peso della carne kg	Vetro o ceramica	Cucchiari di liquido nel caso di vasellame in ghisa, smaltato e in terracotta vetrificata	
		Ø 28 cm	Ø 32 cm
0,5-1	1	2-4	4-5
1,0-1,5	1-2	4-6	6-7
1,5-2,0	2	6-8	8-10
2,0-4,0	2-3	9-12	10-15

Scegliete prima della regolazione del centro elettronico dalla tabella quale **procedimento 1 / 2 / 3** volete utilizzare, tenendo presente che quello **3** è il più intenso.

Potete anche differire dalla tabella: ad esempio il procedimento **3** per arrosti di manzo porta ad un arrosto particolarmente morbido, con il **2** rimane più succoso.

L'arrosto di maiale con il **2** arrostirebbe di meno e rimarrebbe più succoso.

Per la regolazione girate il **selettore di funzionamento** su , premete il prescelto tasto di procedimento e programmate contemporaneamente il peso della carne girando il selettore del programma. Nel caso di carne congelata, azionerete anche il **tasto ***.

Appare il tempo finale. Potete rimandarlo anche a più tardi. Vedere pagina 21.

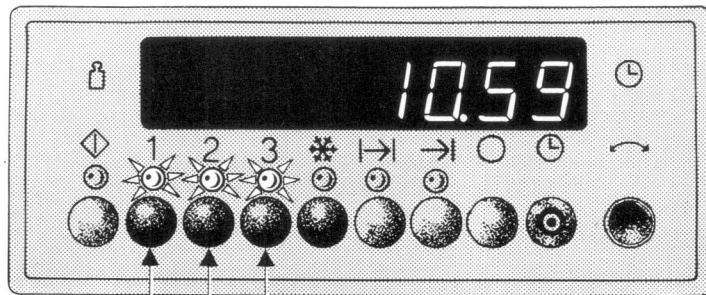
Nel procedimento elettronico di arrostimento è contenuto un periodo di ultimazione della cottura. Durante questo periodo non è accesa l'illuminazione del forno.

Al termine della cottura lasciate ancora «riposare» l'arrosto su un vassoio nel forno per 10 fino a 20 minuti. Durante questo periodo potrete preparare il sugo dell'arrosto e la salsa di contorno.

Possono essere inseriti nel forno contemporaneamente 2 tegami o 1 tegame con 2 pezzi di carne.

Il peso di carne e il tipo di carne dovranno essere possibilmente identici. In questo caso si dovrà programmare solo il peso di un pezzo di carne.

Tabella di selezioni per il centro elettronico di cottura degli arrosti





Maiale Arrosti usuali Gulasch Involtini Garretto
Manzo Arrosti usuali Gulasch Rollè Manzo brasato all'agro Vitello Agnello montone Cinghiale
Capriole, lepre Pollame porzioni di carne piccole, piatte Carrè di maiale affumicato

Preparazione della carne ai ferri



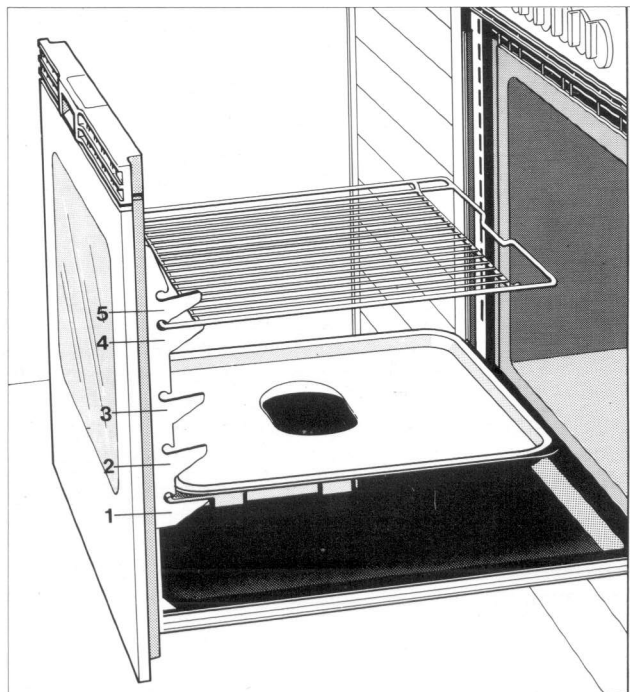
Grazie al grill a grande superficie può essere utilizzata l'intera superficie della griglia.

Si procede come segue:

- **Agganciare la leccarda con la bacinella antispruzzo** sempre all'**altezza 1**
- **La griglia combinabile con la carne** all'**altezza 5**
per pezzi di carne sino ad uno spessore di 3 cm
all'**altezza 4**
per salsicce
all'**altezza 3**
per pesce
- **Selettore di funzionamento** su 
- **Selettore di temperatura** su 

Non preriscaldare!
La cottura al grill dovrà avvenire a carrello del forno chiuso!

Così il consumo **d'energia** è notevolmente più basso e il forno **viene meno sporcato**.



La griglia combinabile può essere usata con curvatura verso il basso o verso l'alto e così può venir modificata la distanza rispetto al corpo riscaldante del grill.

Valori indicativi per i tempi di cottura ai ferri:

Bistecca ben cotta 1° lato 12 min.
curvatura della graticola 2° lato 8 min.
verso il basso

Bistecca al sangue 1° lato 10 min.
curvatura della graticola 2° lato 6 min.
verso l'alto

Presce in tranci 1° lato 8 min.
2° lato 5 min.

Trote 1° lato 13 min.
2° lato 5 min.

Salsicce 1° lato 8 min.
2° lato 5 min.

Toast 1° lato 4 min.
2° lato 1 min.

Suggerimenti pratici:

Carne scura, ad esempio di manzo, di selvaggina e di montone rosola prima che non la carne chiara di vitello, di maiale e di pollame.

Non lasciatevi ingannare la carne alla griglia di carne chiara e filetti di pesce spesso sulla superficie presenta un colore solo marrone chiaro ed è ugualmente pronta e succosa.

Per la più facile pulizia della leccarda e della bacinella antispruzzo, queste dovranno essere tolte immediatamente dopo la cottura dal forno caldo e immerse in acqua e detersivo.

A proposito:

Dopo una prolungata cottura ai ferri, il corpo riscaldante del grill viene automaticamente disinserito e riinserito per breve tempo.

Cottura ai ferri ad aria calda e contemporaneamente con microonde

Si tratta di un tipo completamente nuovo di cottura ai ferri:

La resistenza riscaldante del grill e il ventilatore dell'aria calda vengono alternativamente inseriti e disinseriti automaticamente. Il ventilatore distribuisce il calore attorno alla vivanda dimodochè si ottiene un bel colore di rosolamento.

Per mezzo del selettore di temperatura viene dosata l'intensità della cottura ai ferri a secondo del tipo e della quantità del cibo da cuocere.

Non c'è bisogno nè di spiedo, nè di cestello girevole.


Si possono addirittura cuocere ai ferri più pezzi contemporaneamente, ad esempio 4 polli, 4 garretti o 2 rollè.

Con la contemporanea azione delle microonde la cottura ai ferri avviene ancora più rapidamente e il cibo rimane più succoso.

Il sistema si presta anche in modo formidabile per arrostiti, pesce, piatti di pesce e di pasta surgelati, gratinati e soufflè.

Il forno non viene preriscaldato! Ciò risparmia energia.

Si procede così:

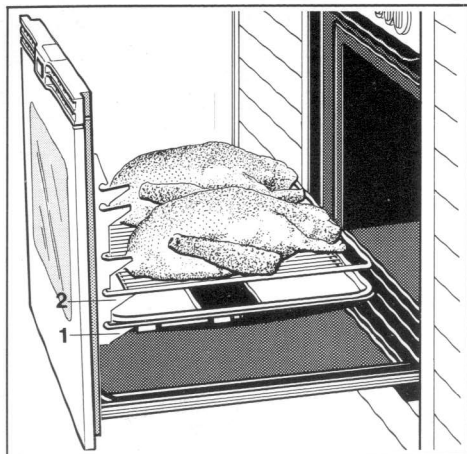
- **Agganciare la leccarda con bacinella antispuzzo sempre all'altezza 1.**
- **Agganciare la griglia combinabile all'altezza 2** (o secondo l'indicazione) e mettere sopra il cibo da cuocere
- **Portare il selettore** di funzionamento su 
- **Regolare il selettore** di temperatura secondo l'indicazione
- **Regolare le microonde** secondo l'indicazione
- **Chiudere il carrello** del forno ed avviare le **microonde**.

**Cottura ai ferri
ad aria calda
e contemporaneamente
con microonde**



Peso kg	Temperatura °C	Microonde Tasto/Durata	Continuazione cottura	Durata totale
------------	-------------------	---------------------------	--------------------------	------------------

1 Pollo	1,0	250	3 / 20 min. + ❄ / 10 min.	–	30 min.
2 Polli	1,0 cad.	250	2 / 20 min. + ❄ / 10 min.	–	30 min.
3 Polli	1,0 cad.	250	2 / 30 min.	–	30 min.
1 Anatra/pollastra	1,5	210	2 / 25 min.	25 min.	50 min.
2 Anatre/pollastre	1,5 cad.	210	2 / 50 min.	–	50 min.
1 Tacchina	3,5	175	3 / 40 min. + ❄ / 40 min.	–	1 ora, 20 min.
1 Oca	5,0	200	2 / 1 ora	30 min.	1 ora, 30 min.



**Girare i polli dopo metà del tempo di
cottura ai ferri.**

Per ottenere una bella rosolatura, spalmare il pollame prima di girarlo ogni volta con burro o acqua salata.

Nel caso di pollame grasso (oca) dopo circa 60 min. di cottura ai ferri forare la pelle al di sotto delle ali per consentire la fuoriuscita del grasso.

**Cottura ai ferri
ad aria calda
e contemporaneamente
con microonde**



Peso kg	Temperatura °C	Microonde Tasto/Durata	Durata totale
------------	-------------------	---------------------------	------------------

Arrosto di maiale grasso	1,0	200	3 / 10 min. + ❄ / 1 ora	1 ora, 10 min.
	2,0	175	2 / 30 min. + ❄ / 1 ora	1 ora, 30 min.
Costine di maiale	2,0	200	❄ / 1 ora, 15 min.	1 ora, 15 min.
	2,0	190	❄ / 2 ore	2 ore
1 garretto di maiale	1,5	200	3 / 1 ora, 10 min.	1 ora, 10 min.
3 garretti di maiale	cad. 1,0	180	3 / 1 ora, 30 min.	1 ora, 30 min.
Arrosto arrotolato	2,0	165	2 / 30 min. + ❄ / 1 ora	1 ora, 30 min.
Roast-beef (altezza di aggancia- mento 4) girare dopo metà tempo	1,0	225	3 / 20 min.	20 minuti

Prima della cottura ai ferri, tagliare la pelle. Depositare il garretto sulla graticola in modo, che la pelle sia rivolta verso l'alto. Girare o spalmare col pennello non si rende necessario.

Depositare l'arrosto arrotolato sulla griglia in modo, che il lato grasso sia rivolto verso l'alto. Una spalmatura mediante pennello o un girarlo non si rende necessario.


Pesce (fresco)	1,0	200	2 / 25 min.	25 min.
Filetto di pesce (surgelato)	0,4	200	3 / 5 min. + 1 / 15 min.	20 min.
	0,8	180	3 / 5 min. + 1 / 25 min.	30 min.
Cannelloni/lasagne (surgelati)	0,4	200	1 / 15 min.	15 min.
Patate gratinate	1,3	225	1 / 20 min.	20 min.
Soufflè di ricotta (altezza di agganciamento 1)	1,5	200	2 / 5 min. + 3 / 25 min.	30 min.
Soufflè di pasta (alt. agganc. 1)	1,2	210	2 / 25 min.	25 min.

Nell caso di alimenti surgelati, togliere il coperchio dalla in alluminio e posare questa sulla graticola.

Sterilizzazione con aria calda



Si procede così:

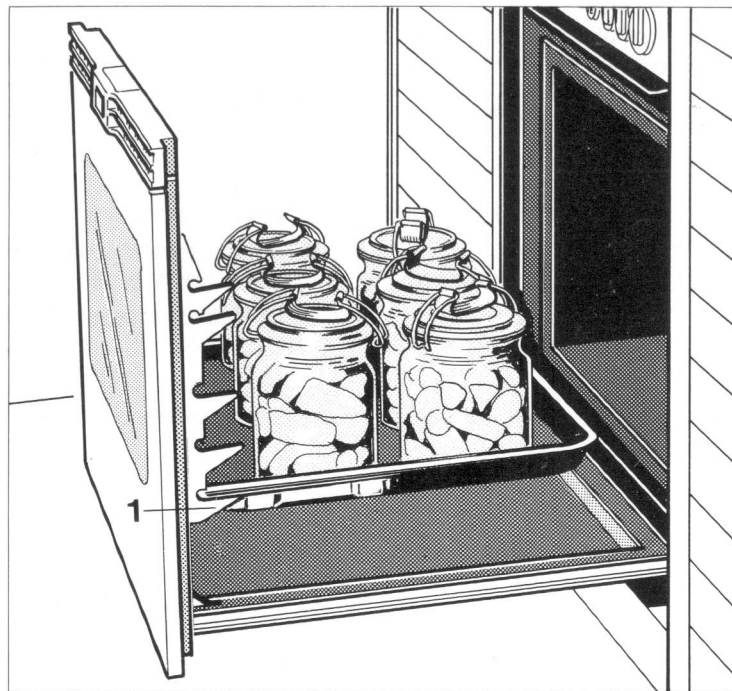
- **Leccarda all'altezza 1.**
Appoggiare gli anelli in gomma e il coperchio umidi sui vasetti riempiti e chiudere ogni vasetto con la chiusura a molla.
- Posare i vasetti nella leccarda in modo, che non si tocchino.
- Versare ½ litro di acqua calda nella leccarda.
- **Portare il settore di funzionamento su**  .
- **Portare il selettore di temperatura a 150.**

Se dopo circa 35 minuti si notano nei bicchieri delle piccole bolle:

nel caso di frutta portare il selettore di temperatura e di funzionamento su **0**,

nel caso di verdura con un tempo di cottura più prolungato, lasciar continuare la formazione di bolle per circa 30 minuti e quindi portare per ulteriori 65 minuti il selettore di temperatura a 90 e poi il selettore di temperatura e di funzionamento a **0**.

Dopo il disinserimento far raffreddare i vasetti nel forno.



A proposito:

Nel forno universale potrete essiccare molto bene la frutta.

Scongelamento

Con le sole microonde

Vi abbiamo già consigliato di scongelare nei **piatti di servizio** le pietanze pronte, non sensibili alle temperature. A tale proposito potrete scegliere una regolazione per disgelare e riscaldare.

A tale scopo

- posare i piatti sulla griglia all'**altezza di agganciamento 1**
- portare il **selettore di funzionamento** su **0**
- premere il tasto **1**, regolare la durata ed avviare.

Pietanze pronte, piatti congelati in casa richiedono

per 250 g 4 . . . 6 minuti

per 500 g 10 . . . 13 minuti.

Con sola aria calda

Potrete scongelare tutto ciò che è **sensibile alle temperature** come ad esempio torte di panna e di crema, dolci con rivestimenti di cioccolata o di zucchero, salsicce e gelatina.

A tale scopo


- posare i cibi sulla griglia all'**altezza di agganciamento 2**.
- **Portare il selettore di funzionamento sul simbolo grigio** .
- Il **selettore di temperatura** rimane disinserito.

Una torta abbisogna di circa ½ ora per disgelare, quantità di 0,5 kg circa 40 minuti.

Con aria calda e contemporaneamente microonde

Disgelerete surgelati **non** sensibili alle temperature.

A tale proposito

- appoggerete il materiale da scongelare in un recipiente aperto sulla griglia all'altezza di **agganciamento 2**.
- Porterete il **selettore di funzionamento** sul simbolo grigio .

- Il **selettore di temperatura** rimane disinserito.

In via supplementare **le microonde** vengono regolate secondo le istruzioni.

I valori nella tabella a lato sono stati scelti in modo, che alla fine la carne sia disgelata fino al centro e che nel caso del pollame le frattaglie possono essere tolte. Al termine del periodo totale di scongelamento, lasciar riposare il materiale sgelato ancora per 10 minuti, affinché la temperatura si possa uniformare.

Scongelamento con aria calda e contemporaneamente con microonde

	Quantità grammi	Microonde Tasto/Durata	Durata totale
1 pollo alla griglia senza frattaglie	1000	3 / 30 min. + ❄ / 10 min.	40 min.
1 pollastra	1200	3 / 35 min. + ❄ / 10 min.	45 min.
2 pollastre cad.	je 1200	2 / 30 min. + ❄ / 15 min.	45 min.
3 pollastre cad.	je 1200	1 / 15 min. + 3 / 50 min.	65 min.
1 tacchina	3800	2 / 35 min. + 3 / 60 min.	95 min.
1 oca	5000	2 / 40 min. + 3 / 60 min. + ❄ / 20 min.	2 ore

Dopo metà della durata totale, girare una volta il pollame!

Carne (pezzi compatti)	750	3 / 30 min. + ❄ / 15 min.	45 min.
	1000	3 / 40 min. + ❄ / 20 min.	60 min.
	1500	2 / 10 min. + 3 / 30 min. + ❄ / 30 min.	70 min.
	2000	2 / 15 min. + 3 / 35 min. + ❄ / 40 min.	90 min.
2 bistecche	600	2 / 8 min. + ❄ / 5 min.	13 min.

Dopo metà della durata totale girare una volta la carne!

A proposito:
Come già accennato al capitolo arrostire (pagina 57) non occorre disgelare la carne, se verrà arrostita in un sol pezzo.

Pesce	500	3 / 15 min.	15 min.
	1000	3 / 30 min.	30 min.
Burro	250	❄ / 10 min.	10 min.
Dolce/pane	500	3 / 7 min.	7 min.
	1000	3 / 15 min.	15 min.
Bacche/ ciliege	250	3 / 7 min.	7 min.
	500	3 / 12 min.	12 min.
Panini	4 pezzi	3 / 2 min.	2 min.

Kundendienst

Tritt eine Störung auf, so kann es oft nur an einer Kleinigkeit liegen. Bevor Sie unseren Kundendienst rufen, prüfen Sie grundsätzlich, ob die Sicherungen für den Herd in Ordnung sind.

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Typbezeichnung und die Fertigungsnummer Ihres Einbauherdes an. Sie finden diese Nummern auf dem Typschild (siehe Abbildung) in der Zubehörablage des Backwagens hinten rechts.

Bitte die Daten Ihres Gerätes hier eintragen.

1 Typbezeichnung

2 Fertigungsnummer

Servizio assistenza

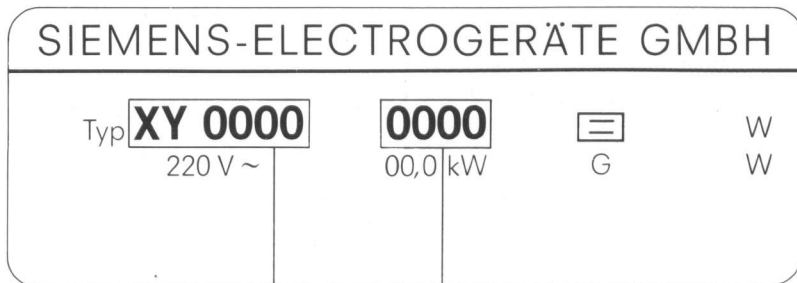
In caso di guasto a volte si può trattare di una piccolezza. Prima di chiamare il nostro servizio assistenza, Vi preghiamo di controllare, se le valvole di sicurezza della cucina siano in regola.

Se desiderate ricorrere al nostro servizio assistenza, Vi preghiamo di indicare il tipo e il numero di fabbricazione della Vostra cucina. Troverete questo numero sulla targhetta portadati (vedere figura) situata nel vano accessori del carrello del forno, sul lato posteriore destro.

Vi preghiamo di trascrivere qui i dati del Vostro apparecchio.

1 Denominazione del modello

2 Numero di fabbricazione



Garantie

Bundesrepublik Deutschland und Berlin (West) siehe Seite 71.

Im Ausland gelten die von unserer jeweils zuständigen Landesvertretung herausgegebenen Garantiebedingungen. Diese können über Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben oder direkt bei unserer Landesvertretung angefordert werden.

Änderungen vorbehalten.

Garanzia

per la Repubblica Federale di Germania e Berlino (Ovest) vedere pagina 71.

All'estero valgono le condizioni di garanzia concesse dalla nostra rappresentanza del paese. Queste possono essere richieste al rivenditore, presso il quale avete acquistato l'apparecchio o direttamente alla nostra rappresentanza nel paese.

Modifiche riservate

Kundendienst- Zentren

Nachstehend die Siemens-Kundendienst-Zentren, bei denen auch die nächstgelegene Kundendienststelle oder Vertragswerkstatt erfragt werden kann.

Bundesrepublik Deutschland und Berlin (West)

Siemens-Electrogeräte GmbH
Kundendienst-Zentrum

Salzufer 6-8
1000 Berlin 10
☎ (030) 390040

Welkerhude 33-35
4300 Essen 11
☎ (0201) 3614-09

Guerickestraße 6
6000 Frankfurt (M) 90
☎ (069) 7606-09

Mexikoring 27-29
2000 Hamburg 60
☎ (040) 63806-09

Dorfstraße 17-19
3000 Hannover 81
☎ (0511) 8705-09

Zeißstraße 13
7257 Ditzingen 1
☎ (07156) 350-09

Domagkstraße 10
8000 München 40
☎ (089) 3862-09

Witschelstraße 104
8500 Nürnberg 80
☎ (0911) 3120-09

Belgien · Belgique · België

Siemens Société Anonyme
rue du Charroi -
Gerijstraat, 33-35
B-1190 Bruxelles - Brussel
☎ (02) 536.38.01

Stijfselrui, 20
2000 Antwerpen
☎ (03) 233.53.40
Chaussée de Mons, 491
7161 La Louviere
☎ (064) 28.07.78

Quai des Ardennes, 50
4020 Liege
☎ (041) 41.34.98

Siemenslaan, 1
8020 Oostkamp
☎ (050) 82.45.01

Pièces détachées -
Wisselstukken
☎ (02) 536.38.30

Garde surgélateurs -
Wachtdienst diepvriezers
☎ (02) 536.38.50

England · United Kingdom

Siemens
Appliance Care Ltd.
Conifer House
Westmount Centre
Uxbridge Road
GB-Hayes, Middlesex
UB4 0HD
☎ (01) 573-9955

Finnland · Suomi · Finland

Siemens Osakeyhtiö
Mikonkatu 8
SF-00100 Helsinki 10
☎ (90) 16261

Frankreich · France

Siemens Electroménager Sàrl
50, rue Ardoin
F-93400 Saint-Ouen
☎ (14) 262.01.01

Griechenland · Hellas

Siemens A. E.
Arkadias 35, Peristeri
GR-Athen
☎ 5720511-15

Irland · Ireland

Siemens Ltd.
After Sales Service Division
Dublin Industrial Estate
Finglas Road
IRL-Dublin 11
☎ 302855, 309097

Island

Smith & Norland
S. Asmundsson
Nóatúni 4
IS-121 Reykjavik
☎ 28300

Centri di assistenza tecnica

Qui di seguito sono indicate le sedi nazionali del Servizio Assistenza Siemens che potranno fornirvi gli elenchi degli altri centri di assistenza locati.

Italien · Italia

Siemens Elettra S.p.A.
Via Vipiteno 4
I-20128 Milano
☎ (02) 67.66.1

Jugoslawien · Jugoslavija

Generalexport
Milan Maksimović
Djure Djakovica 31
YU-11000 Beograd
☎ (011) 761122/685671

Luxemburg · Luxembourg

Siemens Société Anonyme
20, rue des Peupliers
Postfach 1701
L-2328 Luxembourg-Hamm
☎ 43843-1

Niederlande · Nederland

Siemens Nederland N.V.
Saturnusstraat 1
NL-2516 AD Den Haag
Postbus 16068
NL-2500 BB Den Haag
☎ (070) 782782

Norwegen · Norge

Siemens Oslo
Østensjøveien 27
N-Oslo 6
☎ (02) 655380

Österreich

Siemens AG Österreich
Kundendienst-Zentrum
Davidgasse 79
A-1100 Wien
☎ (0222) 626115

Portugal

Siemens S. A. R. L.
Av. Almirante Reis, 65
Apartado 1380
P-1801 Lisboa Codex
☎ (01) 538805

Schweden · Sverige

Siemens Hushållsapparater AB
Service
Virkesvägen 21B, Box 81501
S-10482 Stockholm
☎ (08) 7430480

Schweiz · Suisse · Svizzera

Siemens-Albis-Aktien-
gesellschaft
Haushaltgeräte Kundendienst
Querstraße 17
CH-8953 Dietikon
☎ (01) 7491250

Spanien · España

Bosch & Siemens
Electrodomesticos, S.A.
C/Marqués de Villamagna,
6 Bajo
E-28001 Madrid
☎ (1) 4311229

Garantie

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland und in Berlin (West).

Die nachstehenden Bedingungen, die Voraussetzungen und Umfang unserer Garantieleistung umschreiben, lassen die Gewährleistungsverpflichtungen des Verkäufers aus dem Kaufvertrag mit dem Verbraucher unberührt.

Für dieses Gerät leisten wir Garantie gemäß nachstehenden Bedingungen.

1. Wir beheben unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen (Nr. 2–6) Schäden oder Mängel am Gerät, die nachweislich auf einem Werksfehler beruhen, wenn sie uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 12 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch oder gleichzusetzender Beanspruchung innerhalb von 6 Monaten – nach Lieferung an den Endabnehmer gemeldet werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leichtzerbrechliche Teile, wie z. B. Glas oder Kunststoff bzw. Glühlampen. Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind, durch Schäden aus chemischen und elektrochemischen Einwirkungen von Wasser sowie allgemein aus anomalen Umweltbedingungen.

2. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, daß mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instand gesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Instandsetzungen am Aufstellungsort können nur für stationär betriebene (feststehende) Großgeräte verlangt werden. Andere Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Garantieleistung beansprucht wird, sind unserer nächstgelegenen Kundendienststelle oder Vertragswerkstatt zu übergeben oder einzusenden. Dabei ist der Kaufbeleg mit Kauf- und/oder Lieferdatum vorzulegen. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über.

3. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe von Personen vorgenommen werden, die hierzu von uns nicht ermächtigt sind, oder wenn unsere Geräte mit Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen oder verwendet werden, die nicht auf unsere Geräte abgestimmt sind.

4. Innerhalb der ersten 6 Monate ab Lieferung erbringen wir die Garantieleistung ohne Berechnung von Nebenkosten (Fahrt- und Wegezeitkosten, Fracht- und Verpackungskosten).

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet mit der Garantiefrist für das ganze Gerät.

6. Sofern ein Schaden oder Mangel nicht beseitigt werden kann oder die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert wird, wird innerhalb von 6 Monaten ab Kauf-/Lieferdatum auf Wunsch des Endabnehmers entweder kostenfrei Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises, jedoch nicht über den marktüblichen Preis hinaus, zurückgenommen.

7. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – ausgeschlossen. Auch nach Ablauf der Garantie bieten wir Ihnen unsere Kundendienstleistungen an, sofern Ihnen anderweitige Reparaturwerkstätten nicht zur Verfügung stehen.

51 2012 Z 9 000/
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTRUCTIONS FOR USE
MODE D'EMPLOI
INSTRUCCIONES DE SERVICIO 836



ORIGINAL ERSATZTEIL
U512012

C000