

MICROONDE MW685

**DeLonghi**

**DeLonghi**

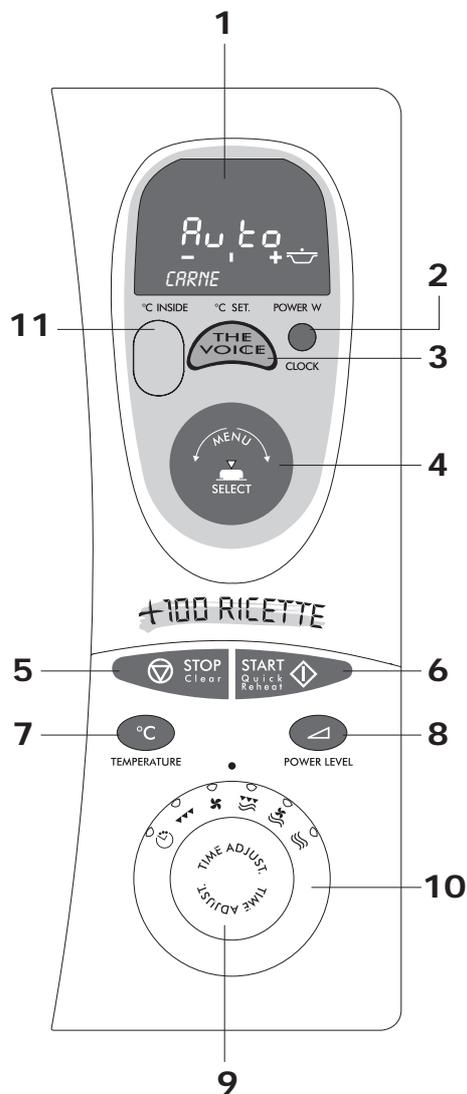
**Data and instruction for Performance Tests according to IEC 705 and further Amendment Document 59H/69/CD.**

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens. The Draft of the new Edition of this Standard has been circulated with Document 59H/69/CD, which also describes the tests marked, in this table, with (\*).

**We recommend the following for this oven:**

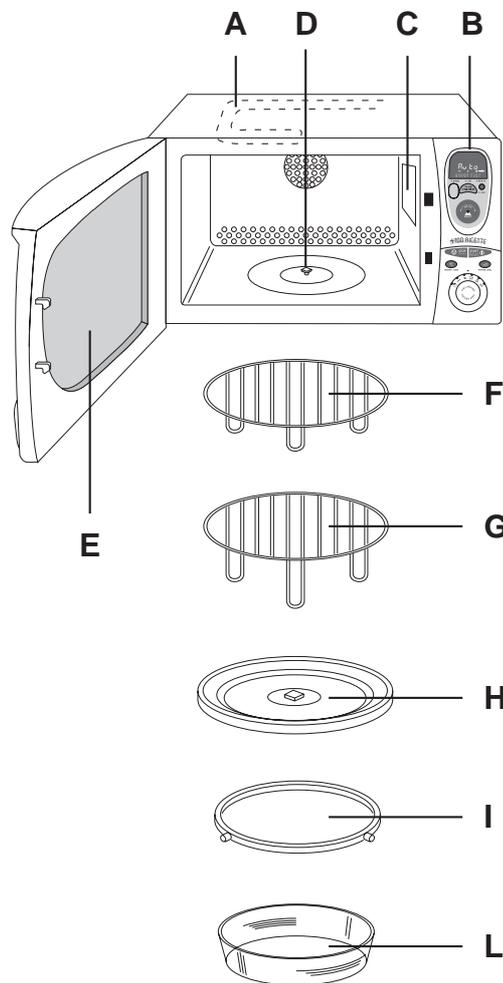
Test Nr. on standard	Item	Duration	Function (manual mode)	Power Level	Oven temp.	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	16 min.	only mw	850	-	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
B	Sponge cake	8 min.	only mw	850	-	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the low wire rack placed on the turntable.
C	Meat loaf	20 min.	only mw	650	-	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
Defrosting	Defrosting minced meat	12 min.	only mw	<b>Defrost</b>	-	500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (H). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
D (*)	Potato gratin	25 min.	combi mw + fan (simult.)	650	190°C	1100 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable. Do not preheat the oven.
E (*)	Sponge cake	30 min.	combi mw + fan (simult.)	150	170°C	710 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. The oven shall be preheated (in FAN ONLY function) with the lower rack (F) placed on the turntable. Once preheated, place the container on the lower rack (F).
F (*)	Poultry	40 min.	combi mw + fan (simult.)	650	190°C	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a Pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable.





#### DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

- 1 DISPLAY
- 2 TASTO CLOCK: REGOLAZIONE OROLOGIO
- 3 TASTO "THE VOICE" E REGOLAZIONE VOLUME
- 4 MANOPOLA SELEZIONE CATEGORIE E TIPO DI COTTURA
- 5 TASTO STOP/CLEAR: ARRESTO COTTURE E CANCELLAZIONE IMPOSTAZIONI
- 6 TASTO START/QUICK REHEAT: PARTENZA COTTURE E RISCALDAMENTO RAPIDO
- 7 TASTO TEMPERATURE: SELEZIONE TEMPERATURA FORNO IN FUNZIONAMENTO MANUALE
- 8 TASTO POWER LEVEL: SELEZIONE LIVELLO DI POTENZA. MICROONDE IN FUNZIONAMENTO MANUALE
- 9 MANOPOLA TIME ADJUST: IMPOSTAZIONE OROLOGIO E DURATA COTTURE IN FUNZIONAMENTO MANUALE
- 10 SELETTORE FUNZIONI MANUALI
- 11 - MICROFONO



## DESCRIZIONE

- A Resistenza grill
- B Pannello comandi
- C Coperchio uscita microonde
- D Perno piatto rotante
- E Lato interno porta
- F Griglia bassa
- G Griglia alta
- H Piatto rotante
- I Supporto piatto rotante
- L Pirofila

# INDICE

## **CAPITOLO 1. GENERALE**

1.1 Avvertenze importanti per la sicurezza	.pag. 6
1.2 Dati tecnici	.pag. 7
1.3 Installazione e collegamento elettrico	.pag. 7
1.4 Accessori in dotazione	.pag. 8
1.5 Vasellame da usare	.pag. 9
1.6 Regole e consigli generali per l'utilizzo del forno	.pag. 9

## **CAPITOLO 2. PRIMA ACCENSIONE**

2.2 Come regolare l'orologio	.pag. 11
2.3 Modi possibili di funzionamento	.pag. 11

## **CAPITOLO 3. FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI VOCALI**

3.1 Come impostare il funzionamento	.pag. 13
3.2 Lista delle categorie di alimenti	.pag. 15

## **CAPITOLO 4. FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI MANUALI**

4.1 Come impostare il funzionamento	.pag. 17
4.2 Lista delle categorie di alimenti	.pag. 19
<i>P</i> - Piatti pronti	.pag. 19
<i>C</i> - Pizza, torte salate, riso, pasta al forno	.pag. 20
<i>E</i> - Zuppe	.pag. 20
<i>F</i> - Carne, stufati, pollame	.pag. 21
<i>H</i> - Pesce	.pag. 22
<i>L</i> - Patate, verdure	.pag. 23
<i>P</i> - Dolci	.pag. 24
<i>U</i> - Bevande	.pag. 24

## **CAPITOLO 5. FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE**

5.1 Descrizione del display	.pag. 25
5.2 MICRO	.pag. 26
5.3 MICROFAN	.pag. 27
5.4 FAN	.pag. 29
5.5 MICROGRILL	.pag. 30
5.6 GRILL	.pag. 32
5.7 Riscaldamento veloce (Quick reheat)	.pag. 34
5.8 Funzione memotime (contaminuti)	.pag. 34
5.9 Sicurezza bambini	.pag. 34
5.10 Scongelo: consigli, suggerimenti e relativa tabella	.pag. 34
5.11 Riscaldamento: consigli, suggerimenti e relativa tabella	.pag. 36
5.12 Cuocere antipasti, primi piatti: consigli, suggerimenti e relativa tabella	.pag. 37
5.13 Cuocere carne: consigli, suggerimenti e relativa tabella	.pag. 38
5.14 Cuocere pesce: consigli, suggerimenti e relativa tabella	.pag. 38
5.15 Cuocere contorni e verdure: consigli, suggerimenti e relativa tabella	.pag. 38
5.16 Cuocere dolci e torte: consigli, suggerimenti e relativa tabella	.pag. 39

## **CAPITOLO 6. RICETTARIO**

.....	.pag. 40
-------	----------

## **CAPITOLO 7. PULIZIA E MANUTENZIONE**

7.1 Pulizia	.pag. 45
-------------	----------

## CAPITOLO 1: GENERALE

### 1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Prima di iniziare ad usare il forno, leggere attentamente queste avvertenze. Ciò consentirà di evitare errori ed ottenere i migliori risultati.

- 1) Questo forno è stato progettato per scongelare, riscaldare e cuocere cibi in ambiente domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi, né modificato o manomesso.
- 2) Non avviare il forno se è danneggiato. Poiché la porta deve chiudere perfettamente, è bene controllare che il telaio metallico non sia deformato e che cerniere e ganci non siano allentati.
- 3) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 4) Non mettere in funzione il forno nel caso che oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta.

Mantenere sempre pulito il lato interno della porta (E), usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.

- 5) Non far funzionare il forno se il cavo alimentazione o la spina sono danneggiati (pericolo di scosse elettriche).
- 6) Regolazioni, riparazioni e sostituzione del cavo di alimentazione vanno effettuate unicamente da personale addestrato dal produttore o dal suo Servizio Assistenza. Eventuali riparazioni effettuate da personale non qualificato possono essere pericolose.
- 7) In caso di uscita di fumo dal forno, **NON APRIRE LA PORTA**: spegnere immediatamente l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di alimentazione.



- 8) Questo forno deve essere utilizzato unicamente da persone adulte.  
Non lasciare avvicinare i bambini quando il forno è in funzione (pericolo di scottature).
- 9) Per evitare surriscaldamenti con conseguente rischio di incendio, è consigliabile sorvegliare il forno quando sta funzionando con i cibi posti in contenitori "usa e getta" di plastica, carta od altro materiale combustibile, oppure durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo.
- 10) **Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), controllarne SEMPRE la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. Sugeriamo anche di mescolarli o agitarli per uniformare la temperatura.**

**Nel caso si utilizzassero sterilizzatori per biberon reperibili in commercio, prima di accendere il forno, verificare SEMPRE che il contenitore sia riempito con la quantità d'acqua indicata dal costruttore.**



# Longhi

## CAPITOLO 1: Generale

- 11) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica resistente alle alte temperatura oppure un bastoncino di vetro.



- 12) Non riscaldare liquori ad alta gradazione, né grandi quantità di olio. Potrebbero incendiarsi!

**NOTA BENE:** Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 10 minuti circa, produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Ciò è causato solamente dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.

### 1.2 DATI TECNICI

#### CONSUMO ENERGETICO (Norme CENELEC HD 376)

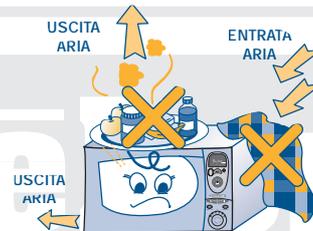
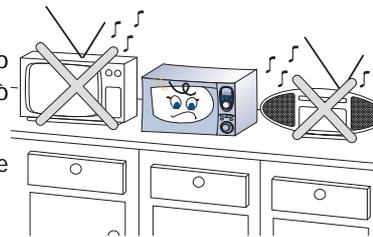
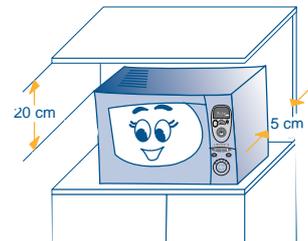
Per raggiungere 200 °C	0,3 kWh
Per mantenere una temperatura di 200°C per 1 ora	1,1 kWh
Consumo totale	1,4 kWh

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sul retro dell'apparecchio.

Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed alla Direttiva 89/109/CEE sui materiali in contatto con alimenti.

### 1.3 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (H), il relativo supporto (I) e tutti gli accessori. Verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede al centro del piatto rotante.
- 2) Pulire l'interno con un panno umido e morbido.
- 3) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto, in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.
- 4) Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ad un'altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini, poiché la porta può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.
- 5) Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio, le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm. sopra il forno.
- 6) **Evitare di posizionare vicino al forno apparecchi che generano rumori tipo televisione, radio, ecc., per non influenzare durante il dialogo, il controllo vocale.**
- 7) Non ostruire i fori di ingresso aria. In particolare, non appoggiare nulla sopra il forno e verificare che le feritoie di uscita aria e vapori (situate sopra, sotto e o dietro l'apparecchio) siano **SEMPRE LIBERE**.



## CAPITOLO 1: Generale

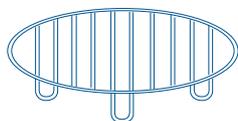
- 8) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (I) ed appoggiarci il piatto rotante (H). Il perno (D) deve inserirsi nella relativa sede al centro del piatto rotante.

**NOTA BENE: Non posizionare il forno sopra o vicino a fonti di calore (ad esempio sopra il frigorifero).**

- 9) Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 16A. Verificare inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 16A, al fine di evitarne l'improvviso intervento durante il funzionamento del forno.
- 10) **Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.**
- 11) Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente **sia correttamente messa a terra: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**

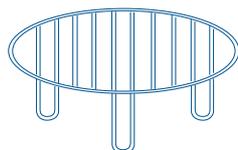


### 1.4 ACCESSORI IN DOTAZIONE



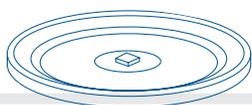
GRIGLIA BASSA

Da utilizzare, sempre sopra il piatto rotante in vetro, per determinate cotture, come indicato nelle ricette e nelle tabelle descritte più avanti.



GRIGLIA ALTA

Da utilizzare, sempre sopra il piatto rotante in vetro, in funzionamento MANUALE "GRILL" per tutti i tipi di grigliatura.



PIATTO ROTANTE

Da utilizzare sempre.



PIROFILA

Da utilizzare, per determinate cotture, come indicato nelle ricette e nelle tabelle descritte più avanti.

---

 CAPITOLO 1: Generale
 

---

### 1.5 VASELLAME DA USARE

- FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDO VOCALE E MANUALE

Per le cotture in funzionamento AUTOMATICO, utilizzare sempre i contenitori ed il vasellame indicati nelle ricette del paragrafo 3.2 - LISTA DELLE CATEGORIE DI ALIMENTI.

- FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE

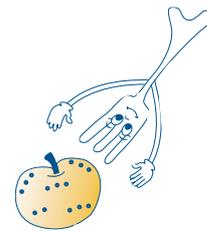
Nelle funzioni manuali "MICRO", "MICROGRILL" e "MICROFAN" si possono utilizzare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, **purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini)**. E' possibile utilizzare anche i recipienti in plastica resistenti al calore. Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo. Inoltre, poiché le microonde non riscaldano il vasellame ma solamente il cibo, è possibile cuocere quest'ultimo direttamente sul piatto di portata (lo stesso nel quale si mangia), evitando così l'uso e la conseguente pulizia delle pentole.

In ogni caso, attenersi a quanto indicato nella seguente tabella:

		Vetro	Pyrex	Vetroce- ramica	Terracotta	Fogli di alluminio	Plastica	Carta o cartone	Conteni- tori metallici
Funzione	"MICRO"	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Funzione	"MICROFAN" "MICROGRILL"	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Funzione	"FAN" "GRILL"	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

### 1.6 REGOLE E CONSIGLI GENERALI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

- 1) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.
- 2) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo a metà cottura.
- 3) Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno **forati in più punti** con una forchetta, in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi..

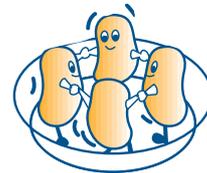


---

**CAPITOLO 1: Generale**

---

- 4) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme.
- 5) Durante le cotture in funzionamento MANUALE "MICRO" la **formazione di condensa** all'interno del forno e sul piano di appoggio è perfettamente normale. **Per ridurla, coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato.** Inoltre, cibi con contenuto acquoso, (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno. Usare pellicola trasparente adatta per forni a microonde.
- 6) Nei funzionamenti AUTOMATICI e nelle funzioni MANUALI "MICRO", "MICROFAN" e "MICROGRILL" **non si deve assolutamente preriscaldare (senza alimenti) il forno né farlo funzionare a vuoto (senza alimenti), in quanto si possono provocare delle scintille e danni all'apparecchio.**
- 7) **Non cuocere le uova con il guscio:** la pressione che si forma all'interno farebbe esplodere l'uovo, anche a cottura ultimata. Non riscaldare le uova già cotte, a meno che non siano strapazzate.
- 8) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.



## CAPITOLO 2: PRIMA ACCENSIONE

---

Allacciare l'apparecchio alla rete. Il forno si presenterà dicendo:

“Benvenuto nel mondo della tradizione gastronomica De'Longhi. Premi il tasto **THE VOICE**: potrai...”

### 2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

Per regolare l'orologio procedere come segue:

- 1) Premere il tasto **CLOCK (2)**: lampeggeranno le ore.
- 2) Ruotare la manopola **TIME ADJUST (9)** in senso orario od antiorario, finché sarà visualizzata l'ora desiderata.
- 3) Premere ancora il tasto **CLOCK (2)**: le cifre dell'ora verranno registrate ed inizieranno a lampeggiare i minuti.
- 4) Ruotare la manopola **TIME ADJUST (9)** in senso orario ed antiorario, finché non verranno visualizzati i minuti desiderati.
- 5) Premere ancora il tasto **CLOCK (2)**: il display visualizzerà l'ora desiderata e l'orologio inizierà a funzionare.

Se volete cambiare l'ora, una volta impostata, premere il tasto **CLOCK (2)**, poi procedere ad una nuova impostazione, come descritto sopra.

- 6) L'ora impostata non verrà tenuta in memoria in caso di mancanza temporanea di energia elettrica.



## CAPITOLO 2: Prima accensione

### 2.2 MODI POSSIBILI DI FUNZIONAMENTO

A questo punto il forno è predisposto per funzionare in questi 3 modi diversi:

#### MODO AUTOMATICO A COMANDI VOCALI

Dopo aver premuto il tasto **THE VOICE** (vedi figura accanto) ed aver comunicato a voce al forno il tipo di cibo desiderato, il forno sceglierà automaticamente la temperatura, il tempo e il tipo di cottura più idoneo.



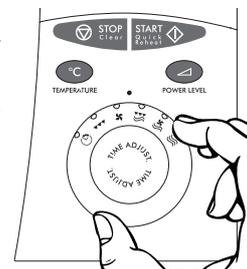
#### MODO AUTOMATICO A COMANDI MANUALI

Una volta selezionata manualmente con la manopola superiore (vedi figura accanto) la categoria di cibo desiderato, ed aver premuto **START**, il forno sceglierà automaticamente la temperatura, il tempo e il tipo di cottura più idoneo.



#### MODO MANUALE

Utilizzando i comandi posti nella parte inferiore del pannello (vedi figura accanto) è possibile selezionare manualmente la funzione (MICRO, MICROFAN, MICROGRILL, FAN e GRILL), il tempo di cottura, la temperatura e la potenza a microonde adatti alla cottura che si desidera effettuare.



**Nota:** In tutti e 3 i modi di funzionamento, in caso di dubbio o di errore durante la scelta delle categorie o delle funzioni per annullare l'operazione premere il tasto **STOP/CLEAR** (5) e riprendere dall'inizio l'impostazione.

## CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI VOCALI

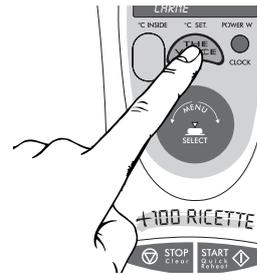
### 3.1 COME IMPOSTARE IL FUNZIONAMENTO

Prima di iniziare il colloquio con il forno è possibile scegliere il livello di volume mantenendo premuto il tasto **THE VOICE** (3) finché il forno raggiunge il volume più adatto alle vostre esigenze.

1. Premere il tasto **THE VOICE** (come indicato in figura a lato). Alla domanda del forno "che categoria desideri?" **rispondere esclusivamente con una delle categorie che troverete elencate a pag. 19 oppure nella tabella posta dietro la porta del forno.**

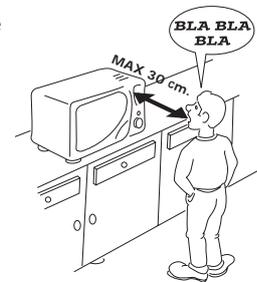
(es. se si deve cucinare il roast beef la parola da pronunciare è "carne" e non "roast beef". Stessa cosa se si deve cucinare un pollo la parola da pronunciare è "pollame" e non "pollo").

**Inoltre parlare ad una distanza dal microfono non superiore ai 30 cm (vedi figura a lato).**

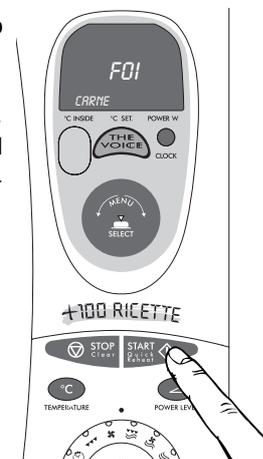


2. A seconda del tipo di categoria scelta, il forno proporrà ulteriori domande oppure semplicemente dei consigli su come cucinare il piatto. Per un corretto funzionamento del forno è fondamentale rispettare le seguenti regole:

- **Rispondere solo con i vocaboli richiesti dal forno senza aggiungere parole o frasi inutili** (es. se il forno chiede "è fresco o congelato?", la risposta da dare è "fresco" oppure "congelato", non dire "il cibo è fresco" oppure "il pollo è congelato").
- **Prima di parlare, aspettare sempre che il forno abbia terminato la domanda.**
- **Durante il dialogo, mantenere il tono della voce normale, nè troppo basso nè troppo alto.**



3. Alla fine di ogni "conversazione" il forno dirà "chiudi la porta e premi **START**". Prima di premere **START** controllare sempre che la categoria che appare nel display sia quella esatta (vedi figura a lato). In caso contrario annullare premendo il tasto **STOP** e ripetere le operazioni partendo dal punto 1.



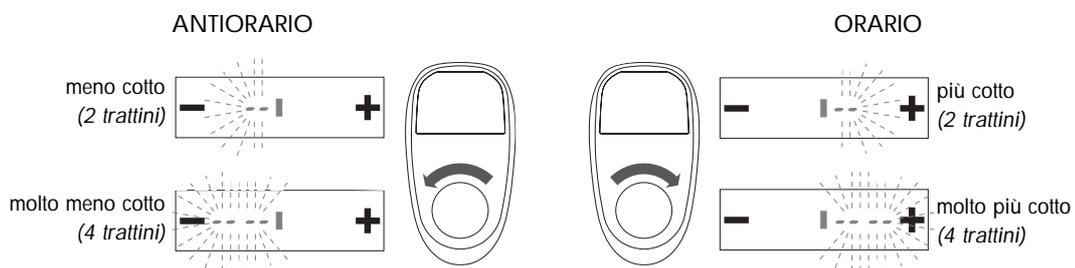
### CAPITOLO 3: Funzionamento in modo automatico a comandi vocali

4. In alcuni casi dopo aver premuto **START**, se il forno lo propone si può modificare mediante la manopola superiore il grado di cottura.

- Ruotando la manopola in senso orario si otterrà un cibo più cotto
- Ruotando la manopola in senso antiorario si otterrà un cibo meno cotto



indicatore del grado di cottura



E' possibile modificare il grade di cottura "finché" nel display compare la scritta "Auto"

**NOTA:** Fino a che rimane visualizzata la scritta **AUTO**, non si deve mai aprire la porta o premere il tasto **STOP/CLEAR (5)**, per non influenzare i calcoli del **MICROCOMPUTER**. La porta si potrà aprire (ad es. per controllare la cottura o per rivoltare il cibo) solo quando il display visualizzerà il tempo mancante alla fine della cottura. In alcune categorie, un segnale sonoro ed un messaggio sul display indicheranno il momento più idoneo per eseguire queste operazioni.

5. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta "**END**". A questo punto (in alcune cotture) il forno dirà: "*il piatto è pronto. Se vuoi continuare per qualche minuto la cottura premi **START**, altrimenti premi **STOP***".

Aprire la porta e controllare il cibo:

#### SE LO GIUDICATE COTTO AL PUNTO GIUSTO

- Estrarre la pietanza, richiudere la porta e premere il tasto **STOP/CLEAR (5)**. Comparirà il messaggio "**BUON APPETITO**" e se il forno è molto caldo la scritta "il forno si sta raffreddando" (è del tutto normale che quando c'è questa scritta il piatto girevole e le ventole rimangono in funzione)

#### SE RITENETE SIA NECESSARIO ANCORA QUALCHE MINUTO DI COTTURA:

- Richiudere la porta e premere il tasto **START (6)**. Il forno funzionerà automaticamente ancora per qualche minuto.
- Alla fine di questo periodo, viene emesso un segnale acustico e comparirà nuovamente la scritta "**END**" assieme al messaggio "IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO" (Vedi note sopra).

*CAPITOLO 3: Funzionamento in modo automatico a comandi vocali*

### 3.2 LISTA DELLE CATEGORIE DI ALIMENTI

Ecco qui di seguito elencati i nomi delle categorie possibili da dire per cominciare il dialogo con il Vostro forno. A fianco di ogni categoria troverete indicati i consigli di che piatti/ricette si possono cuocere. Per ulteriori indicazioni riferirsi anche alla lista delle ricette/alimenti che troverete nel capitolo 4 "Funzionamento in modo automatico a comandi manuali". Fate molta attenzione soprattutto ai consigli indicati dal forno durante il dialogo.

CATEGORIE DA PRONUNCIARE	PER CUOCERE LA PIETANZA DESIDERATA
PIATTI PRONTI	In questa categoria ricadono tutte quelle porzioni di cibo precotto o avanzi del giorno prima che devono essere riscaldati ad una temperatura superiore ai 70°C. Le porzioni possono essere sia congelate (-20°C) o da frigo (5°-8°C).
PIZZA	Con questa categoria si possono cuocere sia le pizze congelate, sia quelle fresche fatte in casa.
TORTE SALATE	Come per la pizza, anche qui si possono cuocere sia le torte salate congelate (utilizzare quelle crude, non quelle solo da riscaldare) sia quelle fatte in casa.
RISO	Con questa categoria è possibile preparare il classico risotto, mettendo tutti gli ingredienti assieme all'inizio della cottura
PASTA AL FORNO	In questa categoria si può cuocere/gratinare la pasta fresca del tipo lasagne, cannelloni, maccheroni, ecc. "condita" con besciamella, ragù e formaggio grana. Inoltre, si possono portare a termine cottura le porzioni di cannelloni, lasagne, ecc. che si trovano in commercio congelate.
ZUPPE	Questa categoria serve esclusivamente per riscaldare "porzioni" di zuppe ad una temperatura superiore ai 70 °C.
CARNE	In questa categoria si possono cuocere o scongelare molti tipi di carne, ad esempio: MAIALE, ROAST BEEF, CONIGLIO, AGNELLO, MANZO ARROSTO, POLPETTONE, VITELLO, ecc. molto importante rispettare i pesi minimi consigliati dal forno. <b>Solo per il ROAST BEEF: per ottenere una cottura al sangue, dopo aver premuto START, consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori.</b>
STUFATI	In questa categoria si può cuocere il classico spezzatino o il gulash, mettendo tutti gli ingredienti assieme all'inizio della cottura.
POLLAME	In questa categoria si può cuocere o scongelare qualsiasi tipo di pollame, intero o a pezzi, ad esempio: POLLO, ANATRA, FARAONA, TACCHINO, ecc. molto importante rispettare i pesi minimi consigliati dal forno.

*CAPITOLO 3: Funzionamento in modo automatico a comandi vocali*

CATEGORIE DA PRONUNCIARE	PER CUOCERE LA PIETANZA DESIDERATA
<b>PESCE</b>	<p>Con questa categoria si possono cuocere molti tipi di pesce, ad esempio: BRANZINO, MERLUZZO, NASELLO, SALMONE, SOGLIOLA, PESCE SPADA, TROTA, ORATA, CARPA, TONNO, CERNIA, ecc. Poiché vi sono diversi tipi di cottura (lessare, gratinare, cuocere al forno), bisogna fare molta attenzione alle indicazioni del forno sia per quanto riguarda gli accessori da usare, sia per i pesi minimi da rispettare.</p> <p><b>Solo per PESCE AL FORNO: per ottenere ottimi risultati di cottura dopo aver premuto START consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori.</b></p>
<b>PATATE</b>	<p>Anche in questa categoria troviamo tre metodi di cottura diversi: CUOCERE AL FORNO, LESSARE, JACKET. Per ogni tipo di cottura fare molta attenzione ai consigli del forno per quanto riguarda gli accessori da usare e le quantità da rispettare.</p> <p><b>Solo per PATATE ARROSTO: per ottenere ottimi risultati di cottura con patate FRESCHE, dopo aver premuto START consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori.</b></p>
<b>VERDURE</b>	<p>Con questa categoria si può gratinare o lessare qualsiasi tipo di verdura sia fresca che congelata. Alcuni esempi: BROCCOLI, CARCIOFI, CAROTE, FINOCCHI, FUNGHI, MELANZANE, PISELLI, FINOCCHI, ZUCCHINE, ecc. Rispettare scrupolosamente i consigli del forno per quanto riguarda gli accessori da usare e le quantità da rispettare.</p>
<b>DOLCI A COTTURA LUNGA</b>	<p>Con questa categoria si possono cuocere i dolci che richiedono tempi di cottura lunghi (80 - 90 minuti circa) a temperature basse (160°C), come ad esempio: PLUM CAKE, TORTE AL FORMAGGIO, APPLE PIE (dolce tipico inglese), ecc. Fare molta attenzione ai consigli del forno.</p>
<b>DOLCI A COTTURA BREVE</b>	<p>Con questa categoria si possono preparare i dolci che richiedono tempi di cottura brevi (35 - 40 minuti) a temperature elevate (180°C circa), come ad esempio: TORTA MARGHERITA, CIAMBELLE, CROSTATE IN GENERE, DOLCI CON LA SFOGLIA, PAN DI SPAGNA, TORTA DI NOCI, FREGOLOTTE, ecc. Fare molta attenzione ai consigli del forno.</p>
<b>BEVANDE</b>	<p>Questa categoria è adatta esclusivamente per riscaldare liquidi (latte, acqua, té, caffè, ecc.) con temperature iniziali da frigo (da 5 a 8°C) o con temperature iniziali da temperatura ambiente (da 15 a 20°C).</p>



## CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI MANUALI

E' possibile eseguire la cottura automatica impostando le categorie a mano invece che a voce.

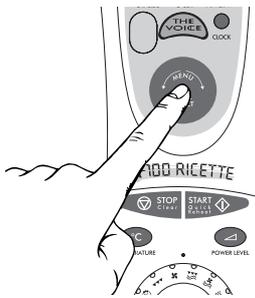
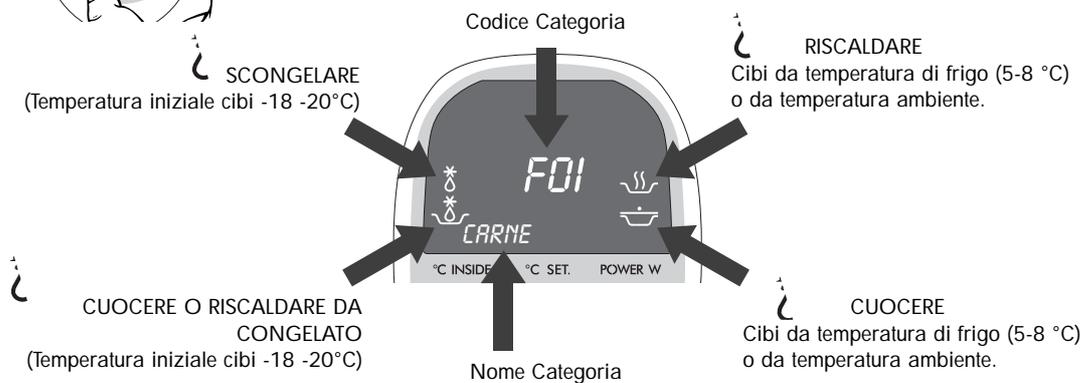
### 4.1 COME IMPOSTARE IL FUNZIONAMENTO



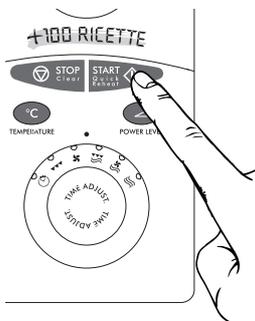
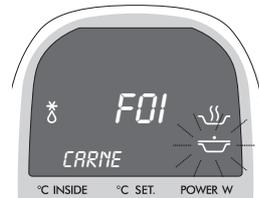
1. Ruotare la manopola superiore (4) fino a far comparire nella parte inferiore del display il nome della categoria desiderata.

Ogni categoria è accompagnata da un codice di riferimento, in modo da facilitarne la ricerca. La lista completa delle categorie disponibili e relativi codici è riportata nelle pagine seguenti.

Il display visualizza anche, tramite dei **SIMBOLI illuminati**, qual è il TIPO DI COTTURA che è possibile eseguire in automatico. I simboli sono i seguenti:



2. Per ogni categoria selezionata è già preimpostato un TIPO di cottura (indicato dal simbolo che sta lampeggiando). Se si desidera effettuare un tipo di cottura diverso da quello preimpostato, è sufficiente premere ripetutamente la manopola (4) fino a far lampeggiare il simbolo della cottura che si vuole effettuare (tra quelli illuminati).



3. Premere il tasto **START** (6). Sul display viene visualizzata la scritta AUTO e rimane acceso solo il simbolo del TIPO DI COTTURA selezionato. Inoltre compare l'indicatore del GRADO DI COTTURA.

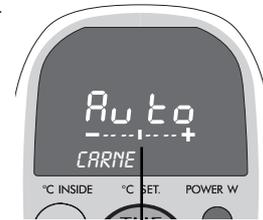


indicatore del grado di cottura

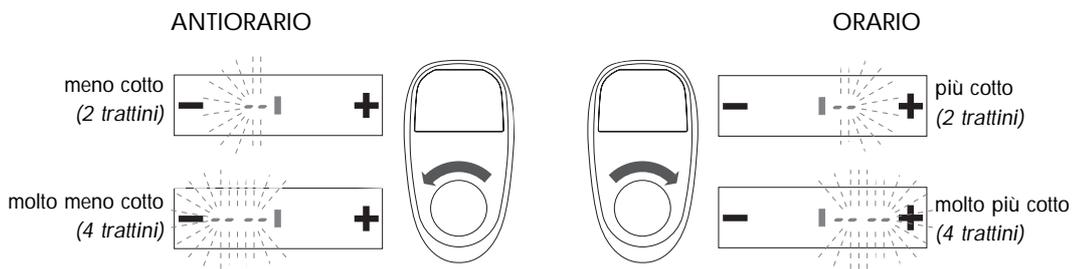
#### CAPITOLO 4: Funzionamento in modo automatico a comandi manuali

4. In alcuni casi dopo aver premuto **START**, se il forno lo propone si può modificare mediante la manopola superiore il grado di cottura.

- Ruotando la manopola in senso orario si otterrà un cibo più cotto
- Ruotando la manopola in senso antiorario si otterrà un cibo meno cotto



indicatore del grado di cottura



E' possibile modificare il grade di cottura "finché" nel display compare la scritta "Auto"

**NOTA:** Fino a che rimane visualizzata la scritta AUTO, non si deve mai aprire la porta o premere il tasto STOP/CLEAR (5), per non influenzare i calcoli del MICROCOMPUTER. La porta si potrà aprire (ad es. per controllare la cottura o per rivoltare il cibo) solo quando il display visualizzerà il tempo mancante alla fine della cottura. In alcune categorie, un segnale sonoro ed un messaggio sul display indicheranno il momento più idoneo per eseguire queste operazioni.

5. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta "END". A questo punto (in alcune cotture) il forno dirà: "il piatto è pronto. Se vuoi continuare per qualche minuto la cottura premi **START**, altrimenti premi **STOP**".

Aprire la porta e controllare il cibo:

#### SE LO GIUDICATE COTTO AL PUNTO GIUSTO

- Estrarre la pietanza, richiudere la porta e premere il tasto **STOP/CLEAR** (5). Comparirà il messaggio "**BUON APPETITO**" e se il forno è molto caldo la scritta "il forno si sta raffreddando" (è del tutto normale che quando c'è questa scritta il piatto girevole e le ventole rimangono in funzione)

#### SE RITENETE SIA NECESSARIO ANCORA QUALCHE MINUTO DI COTTURA:

- Richiudere la porta e premere il tasto **START** (6). Il forno funzionerà automaticamente ancora per qualche minuto.
- Alla fine di questo periodo, viene emesso un segnale acustico e comparirà nuovamente la scritta "END" assieme al messaggio "IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO" (Vedi note sopra).

CAPITOLO 4: Funzionamento in modo automatico a comandi manuali

## 4.2 LISTA DELLE CATEGORIE DI ALIMENTI

Tutte le categorie di alimenti che possono comparire sul display sono raggruppate in 8 famiglie. Ruotando la manopola (4), le categorie si susseguono nel seguente ordine:

<p><b>A</b> - Piatti pronti</p> <p><b>C</b> - Pizza, torte salate, riso, pasta al forno</p> <p><b>E</b> - Zuppe</p> <p><b>F</b> - Carne, stufati, pollame</p>	<p><b>H</b> - Pesce</p> <p><b>L</b> - Patate, verdure</p> <p><b>P</b> - Dolci</p> <p><b>U</b> - Bevande</p>
---	---

### REGOLE FONDAMENTALI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI IN FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

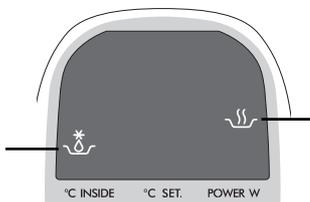
- 1) Rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate nelle tabelle che seguono, relative ai pesi (minimi e massimi) del cibo, all'impiego della griglia bassa (F) e della pirofila (L) in dotazione. Se il peso è al di fuori dei valori indicati, occorre utilizzare il funzionamento manuale (vedere capitolo 5) per ottenere i migliori risultati.
- 2) Se dovesse servire una ulteriore pirofila, acquistatene una il più possibile uguale, a quella in dotazione, per forma, tipo e dimensioni, in modo da ottenere sempre le migliori prestazioni di cottura.
- 3) Una volta selezionata la ricetta, assicurarsi sempre che il simbolo lampeggiante nel display corrisponda al tipo di cottura che volete eseguire.

### A - PIATTI PRONTI

Tipi di cottura possibili:

RISCALDARE CIBI DA CONGELATORE  
(-18 -20°C)

- Posizionare la confezione o il piatto sopra la griglia bassa (F)
- Coprire sempre le confezioni o il piatto con pellicole resistenti alle alte temperature. Molte delle confezioni in commercio, adatte per essere riscaldate in forno sono già dotate di questo tipo di pellicola.



RISCALDARE CIBI DA FRIGO (5-8°C)

- Posizionare il piatto, la confezione, o la pirofila (L) sopra la griglia bassa (F)
- Per le ricette con piccole quantità (inferiori a 450 gr.) non comparirà la scritta AUTO all'inizio del riscaldamento automatico.

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	NOTE / CONSIGLI
<b>A01</b>	(PIATTI PRONTI) DA FRIGO 1 PORZIONE (100-200 gr.)	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto che devono essere riscaldate da temperature di frigorifero (5-8°C). Se la confezione è adatta a forni a microonde, appoggiarla sopra la griglia bassa altrimenti porre sempre le porzioni in un piatto di portata (lo stesso nel quale si mangia). Coprire la pietanza con pellicola trasparente.
<b>A02</b>	(PIATTI PRONTI) DA FRIGO 2 PORZIONI (200-300 gr.)	
<b>A03</b>	(PIATTI PRONTI) DA FRIGO 3 PORZIONI (300-450 gr.)	
<b>A04</b>	(PIATTI PRONTI) DA FRIGO 4 PORZIONI (450-1000 gr.)	Si intendono grosse porzioni di cibo già cotto che devono essere sempre riscaldate (partendo da temperatura di frigorifero) nella pirofila (L) in dotazione. Non coprire mai la pirofila.
<b>A05</b>	(PIATTI PRONTI) CONGELATI (MIN.200 MAX 500 gr.)	Si intendono confezioni di cibi precotti reperibili in commercio congelati. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo in un piatto di portata. Accertarsi inoltre che le confezioni in plastica e la pellicola trasparente siano del tipo resistente alla cottura in forno (alte temperature): vedere le istruzioni riportate sulle confezioni stesse.

## CAPITOLO 4: Funzionamento in modo automatico a comandi manuali

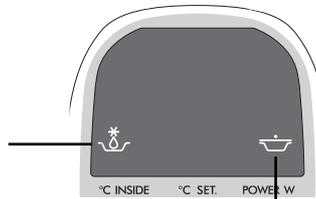
**C- PIZZA, TORTE SALATE, RISO, PASTA AL FORNO** .....

Tipi di cottura possibili:

**CUOCERE DA CONGELATO**

(quantità min. 200 max 700 gr.)

- Tutti i contenitori devono essere messi sopra la griglia bassa (F)

**RISCALDARE**

- Per il riscaldamento di questi alimenti selezionare una delle ricette da **R01** a **R04** (a seconda del peso).

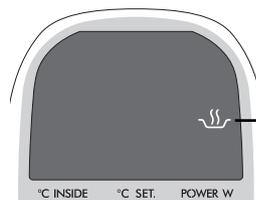
**CUOCERE DA FRIGO O DA TEMPERATURA AMBIENTE**  
(quantità min. 300 gr.)

- I contenitori devono essere posizionati sopra la griglia bassa (F)

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	NOTE / CONSIGLI
<b>E01</b>	PIZZA	Se è fresca: preparare la pizza su un fondo di una teglia metallica ben oliata e posizionarla sopra la griglia bassa (F). Se è congelata: togliere la pizza dalla confezione e posizionarla direttamente sopra la griglia bassa (F).
<b>E02</b>	TORTE SALATE	Adatta a torte salate, come ad esempio la Quiche Lorraine, il tortino di spinaci, etc. Vanno cucinate in una teglia metallica (anche le torte congelate) e non nella pirofila (L) in dotazione, sempre sopra la griglia bassa.
<b>E03</b>	RISO	Le dosi massime da usare sono: 300 gr. di riso e 750 ml di brodo o acqua. Si mette tutto assieme nella pirofila (L) in dotazione e si copre con un coperchio in pyrex o con la pellicola trasparente. Il rigonfiamento della pellicola e la fuoriuscita di liquido nel piatto sono del tutto normali.
<b>E04</b>	PASTA AL FORNO	Se la pasta è fresca: Tutta la pasta che si vuole gratinare (lasagne, cannelloni, maccheroni, etc.) va precotta a parte precedentemente e poi gratinata cosparsa di besciamella, ragù e formaggio grana, ponendo il tutto nella pirofila (L) posizionandola sopra la griglia bassa (F). Se la pasta è congelata (in confezioni reperibili in commercio): porre la confezione o il piatto (se precedentemente travasata) sopra la griglia bassa (F). In entrambi i casi il cibo non va mai coperto in quanto si impedirebbe la gratinatura.

**E- ZUPPE** .....

Tipi di cottura possibili:



Il recipiente va appoggiato direttamente sul piatto girevole

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	NOTE / CONSIGLI
<b>E01</b>	ZUPPA 1 PORZIONE	Si intendono zuppe con temperatura iniziale di 18°/20°C (ambiente). Tenere presente che all'inizio di questi riscaldamenti non comparirà la scritta "Auto" nel display.
<b>E02</b>	ZUPPA 2 PORZIONI	
<b>E03</b>	ZUPPA 3 PORZIONI	
<b>E04</b>	ZUPPA 4 PORZIONI	

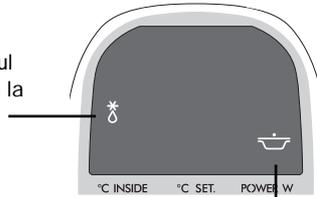
## CAPITOLO 4: Funzionamento in modo automatico a comandi manuali

## F- CARNE, STUFATI, POLLAME .....

Tipi di cottura possibili:

## SCONGELARE

- Posizionare la carne direttamente sul piatto girevole (H), senza utilizzare la griglia bassa (F) e senza alcun contenitore.
- A metà scongelamento, il forno emetterà un "beep" e comparirà la scritta "RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO"
- Il peso minimo per scongelare è di 500 gr.



## RISCALDARE

- Per riscaldare porzioni di carne, selezionare una delle ricette da *RD1* a *RD4* (a seconda del peso).

## CUOCERE

- Eseguire tutte le cotture di questa categoria utilizzando la pirofila (L) in dotazione appoggiandola sopra la griglia bassa.
- A metà cottura circa, il forno emetterà un beep e comparirà la scritta "RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO"

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	NOTE / CONSIGLI
<i>F01</i>	CARNE	Ideale per cucinare agnello, maiale, roast beef, vitello, ecc. al forno. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati. Per evitare spruzzi ridurre al minimo olio e vino. Il peso minimo da cuocere è di 600 gr. Appoggiare la pirofila (L) sopra la griglia bassa. Solo per il ROAST BEEF: per ottenere una cottura al sangue, dopo aver premuto START, consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori.
<i>F02</i>	STUFATI	Mettere la carne e il condimento tutto assieme. Il peso minimo da cuocere è di 400 gr. Appoggiare la pirofila sopra la griglia bassa.
<i>F03</i>	POLLAME	Ideale per cucinare anatra, faraona, pollo, tacchino, ecc. al forno. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati. Per evitare spruzzi ridurre al minimo olio e vino. Il peso minimo da cuocere è di 700 gr. Per ottenere ottimi risultati di cottura con pollame a pezzi, dopo aver premuto START consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori. Appoggiare la pirofila (L) sopra la griglia bassa.



CAPITOLO 4: Funzionamento in modo automatico a comandi manuali

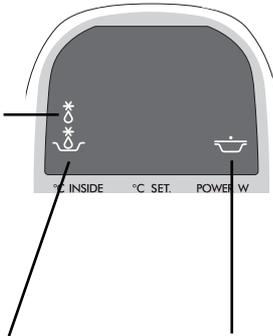
**H- PESCE** .....

Tipi di cottura possibili:

**SCONGELARE**

(quantità min. 400 max 1000 gr.)

- Posizionare il pesce direttamente sul piatto girevole (H), senza utilizzare la griglia bassa (F) e senza alcun contenitore
- A metà scongelamento, il forno emetterà un beep e comparirà la scritta "RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO"



**RISCALDARE**

- Per riscaldare pesce precotto, selezionare una delle ricette da **H01** a **H04** (a seconda del peso).

**CUOCERE DA CONGELATO (-18/-20 °C)**

(quantità min. 400 max 1000 gr.)

- Terminato lo scongelamento, il forno passa automaticamente alla fase di cottura
- Tutte le cotture vanno eseguite ponendo il contenitore sopra la griglia bassa (F)

**CUOCERE DA FRIGO (5/8 °C) O DA TEMPERATURA AMBIENTE**

(quantità min. 400 max 1000 gr.)

- Cuocere il pesce utilizzando sempre la pirofila (L) in dotazione.
- Tutte le cotture vanno eseguite ponendo il contenitore sopra la griglia bassa (F).
- Solo per il pesce al forno: a metà cottura circa, il forno emetterà un beep e comparirà la scritta "RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO"

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	NOTE / CONSIGLI
<b>H01</b>	PESCE	Il pesce deve essere cotto (sia fresco che congelato) sempre coperto con una pellicola trasparente o con un coperchio in pyrex.
<b>H02</b>	PESCE AL FORNO	Quantità consigliata: min. 600 max 1500 gr. I pesci sono da cucinare interi (ideale per orata, cernia, carpa, etc.) oppure in tranci (es. salmone, tonno etc). Naturalmente il cibo non va mai coperto né con la pellicola né con un coperchio in pyrex.  <b>Per ottenere ottimi risultati di cottura, dopo aver premuto START consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori.</b>
<b>H03</b>	PESCE GRATIN	Se il pesce è fresco: indicato per il pesce gratinato/cosperso di besciamella, pane grattugiato o latte. Non bisogna mai coprire il cibo in quanto si impedirebbe la gratinatura. Se il pesce è congelato (in confezioni reperibili in commercio), porre la confezione o il piatto (se precedentemente travasato) sopra la griglia bassa.



CAPITOLO 4: Funzionamento in modo automatico a comandi manuali

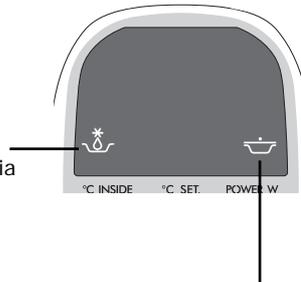
**L- PATATE, VERDURE** .....

Tipi di cottura possibili:

**CUOCERE DA CONGELATO**

(quantità min. 200 max 1000 gr.)

- Terminato lo scongelamento, il forno passa automaticamente alla fase di cottura
- Tutte le cotture vanno eseguite ponendo il contenitore sopra la griglia bassa (F).



**RISCALDARE**

- Per riscaldare verdure precotte, selezionare una delle ricette da **R01** a **R04** (a seconda del peso).

**CUOCERE**

- Quando si devono preparare verdure lesse **L05**, aggiungere sempre 5 cucchiaini d'acqua ogni 500 gr. di verdura e coprire la pirofila con una pellicola trasparente o con un coperchio in pyrex
  - Utilizzare sempre la pirofila (L) in dotazione

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	NOTE / CONSIGLI
<b>L01</b>	<b>1 JACKET POTATO</b>	Mettere patate intere di dimensioni uguali. Vanno cotte direttamente sul piatto girevole con la buccia ben lavata e forata con la forchetta. Alla fine della cottura, incidere le patate nel senso della lunghezza e farcirle con burro, yogurt oppure ketchup.
<b>L02</b>	<b>2 JACKET POTATOES</b>	
<b>L03</b>	<b>3 JACKET POTATOES</b>	
<b>L04</b>	<b>PATATE LESSE</b>	Vanno tagliate a pezzi oppure lasciate intere senza buccia; aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua, coprire con la pellicola e posizionare la pirofila (L) sopra la griglia bassa (F).
<b>L05</b>	<b>PATATE ARROSTO</b>	Usare la pirofila (L) sopra la griglia bassa (F). Rispettare SEMPRE queste quantità: min. 800 - max. 1500 gr. Per ottenere ottimi risultati di cottura con patate FRESCHE, dopo aver premuto START consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori. Tenere presente che il contenitore non deve essere coperto.
<b>L06</b>	<b>VERDURE</b>	Sia per quelle fresche che per quelle congelate. Appoggiare la pirofila (L) sopra la griglia bassa (F). Coprire sempre il contenitore con pellicola trasparente.
<b>L07</b>	<b>VERDURE GRATIN</b>	La verdura fresca da gratinare (cosparsa di besciamella e formaggio grana) va sempre precotta (a parte i pomodori). Naturalmente durante la cottura il cibo non deve essere coperto per poter essere gratinato. Se la verdura è congelata (in confezioni reperibili in commercio): porre la confezione o il piatto (se precedentemente travasata) sopra la griglia bassa (F).

## CAPITOLO 4: Funzionamento in modo automatico a comandi manuali

**P - DOLCI**

Tipi di cottura possibili:

**CUOCERE**

- Si intendono dolci per almeno 6-8 persone
- Tutte le torte devono essere preparate con le apposite teglie o tortiere metalliche di dimensioni medie comunemente reperibili in commercio. Non usare tortiere in pyrex o altro materiale
- Ricordarsi sempre di imbrunire e infarinare le tortiere
- Tutte le cotture vanno eseguite sopra la griglia bassa (F).
- Ricordiamo che, anche per dessert e dolci, il forno non deve essere preriscaldato.

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	NOTE / CONSIGLI
<b>P01</b>	DOLCI A COTTURA LUNGA	Con questa definizione intendiamo tutti quei dolci che richiedono tempi di cottura lunghi a temperature basse (160°C) come ad esempio il plum cake, l'apple pie o le torte ai formaggi.
<b>P02</b>	DOLCI A COTTURA BREVE	Con questa definizione intendiamo tutti quei dolci che richiedono tempi di cottura brevi (35'-40') a temperature più alte (180°C) come ad esempio i dolci con la sfoglia, il pan di spagna, le crostate, le ciambelle, ecc.

**U - BEVANDE**

Tipi di cottura possibili:

**RISCALDARE**

- Ideale per riscaldare liquidi, minstre, omogeneizzati e biberon in modo da poterli bere caldi (es. minstre) o tiepidi (es. biberon) in base alle diverse necessità.
- Posizionare il contenitore direttamente sul piatto girevole (H), senza utilizzare la griglia bassa (F).

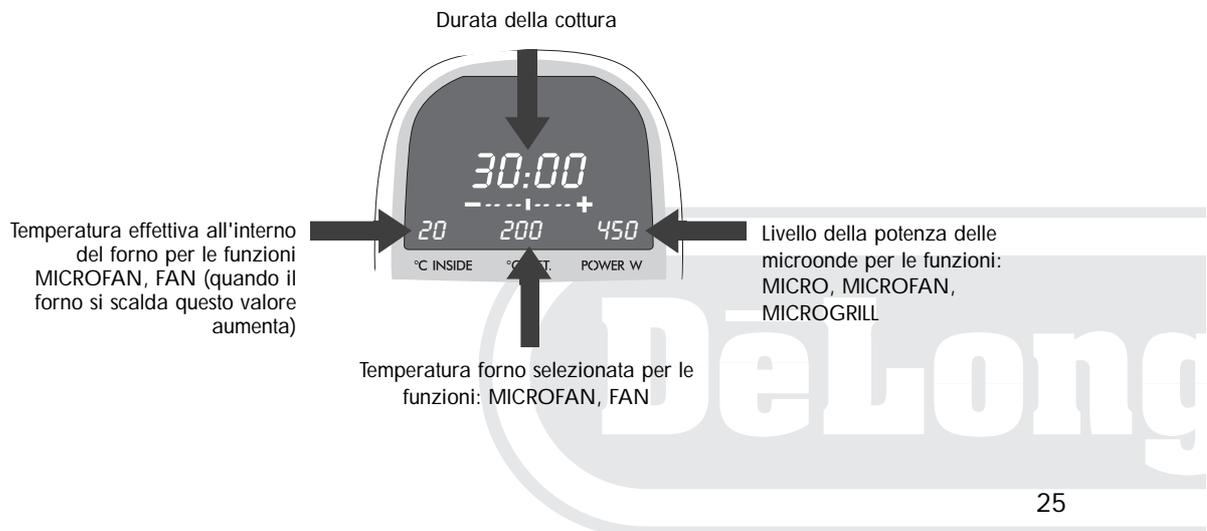
CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	NOTE / CONSIGLI
<b>U01</b>	UN BICCHIERE TEMP. AMBIENTE	Si intendono bevande (caffè, the, brodo, latte, ecc.) con temperature iniziali di 15°C che devono raggiungere gli 80°C. Tenere presente che, all'inizio di questi riscaldamenti, non comparirà la scritta auto sul display.
<b>U02</b>	1/4 LT. TEMP. AMBIENTE BEVANDE	
<b>U03</b>	1/2 LT. TEMP. AMBIENTE BEVANDE	
<b>U04</b>	3/4 LT. TEMP. AMBIENTE BEVANDE	
<b>U05</b>	1 LT. TEMP. AMBIENTE BEVANDE	
<b>U06</b>	UN BICCHIERE DA FRIGO	Si intendono bevande (caffè, the, brodo, latte, ecc.) con temperature iniziali di 5-8°C che devono raggiungere gli 80°C. Tenere presente che, all'inizio di questi riscaldamenti, non comparirà la scritta auto sul display.
<b>U07</b>	1/4 LT. DA FRIGO BEVANDE	
<b>U08</b>	1/2 LT. DA FRIGO BEVANDE	
<b>U09</b>	3/4 LT. DA FRIGO BEVANDE	
<b>U10</b>	1 LT. DA FRIGO BEVANDE	

## CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE

In questo modo è possibile ottenere tutti i risultati di cottura del comando automatico con minor tempo in quanto il forno non deve calcolare da sé il peso, il tempo e la funzione da utilizzare.

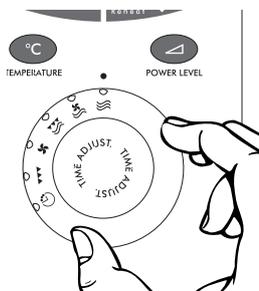
COSA VOGLIO FARE?	CHE FUNZIONE UTILIZZO?	ISTRUZIONI PAG.	TABELLE NOTE E CONSIGLI PAG.
Scongelare cibi (carne, pesce, verdure, ecc).	MICRO	26	35
Ammorbidire cioccolata/glassa	MICRO	26	36
Fondere burro	MICRO	26	36
Riscaldare tutti i cibi già cotti	MICRO	26	36/37
Cucinare riso/minestre	MICRO	26	37
Cucinare pizza, torte salate, ecc.	FAN	29	37
Cucinare lasagne, cannelloni, ecc. (cibi gratinati)	MICROGRILL	30	37
Cucinare lonza di maiale, pollo, polpettone, ecc.	MICROFAN	27	38
Cucinare petti di pollo o goulash	MICRO	26	38
Grigliare bracioline, salsicce, hamburger, ecc	GRILL	32	38
Cucinare pesce lesso	MICRO	26	38
Cucinare pesce al forno	MICROFAN	27	38
Cucinare verdure lesse	MICRO	26	39
Cucinare verdure gratinate (cavolfiori, pomodori, ecc.)	MICROGRILL	30	39
Cucinare verdure grigliate (melanzane, zucchine, ecc.)	GRILL	32	39
Cucinare dolci in genere	FAN	29	39

### 5.1 DESCRIZIONE DEL DISPLAY

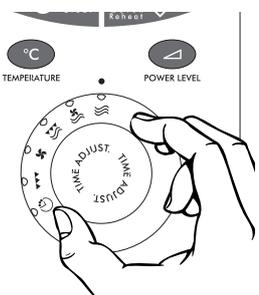


## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

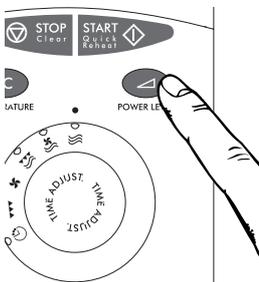
## 5.2 MICRO



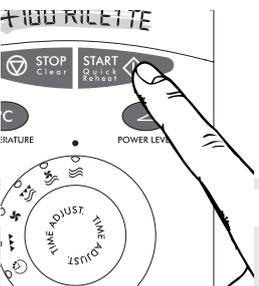
1. Ruotare la manopola esterna selettore funzioni (10) sul simbolo . Nel display comparirà per 2 secondi la scritta "MICRO" e di seguito il livello di microonde



2. Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola interna **TIME ADJUST** (5). Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



3. Selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (8) fino a far comparire il livello di potenza desiderato sul display. Per la scelta del livello di potenza vedere le tabelle riportate più avanti.



4. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (6). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.



5. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta **END**. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà il messaggio "buon appetito").



## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

**NOTE:** E' possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.

Si interrompe così l'emissione delle microonde che verrà ripresa richiudendo la porta e premendo il tasto **START** (6).

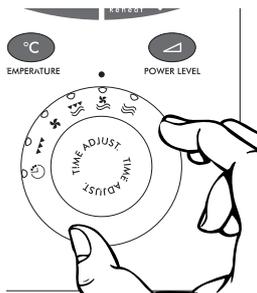
Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR** (5).

Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

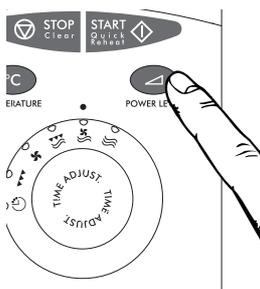
- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR** (5)
  - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR** (5).
- Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

- Nella funzione **MICRO** il livello di potenza più basso (che appare sul display con la scritta "**DEFROST**") dovrà essere utilizzato per scongelare tutti i tipi di cibi.
- E' possibile modificare il livello di potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **POWER LEVEL** (8).
- Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.

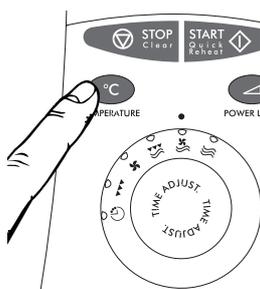
## 5.3 MICROFAN



1. Ruotare la manopola esterna selettore funzioni (10) sul simbolo . Nel display comparirà per 2 secondi la scritta "**MICROFAN**" e di seguito il livello di microonde e le temperature.



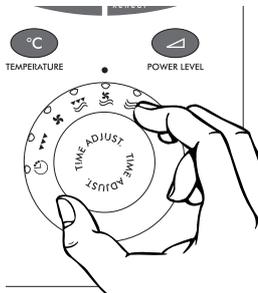
2. Selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (8) fino a far comparire il livello di potenza desiderato sul display. Per la scelta del livello di potenza vedere le tabelle riportate più avanti. In questa funzione il livello massimo di microonde è di 650W.



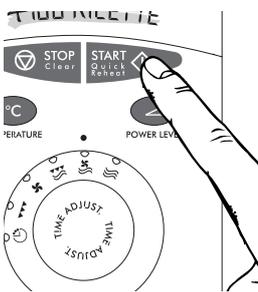
3. Selezionare la temperatura di cottura premendo ripetutamente il tasto **TEMPERATURE** (7) fino a che la cifra in basso al centro del display non visualizzerà la temperatura desiderata.



## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale



4. Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola interna **TIME ADJUST** (5). Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



5. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (6). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura



6. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta **END**. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà il messaggio "buon appetito").



**NOTE:** La temperatura indicata in basso a sinistra nel display aumenta durante la cottura. Una volta raggiunta quella impostata, verranno emessi tre brevi segnali acustici e rimarrà visualizzato solo il valore di temperatura impostato. E' possibile modificare la temperatura impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **TEMPERATURE** (7)

E' possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **POWER LEVEL** (8)

Si può controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.

Si interrompono così l'emissione delle microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto **START** (6).

Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR** (5).

Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR** (5)
- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR** (5). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

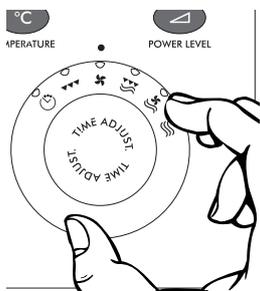
E' possibile mantenere in caldo la pietanza appena cotta: una volta terminata la cottura, **NON** aprire la porta e premere il tasto **START** (6): sul display scorrerà il messaggio "MANTENIMENTO IN CALDO". Il mantenimento in caldo potrà poi essere interrotto in qualsiasi momento aprendo la porta o premendo il tasto **STOP/CLEAR** (5).

Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).

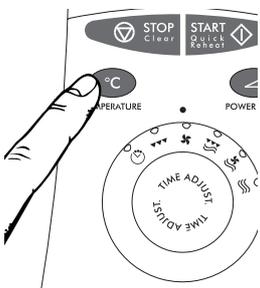
Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.

## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

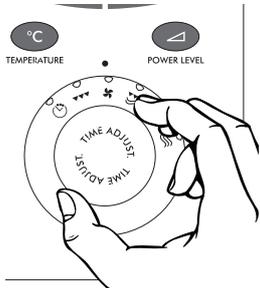
## 5.4 FAN



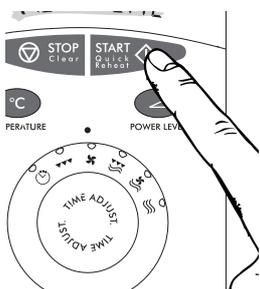
1. Ruotare la manopola esterna selettore funzioni (10) sul simbolo . Nel display comparirà per 2 secondi la scritta "FAN" e di seguito le temperature.



2. Selezionare la temperatura di cottura premendo ripetutamente il tasto **TEMPERATURE** (7) fino a che la cifra in basso al centro del display non visualizzerà la temperatura desiderata.



3. Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola interna **TIME ADJUST** (5). Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



4. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (6). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.



# DeLonghi

## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

### PRERISCALDAMENTO DEL FORNO

Tutti i cibi cotti con questa funzione, richiedono il preriscaldamento del forno. Procedere quindi come segue:

- Impostare la temperatura desiderata come indicato al punto 2.
- Premere il tasto **START** (6): una volta raggiunta la temperatura impostata, verranno emessi tre brevi segnali acustici.
- Inserire quindi il cibo e premere nuovamente **START**: il forno inizierà a cucinare.
- Impostare la durata della cottura ruotando la manopola (9).

**NOTA:** Se non viene immessa la durata della cottura, il forno continuerà a funzionare per 2 ore e poi si spegnerà automaticamente (non verrà visualizzata la possibilità di mantenere in caldo il cibo).

**NOTE:** La temperatura indicata in basso a sinistra nel display aumenta durante la cottura. Una volta raggiunta quella impostata, verranno emessi tre brevi segnali acustici e rimarrà visualizzato solo il valore di temperatura impostato. E' possibile modificare la temperatura impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **TEMPERATURE** (7)

Si può controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.

Si interrompe così il funzionamento del forno che verrà ripresa richiudendo la porta e premendo il tasto **START** (6).

Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR** (5).

Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

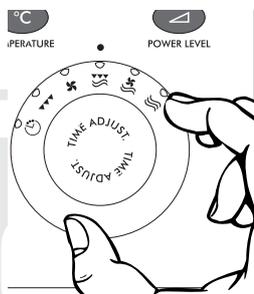
- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR** (5)
- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR** (5). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

E' possibile mantenere in caldo la pietanza appena cotta: una volta terminata la cottura, **NON** aprire la porta e premere il tasto **START** (6): sul display scorrerà il messaggio "MANTENIMENTO IN CALDO". Il mantenimento in caldo potrà poi essere interrotto in qualsiasi momento aprendo la porta o premendo il tasto **STOP/CLEAR** (5).

Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).

Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.

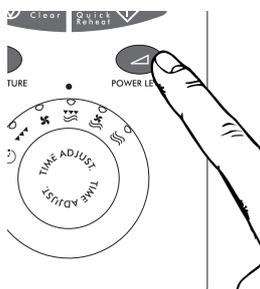
### 5.5 MICROGRILL



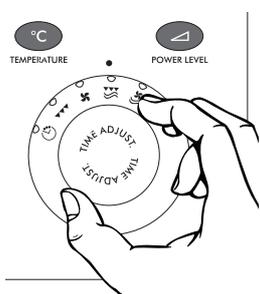
1. Ruotare la manopola esterna selettore funzioni (10) sul simbolo . Nel display comparirà per 2 secondi la scritta "MICROGRILL" e di seguito il livello di microonde.



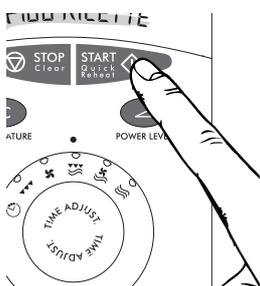
## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale



2. Selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL (8)** fino a far comparire il livello di potenza desiderato sul display. Per la scelta del livello di potenza vedere le tabelle riportate più avanti.



3. Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola interna **TIME ADJUST (5)**. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



4. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START (6)**. Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.



5. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta **END**. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà il messaggio "buon appetito").



# DeLonghi

## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

E' possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto POWER LEVEL (8)

Si può controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.

Si interrompono così l'emissione delle microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto START (6).

Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto STOP/CLEAR (5).

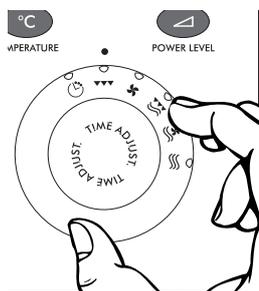
Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto STOP/CLEAR (5)
- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto STOP/CLEAR (5). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

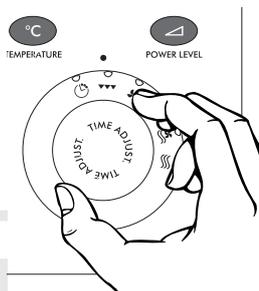
Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).

Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.

### 5.6 GRILL



1. Ruotare la manopola esterna selettore funzioni (10) sul simbolo ▼▼▼. Nel display comparirà per 2 secondi la scritta "GRILL".

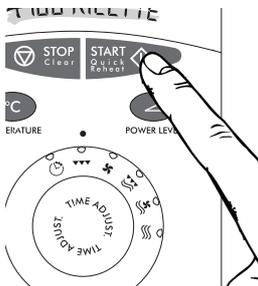


2. Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola interna TIME ADJUST (5). Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



# Longhi

## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale



3. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (6). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.

Nota: a metà cottura del tempo impostato uscirà la scritta "ricorda di girare o mescolare l'alimento"



4. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta **END**. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà il messaggio "buon appetito").



Si può controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.

Si interrompe così il funzionamento del forno che verrà ripreso richiudendo la porta e premendo il tasto **START** (6).

Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR** (5).

Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR** (5)
- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR** (5). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).

Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.



## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

### 5.7 RISCALDAMENTO VELOCE (Quick reheat)

Questa funzione è molto utile per riscaldare piccole quantità di cibo o bevande, oppure per aggiungere rapidamente qualche minuto ad una cottura già conclusa.

- Premere il tasto **START**: il forno si avvierà per 30" alla massima potenza. Premendo ulteriormente in rapida sequenza questo tasto, il tempo si incrementerà di 30" alla volta fino a 3 minuti.
- Questa funzione si attiva solo se effettuata entro 1 minuto dopo l'inserimento del cibo nel forno.

### 5.8 FUNZIONE MEMOTIME (contaminuti)

Questa funzione permette di utilizzare il timer, con forno NON funzionante, fino a 99 minuti.

- Portare il SELETTORE FUNZIONI (10) nella posizione MEMOTIME, impostare il tempo desiderato e avviare con il tasto **START** (6).
- A 5 minuti e a 1 minuto dal termine del tempo impostato, il controllo emetterà un beep.
- Al termine verranno emessi tre beep e sul display comparirà **END**.

### 5.9 SICUREZZA BAMBINI

Il forno è dotato di un dispositivo sicurezza che impedisce la manomissione dei tempi di cottura impostati durante lo svolgimento della cottura stessa, in modo da evitare allungamenti accidentali e pericolosi del tempo di cottura (si può bruciare il cibo!).

Per l'inserimento della sicurezza:

- Mantenere premuto il tasto **STOP/CLEAR** (5) per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile correggere i tempi durante tutte le cotture.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto **STOP/CLEAR** fino al beep.

### 5.10 SCONGELAMENTO: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVA TABELLA

- Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
- Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima di iniziare la cottura.
- Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se vengono rimescolati di tanto in tanto, rivoltati e/o separati.
- Durante lo scongelamento, carne, pesce e frutta perdono liquidi: scongelarli in una vaschetta.
- È consigliabile suddividere ogni singolo pezzo di carne nel proprio sacchetto prima di metterlo nel congelatore. Ciò vi farà risparmiare tempo prezioso nella preparazione.
- Subito dopo lo scongelamento, prima di eseguire la cottura, è importante rispettare i tempi di riposo: per tempo di riposo (in minuti) si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare per permettere un'ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso.

## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

TABELLA SCONGELAMENTI

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE	TEMPO DI RIPOSO
<b>CARNE</b>							
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28		Nessuna	20
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Girare sottosopra la carne a metà dello scongelamento.	Nessuna	5
• Spezzatino, goulasch	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Nessuna	10
• Macinato	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13	Vedi nota "★"	Nessuna	15
	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Nessuna	10
• Hamburger	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Nessuna	10
• Salsiccia	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Nessuna	10
<b>POLLAME</b>							
• Anatra, tacchino	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Girare sottosopra il pollame a metà dello scongelamento	Nessuna	20
• Pollo intero	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	Nessuna	20
• Pollo a pezzi	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Nessuna	10
• Petto di pollo	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Nessuna	10
<b>VERDURE</b>							
• Melanzane a dadi	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19		Nessuna	5
• Peperoni a pezzi	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Nessuna	5
• Piselli sgranati	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Nessuna	5
• Cuori di carciofi	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Nessuna	5
• Asparagi a pezzi	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	Nessuna	5
• Fagiolini tranciati	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Nessuna	5
• Broccoli interi	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Nessuna	5
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Nessuna	5
• Carote affettate	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Nessuna	5
• Cavolfiore a cimette	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Nessuna	5
• Verdure miste	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Nessuna	5
• Spinaci tranciati	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Nessuna	5
<b>PESCE</b>							
• Filetti	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Girare sottosopra il pesce a metà dello scongelamento	Nessuna	7
• Tranci	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Nessuna	7
• Intero	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Nessuna	7
• Gamberi	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Nessuna	7
<b>PRODOTTI LATTIERO / CASEARI</b>							
• Burro	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche	Nessuna	10
• Formaggio	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Il formaggio non va scongelato completamente.	Nessuna	15
• Panna	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10	Osservare il tempo di riposo. La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	Nessuna	5
<b>PANE</b>							
• 2 panini medi	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	Nessuna	3
• 4 panini medi	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Nessuna	3
• Pane a fette	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Nessuna	3
• Pane integrale a fette	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Nessuna	3
<b>FRUTTA</b>							
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	Mescolare 2 - 3 volte	Nessuna	10
• Lamponi	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10	Mescolare 2 - 3 volte	Nessuna	10
• More	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Mescolare 2 - 3 volte	Nessuna	6

\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la norma IEC 705, par. 18,3. Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori indicazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

## 5.11 RISCALDAMENTO: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVE TABELLE

Il riscaldamento dei cibi è una funzione in cui il vostro forno a microonde evidenzia tutta la sua utilità ed efficacia. Rispetto ai metodi tradizionali, utilizzando le microonde, si ha un evidente risparmio di tempo e, quindi, anche di energia elettrica.

- Si raccomanda di riscaldare i cibi (specie se surgelati) ad una temperatura di almeno 70°C (deve scottare!). Non sarà possibile mangiare il cibo subito, perché troppo caldo, ma sarà garantita la sua completa sterilizzazione.
- Per riscaldare i cibi precotti o surgelati, osservare sempre le seguenti regole:
  - togliere il cibo dai contenitori metallici;
  - coprire con pellicola trasparente (del tipo adatto per forni a microonde) o carta oleata; in questo modo tutto il sapore naturale sarà mantenuto ed il forno rimarrà più pulito; è possibile coprire anche con un piatto rovesciato;
  - se possibile, mescolare o rivoltare frequentemente per accelerare ed uniformare il processo di riscaldamento;
  - seguire con molta cautela i tempi indicati sulla confezione; ricordarsi che, in certe condizioni, i tempi riportati dovranno essere aumentati.
- I cibi surgelati devono essere scongelati prima di iniziare il riscaldamento. Più bassa è la temperatura iniziale del cibo, più lungo sarà il tempo necessario per il riscaldamento.

TABELLA RISCALDAMENTI

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI
<b>AMMORBIDIMENTO DI CIBI</b>					
• Cioccolata/glassa	100 gr	MICRO	450	4 - 5	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa 1 volta.
• Burro	50-70 gr	MICRO	850	0.5 - 0.10	
<b>CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (temp. iniziale 5/8°C) fino a 20/30°C</b>					
• Yogurt	125 gr	MICRO	850	0.15 - 0.20	Asportare il foglio metallico. Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.
• Biberon	240 gr	MICRO	850	0.30-0.35	
<b>CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C</b>					
• Confezioni di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	MICRO	850	4 - 6	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	MICRO	850	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Piatto di carne e/o verdure	400 gr	MICRO	850	5 - 7	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare ad una temp. di 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	MICRO	850	4 - 6	

## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

## TABELLA RISCALDAMENTI

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI
<b>CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C)</b>					
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare ad una temp. di 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	MICRO	850	8 - 10	
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	MICRO	850	6 - 8	
• Porzioni di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	MICRO	850	7 - 9	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	MICRO	850	4 - 6	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire.
<b>BEVANDE DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 70°C circa</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	MICRO	850	2 - 2,30	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 tazza di caffè	100 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 piatto di brodo	300 cc	MICRO	850	4 - 5	
<b>BEVANDE DA TEMP. AMBIENTE (20/30°C) fino a 70°C circa</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	MICRO	850	1,30 - 2	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 tazza di caffè	100 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 piatto di brodo	300 cc	MICRO	850	3 - 4	

## 5.12 CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

Le minestre o zuppe in genere richiedono una minor quantità di liquido perché nel forno a microonde l'evaporazione è piuttosto scarsa. Il sale deve essere aggiunto solo alla fine della cottura o durante il tempo di riposo, perché disidratante. È giusto dire che il tempo necessario per cuocere il riso nel forno a microonde (come del resto la pasta) è pressapoco uguale a quello che occorre per cuocerlo sul fornello nel modo tradizionale. Il vantaggio di preparare un risotto nel forno a microonde è dato dal fatto che non è necessario mescolare in continuazione (basterà farlo 2 - 3 volte).

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Lasagne	1100 gr	MICROGRILL + GRILL	850 850	- -	8 +12	Tempi ottenuti con pasta cruda. Se la pasta è precotta bastano 8 min. di cottura combinata MICROGRILL.	Nessuna
• Gnocchi alla romana	600 gr	MICROGRILL	850	-	12	Evitare di sormontarli troppo.	Nessuna
• Maccheroni pasticciati	1500 gr	MICROGRILL	850	-	8	La pasta va bollita a parte precedentemente.	Nessuna
• Risotto	300 gr. di riso	MICRO	850	-	12-15	Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessari 750 gr di brodo con le microonde alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).	Nessuna
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	Fare la pizza in un forno di una tortiera o con la carta da forno direttamente sopra la griglia (il forno va preriscaldato)	Bassa
• Quiche Lorraine fresca	800 gr	FAN	-	160°C	40	Utilizzare una tortiera con il gancio (il forno va preriscaldato).	Bassa
• Quiche Lorraine cong.	550 gr	FAN	-	190°C	45	Appoggiare sul fondo di una teglia metallica (preriscaldare il forno).	Bassa

## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

## 5.13 CUOCERE CARNE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

- La cottura è strettamente legata alla grandezza ed omogeneità dei cibi da cuocere: gli spiedini cuociono prima di un arrosto perché sono costituiti da pezzi di carne più piccoli ed omogenei.
- Per mantenere morbidi gli arrosti, il pollo e gli spiedini, consigliamo di aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua ad inizio cottura.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Arrostiti (maiale, manzo)	1 Kg.	MICROFAN	450	190 °C	35-40	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi. Non mettere troppo condimento.	Bassa
• Polpettone	800	MICROFAN	450	180 °C	22-25	Amalgamare 500 gr. di carne di manzo macinato con uova, prosciutto, pane grattugiato, etc. Aggiungere un filo d'olio e un po' di vino bianco	Bassa
• Polpettone	900	MICRO	650	-	19-21	Vedi note (★)	Nessuna
• Pollo intero	1,2 kg	MICROFAN	650	190 °C	38-42	Vedi note (★★)	Bassa
• Pollo a pezzi	850	MICROFAN	650	190 °C	25-30	Durante la cottura mescolare 1 volta.	Bassa
• Spiedini	600	MICROFAN	450	180 °C	17-20	Girare a metà cottura.	Bassa
• Goulash	1,5 kg	MICRO	850	-	35-40	Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte.	Nessuna
• Petti di pollo	500	MICRO	650	-	13-15	Girare a metà cottura.	Nessuna
• Braciola di vitello o maiale	3 pezzi	GRILL	-	-	17-19	Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Salsicce	3 pezzi	GRILL	-	-	10-12	Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Hamburger	3 pezzi	GRILL	-	-	10-12	Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta

★ Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura di carne macinata secondo la norma IEC 705, par. 17.3, test C. Coprire il contenitore con pellicola trasparente. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

★★ Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705 par. 71.3 test F. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705 sono riportati nella tabellina a pag. 2.

## 5.14 CUOCERE PESCE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

Il pesce cuoce molto rapidamente e con ottimi risultati. Si può condire con poco burro o olio (o anche non condirlo). Coprire con una pellicola trasparente. Naturalmente se c'è la pelle, questa va incisa; i filetti vanno disposti uniformemente. Si sconsiglia di cuocere pesce impanato con uovo.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Filetti	300 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Fettine	300 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	500 gr	MICRO	850	-	8 - 10	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	250 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Tranci	400 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Gamberi	500 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Pesce al forno	600 gr	MICRO	250	190°C	30	Aggiungere olio, uno spicchio d'aglio e un goccio di vino bianco. Non coprire.	Bassa

## 5.15 CUOCERE CONTORNI E VERDURE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

Le verdure, cotte con le microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradizionale. Prima di iniziare la cottura, lavatele e pulitele. Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi. Per ogni 500 gr. di verdure, aggiungere circa 5 cucchiaini di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua). Le verdure devono essere sempre coperte con pellicola trasparente. Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.

## CAPITOLO 5: Funzionamento in modo manuale

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Asparagi	500 gr.	MICRO	850	-	9-10	Tagliare a pezzi di 2 cm e coprire	Nessuna
• Carciofi	300 gr.	MICRO	850	-	11-12	Togliere il gambo e coprire	Nessuna
• Fagiolini	500 gr.	MICRO	850	-	11-12	Tagliare a pezzi e coprire	Nessuna
• Broccoli	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Dividere nei singoli "fiori" e coprire	Nessuna
• Cavolini di Bruxelles	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Lasciare interi e coprire	Nessuna
• Cavolo bianco	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Lasciare intero e coprire	Nessuna
• Cavolo rosso	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Lasciare intero e coprire	Nessuna
• Carote	500 gr.	MICRO	850	-	9 - 10	Tagliare a pezzi uguali e coprire	Nessuna
• Cavolfiore	500 gr.	MICRO	850	-	11 - 12	Dividere a cimette e coprire	Nessuna
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr.	MICROGRILL + MICRO	850 850	- -	10 + 8	Tempi ottenuti con cavolfiore crudo. Se precotto bastano 10' di MICROGRILL	Nessuna Nessuna
• Sedano	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Dividere a pezzi e coprire	Nessuna
• Melanzana		MICRO	850	-	6 - 7	Tagliare a dadi e coprire	Nessuna
• Melanzane grigliate	4 fette	GRILL	-	-	9-11	Girare a metà cottura	Alta
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr.	MICROGRILL	850	-	8	Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate	Nessuna
• Porro	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Lasciare intero e coprire	Nessuna
• Funghi champignons	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Lasciare interi e coprire. Non occorre acqua	Nessuna
• Cipolle	250 gr.	MICRO	850	-	5 - 6	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	Nessuna
• Spinaci	300 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	Nessuna
• Piselli	500 gr.	MICRO	850	-	10 - 11	Coprire	Nessuna
• Finocchio	500 gr.	MICRO	850	-	12-13	Tagliare in quarti e coprire	Nessuna
• Pomodori gratinati	800 gr.	MICROGRILL	450	-	10	E' preferibile che siano di dimensioni uguali	Nessuna
• Peperoni	500 gr.	MICRO	850	-	9 - 10	Tagliare a pezzi e coprire	Nessuna
• Peperoni grigliati	4 quarti	GRILL	-	-	9-11	Girare a metà cottura	Alta
• Peperoni ripieni	1400 gr.	MICROGRILL + MICRO	850 850	- -	13 +10	Preferibili quelli bassi e larghi	Nessuna
• Patate	500 gr.	MICRO	850	-	8 - 9	Tagliare a pezzi uguali e coprire	Nessuna
• Patate arroste (fresche)	500 gr.	MICROFAN	450	190°C	25-30	Mescolare 2-3 volte	Bassa
• Patate arroste (cong.)	900 gr.	MICROFAN	450	200°C	40	Mescolare 2-3 volte	Bassa
• Gratin di patate	1100 gr. tot.	MICROFAN	850	190°C	25	Vedi nota (*)	Bassa
• Zucchine	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Lasciare intere e coprire	Nessuna

\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire i test di cottura in combinato secondo il progetto di Norma (3a edizione della IEC 705) contenuto nel documento IEC 53H/69/CD. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

N.B: I tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura iniziale dell'alimento e, per le verdure, anche dalla loro consistenza e struttura.

## 4.12 CUOCERE DOLCI E TORTE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVA TABELLA

Per tutte le cotture di dolci si richiede il PRERISCALDAMENTO DEL FORNO. Vedere par. 4.2.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Torta alle nocciole	1100 gr	MICROFAN	DEFROST	170 °C	25-30	Eeguire nella pirofila in dotazione	Bassa
• Torta Quark	1500 gr	MICROFAN	450	170 °C	35-40	Eeguire nella pirofila in dotazione	Bassa
• Crostata di marmellata	700 gr	FAN	-	160 °C	55	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Plum cake	950 gr	FAN	-	160 °C	90	Utilizzare uno stampo rettangolare	Bassa
• Torta margherita	700 gr.	FAN	-	160 °C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Torta di noci	650 gr.	FAN	--	160 °C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Egg custard	750 gr	MICRO	850	--	16	*	Nessuna
• Sponge cake	475 gr	MICRO	850	--	6	*	Bassa
• Sponge cake	710 gr	MICROFAN	150	170°C	30	**	Bassa

\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire i test di cottura secondo la norma IEC par 17,3, rispettivamente test A e test B. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

\*\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test E di cottura in combinato secondo il progetto di norma (3a edizione della IEC 705) contenuto nel documento IEC 59H/69/CD. Ricordarsi di preriscaldare il forno in funzione solo FAN con la griglia bassa inserita. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705 sono riportate nella tabellina a pag. 2.

## CAPITOLO 6: RICETTARIO

### PIZZA

**Ingredienti:** 500 gr di pasta per pizza, 1 mozzarella, 1 scatola di pomodori pelati, origano, 50 gr di prosciutto cotto, sale.

**Procedimento:** preriscaldare il forno a 200°C con la griglia bassa inserita. Nel frattempo stendere la pasta, tirarla molto finemente e appoggiarla su una piastra piana circolare (es. il fondo di una tortiera). Farcire il tutto con il pomodoro ed aggiungere la mozzarella a dadini e il prosciutto tagliato a fettine. Aggiungere un pizzico di origano e un po' di sale; infornare il tutto e cuocere per 30'.

In funzione automatica impostare la categoria C01 PIZZA oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche in questo caso bisogna usare la griglia bassa ma il forno non va preriscaldato.

### QUICHE LORRAINE

**Ingredienti per la pasta:** 200 gr di farina, 100 gr di burro, 1 pizzico di sale, un bicchiere d'acqua circa.

**Ingredienti per il ripieno:** 180 gr di pancetta affumicata, 1/4 di litro di latte, 3 uova, 150 gr di panna fresca, sale, pepe, noce moscata.

**Procedimento:** amalgamare la farina, il sale e il burro. Aggiungere l'acqua e lavorare la pasta fino ad ottenere una palla; lasciate riposare al fresco per 30'. Mettere la pancetta affumicata, tagliata a cubetti, in un pyrex e farla dorare in solo microonde alla potenza massima per 1'30"; poi sgocciolatela e metterla da parte. Nel frattempo preriscaldare il forno a 160°C con la griglia bassa inserita. Stendere la pasta e foderare una tortiera con il gancio precedentemente imburrata ed infarinata. A parte sbattere le uova, aggiungere il latte, la panna, il sale, il pepe e un po' di noce moscata. Distribuire bene la pancetta affumicata sulla pasta e versare la crema. Infornare la tortiera e cucinare per 40 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria C02 TORTE SALATE oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche in questo caso bisogna usare la griglia bassa ma il forno non va preriscaldato.



---

**CAPITOLO 6: Ricettario**

---

**LASAGNE**

**Ingredienti:** 9 fogli di pasta all'uovo,  $\frac{1}{2}$  litro di besciamella, 500 gr di ragù alla bolognese, 50 di formaggio grana grattugiato.

**Procedimento:** stendere un po' di besciamella nel fondo di un pyrex. Sistemare un primo strato di pasta, cospargere con uno strato leggero di besciamella e ragù e un po' di formaggio grana. Fare 3 strati di pasta e finire con la besciamella e il ragù; spolverizzare il tutto con il formaggio grana. Mettere il pyrex nel forno direttamente sul piatto girevole e cuocere il tutto in funzione solo microonde (850 W) per 12 minuti e di seguito in funzione combigrill con le microonde alla massima potenza + grill per altri 8 minuti o fino a quando ritenete che il cibo abbia raggiunto la gratinatura desiderata. Se la pasta delle lasagne é precotta, cucinare il tutto in funzione combinata microonde (850 W) + grill per 8 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria C04 PASTA AL FORNO oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. In questi due casi, la pasta della lasagna va sempre precotta e il pyrex va appoggiato sopra la griglia bassa.

**CRESPELLE ALLA FIORENTINA**

**Ingredienti per il ripieno:** 200 gr di spinaci congelati, 250 gr di ricotta, 1 uova, sale e parmigiano.

**Ingredienti per le crespelle:** 2 uova, 100 gr di farina, 25 gr di margarina, 250 gr di latte, sale.

**Ingredienti per la finitura:**  $\frac{1}{2}$  litro di besciamella, passato di pomodoro, formaggio grana.

**Procedimento:** cuocere gli spinaci nel pyrex, coperti con la pellicola trasparente in funzione solo microonde a 850 W per 11 minuti. Strizzare, tritare e amalgamare con il resto degli ingredienti per il ripieno. Preparare le crespelle; sbattere in una terrina tutti gli ingredienti citati e cuocere in una teglia antiaderente unta d'olio in forno ventilato a 210°C. Farcire le crespelle, sistemarle nella pirofila con la besciamella, macchiare il tutto con il passato di pomodoro (qualche cucchiaino é più che sufficiente) e spolverizzare con il formaggio grana. Cuocere in forno sul piatto girevole in funzione combigrill con le microonde a 450 W per 8 - 10 minuti, ossia finché la parte superiore si é ben gratinata.

In funzione automatica impostare la categoria C04 PASTA AL FORNO oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. In questi casi il pyrex va appoggiato sopra la griglia bassa.



## CAPITOLO 6: Ricettario

### POLLO ARROSTO

**Ingredienti:** 1 pollo da 1500 gr, 1/2 bicchiere d'acqua, sale e pepe.

**Procedimento:** pulire bene il pollo e forarlo con una forchetta per far colare bene il grasso. Posizionarlo in un pyrex, aggiungere l'acqua, condirlo con sale e pepe e posizionare il tutto in forno sopra la griglia bassa. Cuocere il tutto in funzione combifan con le microonde a 650 W + ventilato a 190°C per 55', avendo cura di girarlo dopo circa 35 - 40 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria F03 POLLAME oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche in questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

### ARROSTO DI MAIALE

**Ingredienti:** 1 kg di fesa di maiale, 1/2 bicchiere d'acqua, sale e pepe.

**Procedimento:** in un recipiente adagiare la fesa di maiale ed aggiungere l'acqua, il sale e il pepe. Mettere il tutto in forno sopra la griglia bassa e cucinare in funzione combifan con le microonde a 450 W + ventilato a 190°C per 35 - 40 minuti, avendo cura di girarlo dopo circa 25 - 30 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria F01 CARNE oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche in questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

### GOULASH

**Ingredienti:** 500 gr di manzo, 500 gr di cipolla, 200 gr di pomodori pelati, 30 gr di farina, 400 ml di acqua.

**Procedimento:** a parte tagliare la cipolla a fette e la carne a dadi; mettere il tutto in un pyrex con i bordi alti e cucinare coperto per 15 minuti in funzione micro alla massima potenza. Aggiungere il resto degli ingredienti e cucinare per altri 24 minuti scoperto sempre in funzione micro con le microonde alla massima potenza mescolando il tutto 2 - 3 volte.

In funzione automatica impostare la categoria F02 STUFATI oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. In questi casi la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

Longhi

---

**CAPITOLO 6: Ricettario**

---

**TROTA ALLE OLIVE**

**Ingredienti:** 1 trota da 500 gr, 50 gr di olive nere snocciolate, un trito di prezzemolo, sale e pepe

**Procedimento:** pulire e lavare bene la trota e adagiarla nel recipiente di cottura. Farcirla con il prezzemolo e le olive, condirla con sale e pepe e coprirla con la pellicola trasparente. Infornare direttamente sopra il piatto girevole e cucinare il tutto in funzione micro con le microonde alla massima potenza per 9 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria H01 PESCE oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. In questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

**SALMONE GRATINATO**

**Ingredienti:** 400 gr di tranci di salmone (2 fette), 1 bicchiere di latte, 50 gr di burro, sale

**Procedimento:** mettere in un pyrex i tranci di salmone, con sopra dei pezzetti di burro e un po' di sale e tutt' attorno versarvi il latte. Mettere in forno direttamente sopra il piatto girevole e cuocere il tutto in combigrill con le microonde a 450 W per 10 - 12 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria H03 PESCE GRATIN oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. In questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

**CAVOLFIORI GRATINATI**

**Ingredienti:** 400 gr di cavolfiori, 500 gr di besciamella, 50 gr di prosciutto cotto a fettine, 50 gr di formaggio grattugiato.

**Procedimento:** mettere i cavolfiori tagliati a "cimette" in una pirofila con un bicchiere d'acqua, coprirli con la pellicola trasparente e posizzarli all'interno del forno sopra la griglia bassa. Lessare il tutto impostando la ricetta L06 VERDURE oppure con la funzione VOICE. Versare un po' di besciamella nel fondo di un pyrex. Disporre quindi il cavolfiore appena lessato, coprire prima con il prosciutto cotto poi con il resto della besciamella ed infine con il formaggio grattugiato. Posizionare il tutto direttamente sopra il piatto girevole e cucinare in funzione combigrill con le microonde alla massima potenza per 10 minuti circa ossia finché la parte superiore sia ben gratinata.

In funzione automatica impostare la categoria L07 VERDURE GRATIN oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. In questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

---

## CAPITOLO 6: Ricettario

---

### JACKET POTATO

**Ingredienti:** 500 gr di patate (n.ro 2)

**Procedimento:** mettere le patate ben pulite, lavate e forate con una forchetta direttamente sul piatto girevole. Cucinare in funzione micro con le microonde alla massima potenza per 10 - 15 minuti a seconda del tipo di patate. Vanno servite tagliate a metà e farcite con burro e ingredienti a piacere.

In funzione automatica impostare la categoria L01, L02, L03 JACKET POTATOES a seconda del peso delle patate oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche in questo caso le patate vanno appoggiate direttamente sopra il piatto girevole.

### PLUM CAKE

**Ingredienti:** 250 gr di burro, 250 gr di zucchero, 3 uova intere + 2 tuorli (rossi) 250 gr di farina, 80 gr di uvetta, 30 ml di rum, un pizzico di sale

**Procedimento:** preriscaldare il forno a 160°C con la griglia bassa inserita. Lavorare bene il burro (che deve essere tolto dal frigorifero almeno 1 ora prima) con lo zucchero, fino a quando l'impasto sarà diventato bianco. A una a una aggiungere le uova, poi piano piano la farina e un pizzico di sale. Dopodiché aggiungere adagio il rum e l'uvetta (prima rinvenuta in acqua tiepida). Versare il composto in uno stampo rettangolare foderato di carta d'alluminio. Infornare sopra la griglia bassa e cuocere il tutto per 90 minuti. Sformarlo quando si sarà ben raffreddato.

N. B. l'uvetta dopo averla ben strizzata, va infarinata in modo che non si depositi sul fondo della tortiera durante la cottura.

In funzione automatica impostare la categoria P02 DOLCI A COTTURA LUNGA oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche in questo caso lo stampo va appoggiato sopra la griglia bassa ma non bisogna preriscaldare il forno.

### CROSTATATA DI MARMELLATA

**Ingredienti:** 250 gr di farina, 110 gr di zucchero, 125 gr di burro, 1 uovo intero + 1 tuorlo (rosso), 1 pizzico di sale, 200 gr di marmellata.

**Procedimento:** preriscaldare il forno a 160°C con la griglia bassa inserita. In un robot da cucina impastare tutti gli ingredienti sopra citati (tranne la marmellata); mettere da parte circa 1/3 della pasta che servirà per la decorazione. Stendere il resto della pasta con un mattarello e foderare una tortiera con il gancio precedentemente imburata ed infarinata. Aggiungere la marmellata e con il resto della pasta decorare con strisce incrociate. Infornare la crostata sopra la griglia e cuocere il tutto per 55'.

In funzione automatica impostare la categoria P02 DOLCI A COTTURA BREVE oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche in questo caso la tortiera va appoggiata sopra la griglia bassa ma non bisogna preriscaldare il forno.

## CAPITOLO 7: MANUTENZIONE E PULIZIA

### 7.1 PULIZIA

Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare sempre la spina della presa di corrente ed attendere che l'apparecchio sia freddo.

Grazie allo speciale smalto con cui è rivestito il vano interno del vostro forno, che non trattiene gli schizzi e le particelle di cibo, la pulizia è particolarmente semplice. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (C).

Non usare detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti quando si pulisce la superficie esterna del forno. Inoltre, fare attenzione che non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.

Si raccomanda inoltre di non usare alcool, detersivi abrasivi o detersivi a base di ammoniaca per pulire le superfici interne ed esterne della porta.

Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.

**Pulire regolarmente i fori d'ingresso aria posti sul retro del forno, in modo che con il tempo non vengano ostruiti da polvere e deposito di sporco.**

Periodicamente sarà necessario togliere il piatto rotante (H) ed il relativo supporto (I) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno.

Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro, anche in lavastoviglie.

**Non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.**

Il motore del piatto rotante è sigillato. Tuttavia, quando si esegue la pulizia del fondo, fare attenzione che l'acqua non penetri sotto il perno del piatto rotante (D).

