

MICROONDE MW899 "VOICE"

DēLonghi

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

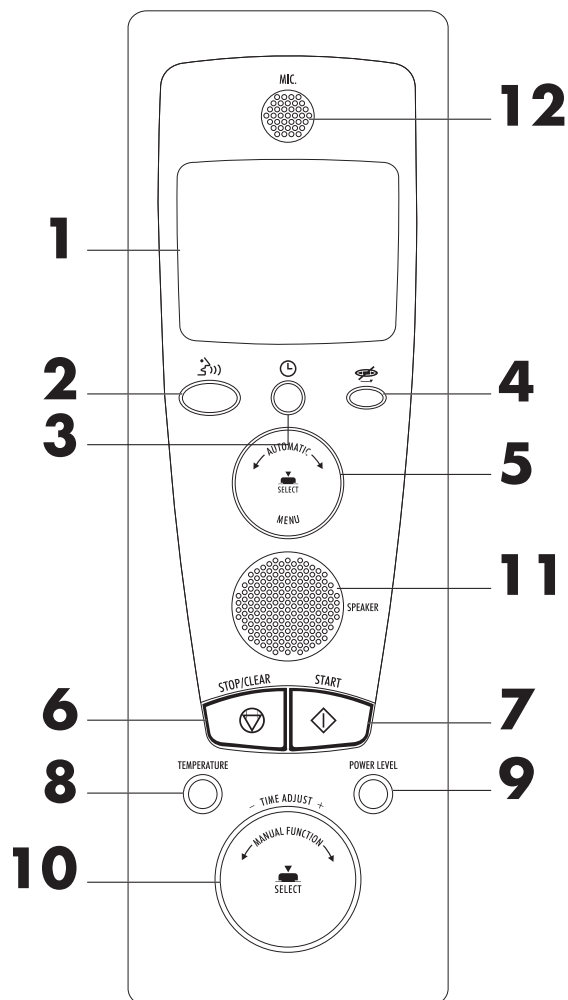
The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens. The Draft of the new Edition of this Standard has been circulated with Document 59H/69/CD, which also describes the tests marked, in this table, with (*).

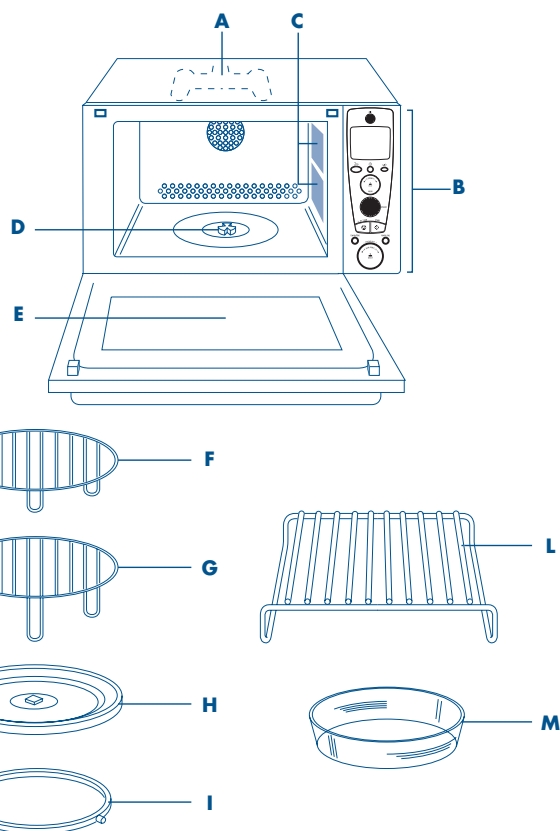
We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function (manual mode)	Power Level	Oven temp.	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	16 min.	MICRO	1000W	-	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.	MICRO	1000W	-	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.	MICRO	750W	-	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.	MICRO	Defrost	-	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.	MICRO FAN	750W	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.	MICRO FAN	150W	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.	MICRO FAN	750W	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  "THE VOICE" E REGOLAZIONE VOLUME
- 3 TASTO  : REGOLAZIONE OROLOGIO
- 4 TASTO  : ARRESTO DEL PIATTO GIREVOLE
- 5 MANOPOLA **SELECT 'AUTOMATIC'**: PER L'UTILIZZO DELLE FUNZIONI AUTOMATICHE
- 6 TASTO **STOP/CLEAR**: ARRESTO COTTURE E CANCELLAZIONE IMPOSTAZIONI
- 7 TASTO **START**: PARTENZA COTTURE E RISCALDAMENTO RAPIDO
- 8 TASTO **TEMPERATURE**: SELEZIONE TEMPERATURA FORNO IN FUNZIONE MANUALE
- 9 TASTO **POWER LEVEL**: SELEZIONE LIVELLO DI POTENZA MICROONDE IN FUNZIONE MANUALE
- 10 MANOPOLA **SELECT 'MANUAL FUNCTION'**: PER L'UTILIZZO DELLE FUNZIONI MANUALI
- 11 ALTOPARLANTE
- 12 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 Griglia rettangolare
- M Pyrex

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. 10

CAPITOLO 2. PRIMA ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO

2.1	Come regolare l'orologio	pag. 11
2.2	Modi possibili di funzionamento	pag. 12

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	Descrizione display	pag. 17
4.2	Come impostare il funzionamento	pag. 17
4.3	Lista delle categorie di alimenti	pag. 19
	PIATTI PRONTI	pag. 19
	PIZZA	pag. 20
	TORTE SALATE	pag. 20
	RISO/RISOTTO	pag. 20
	PASTA AL FORNO	pag. 20
	ZUPPE DA RISCALD.	pag. 20
	CARNE	pag. 21
	ROASTBEEF	pag. 21
	STUFATI	pag. 21
	POLLAME	pag. 21
	PESCE	pag. 22
	PATATE	pag. 22
	VERDURA	pag. 22
	DOLCI	pag. 23
	BEVANDE	pag. 23

CAPITOLO 5. FUNZIONAMENTO MANUALE

5.1	Tabella riassuntiva	pag. 24
5.2	Descrizione del display	pag. 24
5.3	MICRO	pag. 25
5.4	MICRO VENTILATO	pag. 26
5.5	VENTILATO	pag. 28
5.6	MICRO GRILL	pag. 29
5.7	GRILL	pag. 30
5.8	Riscaldamento veloce	pag. 31
5.9	Tasto fermapiatto	pag. 32
5.10	Funzione contaminuti	pag. 32
5.11	Sicurezza bambini	pag. 32
5.12	Scongelamento: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 32
5.13	Riscaldamento: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 34
5.14	Cuocere antipasti, primi piatti: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 35
5.15	Cuocere carne: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 36
5.16	Cuocere pesce: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 36
5.17	Cuocere contorni e verdure: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 36
5.18	Cuocere dolci e torte: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 37

CAPITOLO 6. RICETTARIO

		pag. 38
--	--	---------

CAPITOLO 7. PULIZIA E MANUTENZIONE

7.1	Pulizia	pag. 43
7.2	Manutenzione	pag. 44

CAPITOLO 1: GENERALE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Leggere con attenzione le seguenti istruzioni e conservare per ogni ulteriore consultazione

- 1) **ATTENZIONE:** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere usato fino a che un tecnico esperto (addestrato dal costruttore o dal Servizio Clienti del venditore) non abbia eseguito la riparazione.

- 2) **ATTENZIONE:** È pericoloso per chiunque non abbia una preparazione specifica effettuare operazioni di manutenzione e riparazione che comportino la rimozione di protezioni contro l'esposizione alle microonde.

- 3) **ATTENZIONE:** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati che potrebbero esplodere.

Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.

- 4) **ATTENZIONE.** Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non deve essere consentito a bambini o persone incapaci. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

Consentire ai bambini l'uso del forno senza sorveglianza soltanto quando siano state impartite istruzioni adeguate che consentano al bambino di utilizzare il forno in sicurezza e lo rendano cosciente dei pericoli connessi ad un uso non appropriato.

- 5) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.

- 6) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui 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 (fig. 1).

- 7) Una volta aperta la porta, tenere presente quanto segue: non porre oggetti pesanti sulla porta né tirare la maniglia verso il basso oltre misura in quanto l'apparecchio potrebbe capovolgersi. Non mettere contenitori o padelle calde (ad esempio, appena tolte dal fornello) sulla porta (fig. 2).

- 8) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da evitare ogni rischio.

- 9) Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.

- 10) Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.

- 11) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.

- 12) Quando si utilizzano le funzioni "MICRO", "MICRO VENTILATO" e "MICRO GRILL" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.

- 13) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")

- 14) Durante il funzionamento, la porta e le altre superfici del forno possono raggiungere temperature elevate. Non appoggiare alcun oggetto sopra il forno quando questo è in uso. Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.

- 15) 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 oppure un bastoncino di vetro nel contenitore (fig. 4). In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.



fig. 1

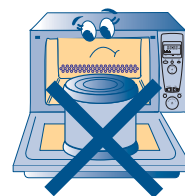


fig. 2



fig. 3

CAPITOLO 1: GENERALE

- 16) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.
- 17) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature (fig. 5). È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea.

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.

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.

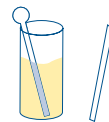


fig. 4



fig. 5

1.2 DATI TECNICI

• CONSUMO ENERGETICO (Norme CENELEC HD 376)

Per raggiungere 200 °C	0,35 kWh
Per mantenere una temperatura di 200°C per 1 ora	1,15 kWh
Consumo totale	1,5 kWh

• POTENZA RESA MICROONDE: 1000 W (IEC705)

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'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.

POTENZA RESA

La potenza resa in WATT del vostro forno si trova nella targa dati posta sull'apparecchio alla voce **MICRO OUTPUT**. Al momento della consultazione delle tabelle fate sempre riferimento alla potenza del Vostro forno! Vi sarà utile anche quando consulterete i ricettari per microonde in commercio.



In alcuni modelli la potenza resa massima, in WATT, è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sul cruscotto.

1.3 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 1) Estrarre 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 (fig. 6).
- 6) Evitare di posizionare vicino al forno apparecchi che generano rumori tipo televisione, radio, ecc., per non influenzare durante il dialogo, il controllo vocale.

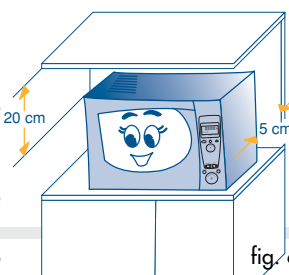
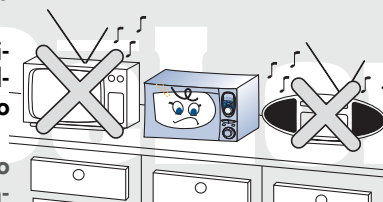


fig. 6



CAPITOLO 1: GENERALE

- 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** (fig. 7).
- 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) (fig. 8).

- 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.**

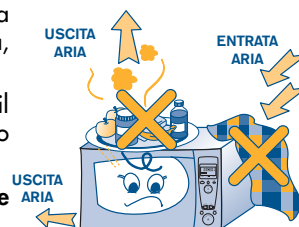


fig. 7

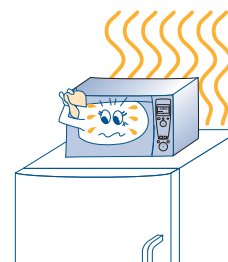
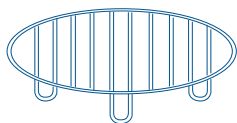


fig. 8

1.4 ACCESSORI IN DOTAZIONE

**GRIGLIA BASSA****Funzione ventilato:**

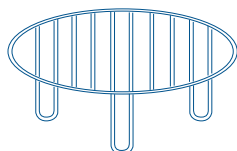
per tutti i tipi di cotture tradizionali, in particolare per la cottura di dolci.

Funzione micro ventilato e micro grill

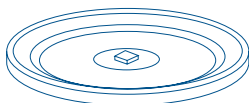
per la cottura rapida di carne, patate, alcuni dolci che lievitano e cibi gratinati (es. lasagne).

Funzione automatica:

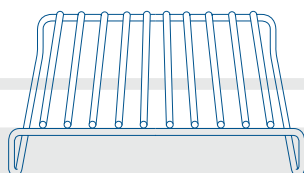
da utilizzare in quasi tutte le categorie (a tal proposito leggere attentamente le indicazioni riportate nelle tabelle).

**GRIGLIA ALTA****Funzione grill:**

per tutti i tipi di grigliatura.

**PIATTO ROTANTE**

Il piatto rotante va utilizzato per tutte le funzioni.

**GRIGLIA RETTANGOLARE****Funzione ventilato**

Per tutti i tipi di cotture tradizionali da eseguire in pirofile rettangolari di grandi dimensioni. Naturalmente il cibo va mescolato o girato durante la cottura. Appoggiate questa griglia direttamente sul fondo del forno. Il piatto rotante (H) può essere lasciato nella propria posizione. **Non può essere utilizzata con la cottura a microonde e nemmeno con la funzione automatica.**

**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 tabelle del paragrafo 3.2 - LISTA DELLE CATEGORIE DI ALIMENTI.

• FUNZIONAMENTO MANUALE

Nelle funzioni MICRO, MICRO VENTILATO e MICRO GRILL, si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). È possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture **“solo a microonde”**. Comunque, se permangono dubbi sull'uso o meno di un particolare contenitore, potete effettuare questa semplice prova: inserire il contenitore vuoto nel forno per 30 secondi a livello di potenza massimo (funzione “solo microonde”). Se il contenitore rimane freddo o si riscalda solo leggermente vuol dire che è adatto per la cottura a microonde. Se invece diventa molto caldo (o si sviluppano scintille), il contenitore non è adatto. Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica “usa e getta”. Per quanto riguarda forma e dimensione, è indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo.

È opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, è possibile cuocere il cibo direttamente sul piatto di portata ed evitare così l'uso e la conseguente pulizia di pentole. Tenere comunque presente che è possibile che sia il cibo, molto caldo, a trasmettere calore al piatto, rendendo necessario l'uso di presine.

Se il forno è impostato nelle funzioni “VENTILATO” o “GRILL”, si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno.

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

	Vetro	Pyrex	Vetroce- ramica	Terracotta	Fogli di alluminio	Plastica	Carta o cartone	Conteni- tori metal- lici
Funzione “MICRO”	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Funzione “MICRO VENTILATO” “MICRO GRILL”	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Funzione “VENTILATO” “GRILL”	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI



CAPITOLO 1: GENERALE

1.6 REGOLE E CONSIGLI GENERALI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

Le microonde sono radiazioni elettromagnetiche presenti anche in natura sotto forma di onde luminose (esempio: luce solare) che, all'interno del forno, penetrano nel cibo da tutte le direzioni e riscaldano le molecole di acqua, grasso e zucchero. Il calore si produce molto rapidamente solo nel cibo, mentre il contenitore si riscalda soltanto indirettamente per trasferimento del calore dal cibo caldo. Ciò impedisce al cibo di aderire al contenitore per cui è possibile usare (o, in alcuni casi, non usare del tutto) pochissimo grasso durante il processo di cottura. Poiché povera di grassi la cottura a microonde è giudicata quindi molto sana e dietetica. Inoltre, rispetto ai sistemi tradizionali, la cottura avviene ad una temperatura meno elevata per cui i cibi, disidratandosi di meno, non perdono i loro principi nutritivi e conservano maggiormente il sapore.

Regole fondamentali per una corretta cottura a microonde

- 1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.
- 2) 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.
- 3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).
- 4) **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 (Fig. 9).**
- 5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme (fig. 10).
- 6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.
- 7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro del piatto rotante.
- 8) La **formazione di condensa** all'interno del forno e nelle zone della porta e dell'uscita aria 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.
- 9) **Non cuocere le uova con il guscio** (fig. 11): 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.
- 10) 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.

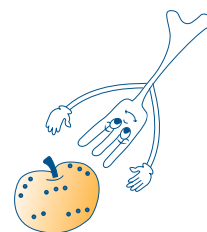


fig. 9

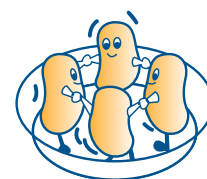


fig. 10

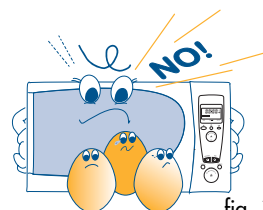


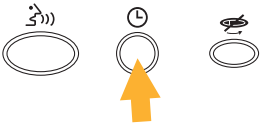
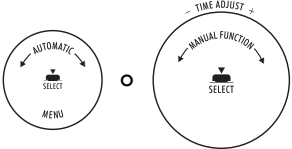
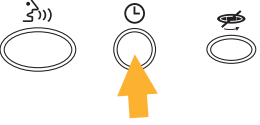
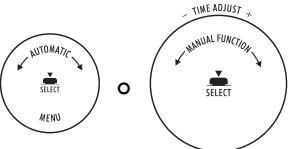
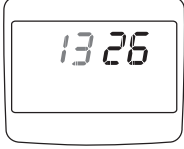
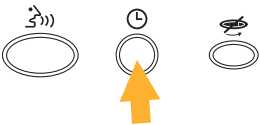
fig. 11

CAPITOLO 2: PRIMA ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO

Allacciare l'apparecchio alla rete, il forno darà il messaggio di benvenuto.

2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

Per regolare l'orologio procedere come segue:

	1. Premere il tasto  (3). (Sul display lampeggiano le ore).	
	2. Impostare l'ora desiderata ruotando una delle due manopole SELECT (5) o (10). (Sul display lampeggiano le ore).	
	3. Premere ancora il tasto  (3). (Sul display lampeggiano i minuti).	
	4. Impostare i minuti desiderati ruotando una delle due manopole SELECT (5) o (10). (Sul display lampeggiano i minuti).	
	5. Premere ancora il tasto  (3). (Il display visualizza l'ora impostata).	

- Se volete cambiare l'ora del quadrante una volta impostata, premere il tasto  (3) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- É possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata premendo il tasto  (3).

DeLong

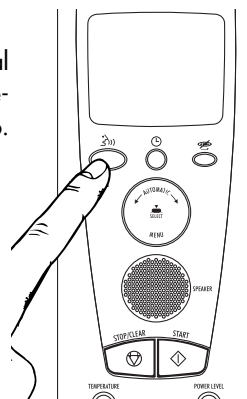
CAPITOLO 2: PRIMA ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO

2.2 MODI POSSIBILI DI FUNZIONAMENTO

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

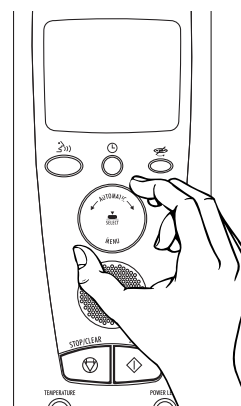
MODO AUTOMATICO A COMANDI VOCALI

Premere il tasto  "THE VOICE" (vedi figura accanto) e comunicare a voce al forno la pietanza desiderata e successivamente le eventuali opzioni. Il forno sceglierà automaticamente la temperatura, il tempo e il tipo di cottura più idoneo.



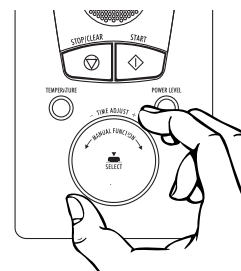
MODO AUTOMATICO A COMANDI MANUALI

Una volta selezionata manualmente con la manopola superiore (vedi figura accanto) la categoria di cibo desiderato e l'opzione, 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) é possibile selezionare manualmente la funzione (MICRO, MICROVENTILATO, MICROGRILL, VENTILATO 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) per qualche secondo e ruotando la manopola superiore.

1. Premere il tasto **THE VOICE** (come indicato in figura a lato). Alla domanda del forno "cosa desideri fare?" **rispondere esclusivamente con una delle categorie che troverete elencate a pag. 19.**

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

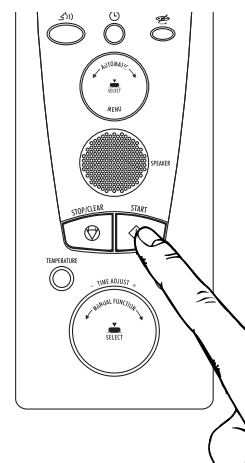
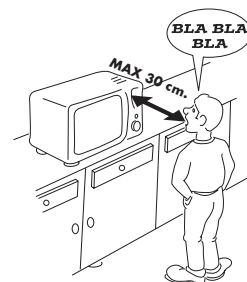
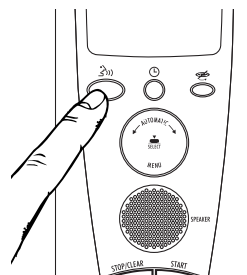
Inoltre parlare ad una distanza dal microfono tra i 10 e i 30 cm (vedi figura a lato).

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").

Importante:

- **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. In caso contrario annullare premendo il tasto **STOP/CLEAR** e ripetere le operazioni partendo dal punto 1.



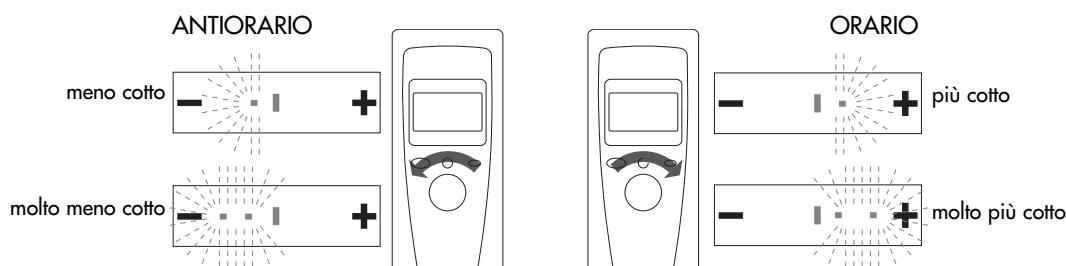
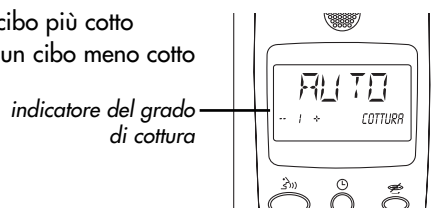
Attenzione: Dopo una cottura, se il forno è ancora troppo caldo, lo scongelamento automatico non si avvia: attendere che il forno si raffreddi.

DeLong

CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI VOCALI

4. Dopo aver premuto **START** (7), si può modificare mediante la manopola **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) il grado di cottura del cibo.

- Ruotando la manopola in senso orario si otterrà un cibo più cotto
- Ruotando la manopola in senso antiorario si otterrà un cibo meno cotto
- Dopo qualche secondo ritorna la ricetta selezionata



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** (6), 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** (6). Comparirà il messaggio **"BUON APPETITO"** e se il forno è molto caldo la scritta **"IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO"** (vedere nota nel riquadro successivo)

SE RITENETE SIA NECESSARIO ANCORA QUALCHE MINUTO DI COTTURA:

- Richiudere la porta e premere il tasto **START** (7). 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"** (vedere nota nel riquadro successivo).

NOTE: Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse caldo dopo che il cibo è stato estratto e dopo che il pulsante **STOP/CLEAR** (6) è stato premuto (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio **"IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO"**.

I ventilatori e la lampada forno sono in funzione e si spegneranno automaticamente, mentre le resistenze riscaldanti e la parte relativa alle microonde sono spente. Se si desidera effettuare un'altra cottura, non è necessario attendere che il ciclo di raffreddamento sia terminato.

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/RISOTTO	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. Per la cottura ROAST BEEF: per ottenere una cottura al sangue, consigliamo di selezionare manualmente la categoria ROAST BEEF. Per lo scongelamento di carne a pezzi piccoli (max 500 gr.) consigliamo di selezionare manualmente la categoria CARNE SCONG. PEZZI
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 ad esempio: POLLO, ANATRA, FARAONA, TACCHINO, ecc. molto importante rispettare i pesi minimi consigliati dal forno. Per lo scongelamento e la cottura di pollame a pezzi consigliamo di selezionare manualmente le categorie POLLAME SCONG. PEZZI e ARROSTIRE PEZZI.

CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI VOCALI

CATEGORIE DA PRONUNCIARE	PER CUOCERE LA PIETANZA DESIDERATA
PESCE	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.
PATATE	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.
VERDURE	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.
DOLCI	Con questa categoria si possono cuocere sia 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. sia 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.
BEVANDE	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).

CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI MANUALI

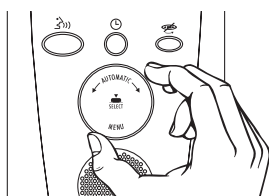
4.1 DESCRIZIONE DISPLAY



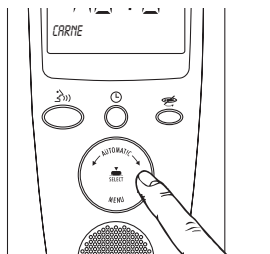
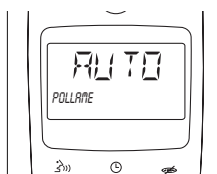
Per eliminare le indicazioni suggerite a display (una volta acquisita familiarità con il funzionamento del forno) procedere come segue:

- Mantenere premuto il tasto (3) per 5 secondi.
- Verrà emesso un beep breve: a questo punto il display potrà visualizzare solo le categorie, i sottomenù e le varie funzioni impostate manualmente.
- Per ritornare allo stato iniziale ripetere la prima operazione.

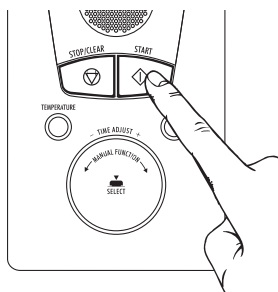
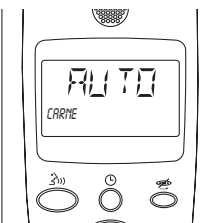
4.2 COME IMPOSTARE IL FUNZIONAMENTO



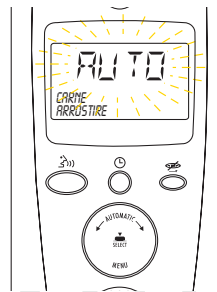
1. Ruotare la manopola **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) fino a far comparire nella prima riga del display il nome della categoria desiderata (la lista completa delle categorie è elencata più avanti).



2. Confermare la categoria, premendo la manopola **SELECT 'AUTOMATIC'** (5). Ruotare nuovamente la manopola per selezionare il sottomenù desiderato (elencati anche questi più avanti).



3. Una volta trovato il sottomenù, premere il tasto **START** (7). Sul display comincerà a lampeggiare la scritta **AUTO** e nelle due righe rimarranno i dati relativi alla ricetta selezionata.

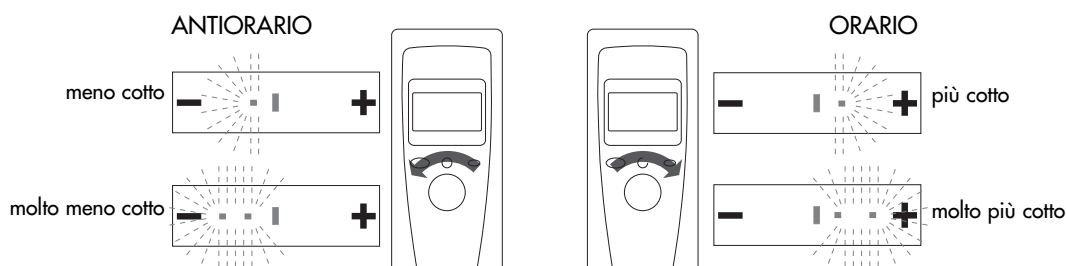
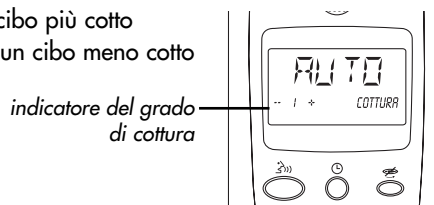


Attenzione: Dopo una cottura, se il forno è ancora troppo caldo, lo scongelamento automatico non si avvia: attendere che il forno si raffreddi.

CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI MANUALI

4. Dopo aver premuto **START** (7), si può modificare mediante la manopola **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) il grado di cottura del cibo.

- Ruotando la manopola in senso orario si otterrà un cibo più cotto
- Ruotando la manopola in senso antiorario si otterrà un cibo meno cotto
- Dopo qualche secondo ritorna la ricetta selezionata



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** (6), 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) sul display comparirà la scritta: **"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** (6). Comparirà il messaggio **"BUON APPETITO"** e se il forno è molto caldo la scritta **"IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO"** (vedere nota nel riquadro successivo)

SE RITENETE SIA NECESSARIO ANCORA QUALCHE MINUTO DI COTTURA:

- Richiudere la porta e premere il tasto **START** (7). 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"** (vedere nota nel riquadro successivo).

NOTE: Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse caldo dopo che il cibo è stato estratto e dopo che il pulsante **STOP/CLEAR** (6) è stato premuto (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio **"IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO"**.

I ventilatori e la lampada forno sono in funzione e si spegneranno automaticamente, mentre le resistenze riscaldanti e la parte relativa alle microonde sono spente. Se si desidera effettuare un'altra cottura, non è necessario attendere che il ciclo di raffreddamento sia terminato.

CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI MANUALI

4.3 LISTA DELLE CATEGORIE DI ALIMENTI

Tutte le categorie di alimenti che possono comparire sul display sono raggruppate in 15 famiglie. Ruotando la manopola **SELECT 'AUTOMATIC'** (5), le categorie si susseguono nel seguente ordine:

- PIATTI PRONTI
- PIZZA
- TORTE SALATE
- RISO/RISOTTO
- PASTA AL FORNO
- ZUPPE DA RISCALDARE
- CARNE
- ROAST BEEF
- STUFATI
- POLLAME
- PESCE
- PATATE
- VERDURE
- DOLCI
- BAVANDE

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 (M) in dotazione. Se il peso è al di fuori dei valori indicati, bisogna utilizzare il funzionamento manuale (vedere capitolo 5) per ottenere i migliori risultati.
- 2) Fare sempre riferimento alle fotografie riportate nella guida pieghevole allegata, nelle quali è illustrato il corretto uso dei contenitori e degli accessori.
- 3) 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.

PIATTI PRONTI

SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
1 PORZIONE DA FRIGO (100-200 gr.)	VEDERE FOTO 1 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. 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, oppure nella pirofila in dotazione). Coprire la pietanza con pellicola trasparente.
2 PORZIONI DA FRIGO (200-300 gr.)	
3 PORZIONI DA FRIGO (300-400 gr.)	
4 PORZIONI DA FRIGO (400-500 gr.)	
CONGELATI (quantità min. 200 gr. - max 500 gr.)	VEDERE FOTO 2 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Si intendono confezioni di cibi precotti reperibili in commercio congelati. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo in un piatto di portata appoggiando il tutto sopra la griglia bassa. 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

PIZZA	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
FRESCA	VEDERE FOTO 3 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Preparare la pizza su un fondo di una teglia metallica ben oliata e posizionare il tutto sopra la griglia bassa (F)
CONGELATA	VEDERE FOTO 4 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Togliere la pizza dalla confezione e posizionarla direttamente sopra la griglia bassa (F) senza utilizzare alcun contenitore.

TORTE SALATE	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
FRESCA	VEDERE FOTO 5 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Adatta a torte salate, come ad esempio la Quiche Lorraine, il tortino di spinaci, etc. Vanno cucinate in una teglia metallica e non nella pirofila (M) in dotazione, sempre sopra la griglia bassa. Per quanto riguarda le torte congelate basta toglierle dalla loro confezione e appoggiarle sopra la teglia.
CONGELATA	

RISO/RISOTTO	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
CUOCERE	VEDERE FOTO 6 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Le dosi massime da usare sono: 300 gr; di riso e 750 ml di brodo o acqua. Si mette tutto assieme nella pirofila (M) 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.

PASTA AL FORNO	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
FRESCA	VEDERE FOTO 7 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. 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 (M) e posizionandola sopra la griglia bassa (F). Il cibo non va mai coperto in quanto si impedirebbe la gratinatura.
CONGELATA	VEDERE FOTO 8 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Indicata per confezioni di lasagne, cannelloni, etc. che si trovano in commercio congelate nelle loro vaschette. Porre la confezione o il piatto (se precedentemente travasata) sopra la griglia bassa (F). Il cibo non va mai coperto in quanto si impedirebbe la gratinatura.

ZUPPA DA RISCALDARE	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
1 PORZIONE 250 ml	VEDERE FOTO 9 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Si intendono zuppe con temperatura iniziale di 18°/20°C (ambiente).
2 PORZIONI 500 ml	
3 PORZIONI 750 ml	
4 PORZIONI 1 Lt	

CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI MANUALI

CARNE	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
SCONGELARE PEZZI (quantita' min. 200 gr. - max 700 gr.)	VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Posizionare la carne direttamente sul piatto girevole (H) indicato per bistecche, braciola, macinato, ecc.
SCONGELARE PEZZO GRANDE (quantita' min. 600 gr. - max 1700 gr.)	VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Posizionare la carne direttamente sul piatto girevole (H) indicato per pezzi interi, stinchi, ecc.
ARROSTIRE (quantita' min. 600 gr. - max 1700 gr.)	VEDERE FOTO 11 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Ideale per cucinare agnello, maiale, 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. Appoggiare la pirofila (M) sopra la griglia bassa.

ROAST BEEF	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
ARROSTIRE (quantita' min. 800 gr. - max 2000 gr.)	VEDERE FOTO 11 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Ideale per cucinare un buon roast beef, ben cotto fuori e al sangue all'interno. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati. Appoggiare la pirofila sopra la griglia bassa.

STUFATI	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
STUFARE (quantita' min. 400 gr. - max 1500 gr.)	VEDERE FOTO 12 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Mettere la carne e il condimento tutto assieme nella pirofila. Appoggiare il tutto sopra la griglia bassa.

POLLAME	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
SCONGELARE INTERO (quantita' min. 700 gr. - max 2000 gr.)	VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Ideale per scongelare pollame intero. Il cibo va posizionato direttamente sul piatto girevole.
SCONGELARE PEZZI (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Ideale per scongelare pollame a pezzi. Il cibo va posizionato direttamente sul piatto girevole.
ARROSTIRE INTERO (quantita' min. 700 gr. - max 2000 gr.)	VEDERE FOTO 11 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. 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. Appoggiare la pirofila sopra la griglia bassa.
ARROSTIRE PEZZI (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VEDERE FOTO 11 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Ideale per cucinare al forno, anatra, faraona, pollo, tacchino, a pezzi. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati. Per evitare spruzzi ridurre al minimo olio e vino. Appoggiare la pirofila sopra la griglia bassa.

CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO IN MODO AUTOMATICO A COMANDI MANUALI

PESCE	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
ARROSTO (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VEDERE FOTO 13 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. 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. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa.
FRESCO LESSARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Il pesce deve essere cotto sempre coperto con una pellicola trasparente o con un coperchio in pyrex e aggiungere mezzo bicchiere d'acqua. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa
FRESCO GRATINARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VEDERE FOTO 15 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Indicato per il pesce gratinato cosperso di besciamella, pane grattugiato o latte. Non bisogna mai coprire il cibo in quanto si impedirebbe la gratinatura. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa.
CONGELATO SCONGELARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Posizionare il pesce direttamente sul piatto girevole. Se il pesce deve poi essere lessato, consigliamo di cuocerlo direttamente da congelato (ricetta successiva).
CONGELATO LESSARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Il pesce deve essere cotto sempre coperto con una pellicola trasparente o con un coperchio in pyrex e aggiungere mezzo bicchiere d'acqua. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa
CONGELATO GRATINARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)	VEDERE FOTO 15 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. (Indicato per confezioni congelate reperibili in commercio), porre la confezione o il piatto (se precedentemente travasata) sopra la griglia bassa. Non bisogna mai coprire il cibo in quanto si impedirebbe la gratinatura. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa
PATATE	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
ARROSTO (quantita' min. 500 gr. - max 1500 gr.)	VEDERE FOTO 16 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Si possono utilizzare sia quelle fresche, sia quelle congelate. Vanno tagliate a pezzi e condite con olio, vino bianco, rosmarino e aglio. Posizionare la pirofila (M) sopra la griglia bassa (F). Mescolare le patate 2-3 volte ma solo dopo che la scritta "AUTO" è sparita dal display ed è apparso il tempo di cottura restante.
LESSARE (quantita' min. 300 gr. - max 900 gr.)	VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Vanno tagliate a pezzi oppure lasciate intere senza buccia; aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua, coprire con la pellicola e posizionare la pirofila (M) sopra la griglia bassa (F).
UNA JACKET (da 200 gr.)	VEDERE FOTO 17 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. 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.
DUE JACKET (da 400 gr.)	
TRE JACKET (da 600 gr.)	
VERDURA	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
FRESCA LESSARE (quantita' min. 300 gr. - max 900 gr.)	VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Appoggiare la pirofila (M) sopra la griglia bassa (F). Coprire sempre il contenitore con pellicola trasparente. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua.
FRESCA GRATINARE (quantita' min. 500 gr. - max 1200 gr.)	VEDERE FOTO 18 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. 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.
CONGELATA LESSARE (quantita' min. 300 gr. - max 900 gr.)	VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Appoggiare la pirofila (M) sopra la griglia bassa (F). Coprire sempre il contenitore con pellicola trasparente. Non serve aggiungere acqua.
CONGELATA GRATINARE (quantita' min. 200 gr. - max 600 gr.)	VEDERE FOTO 8 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Indicato per confezioni congelate 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

DOLCI	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
A COTTURA LUNGA	VEDERE FOTO 19-20-21 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. 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.
A COTTURA BREVE	VEDERE FOTO 19-20-21 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. 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.

NOTE GENERALI PER ENTRAMBI I SOTTOMENU' DELLA CATEGORIA DOLCI:

- 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 imburrire 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.

BEVANDE	
SOTTOMENU'	NOTE / CONSIGLI
BEVANDE T. Amb un bicchiere	VEDERE FOTO 22 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Si intendono bevande (caffè, the, brodo, latte, ecc.) con temperature iniziali di 15°C che devono raggiungere gli 80°C. Posizionare il contenitore direttamente sul piatto girevole (H) senza utilizzare la griglia bassa (F).
BEVANDE T. Amb 1/4 litro	
BEVANDE T. Amb 1/2 litro	
BEVANDE T. Amb 3/4 litro	
BEVANDE T. Amb 1 litro	
BEVANDE da frigo un bicchiere	VEDERE FOTO 22 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE. Si intendono bevande (caffè, the, brodo, latte, ecc.) con temperature iniziali di 5-8°C che devono raggiungere gli 80°C. Posizionare il contenitore direttamente sul piatto girevole (H) senza utilizzare la griglia bassa (F).
BEVANDE da frigo 1/4 litro	
BEVANDE da frigo 1/2 litro	
BEVANDE da frigo 3/4 litro	
BEVANDE da frigo 1 litro	

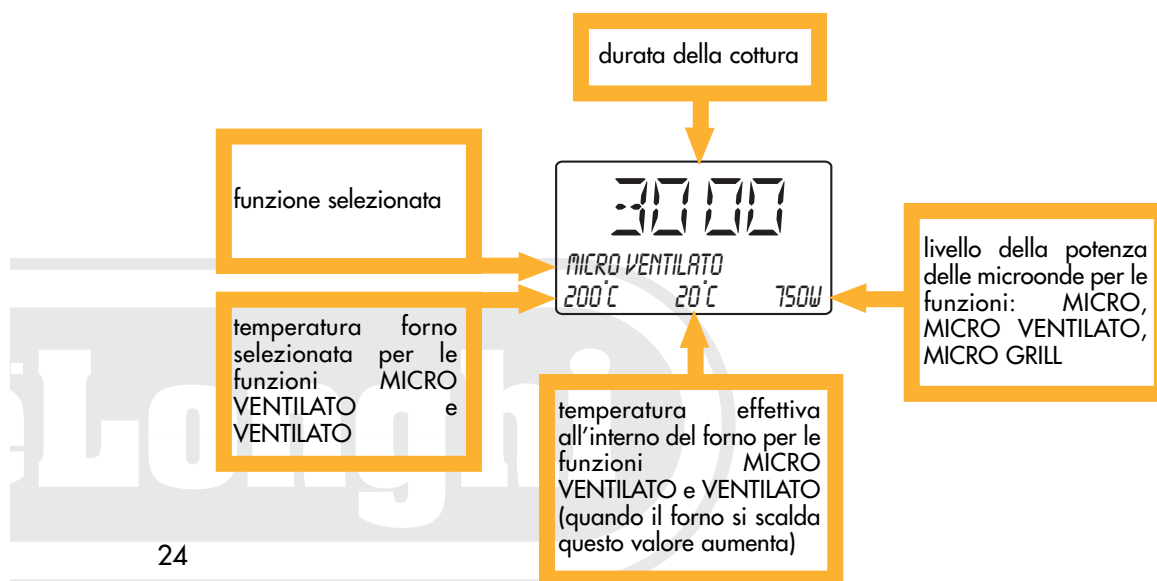
CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE

5.1 TABELLA RIASSUNTIVA

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.

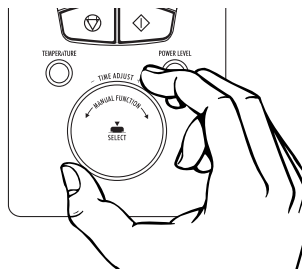
COSA VOGLIO FARE?	CHE FUNZIONE UTILIZZO?	ISTRUZIONI PAG.	TABELLE NOTE E CONSIGLI PAG.
Scongelare cibi (carne, pesce, verdure, ecc).	MICRO	22	30
Ammorbidire cioccolata/glassa	MICRO	22	31
Fondere burro	MICRO	22	31
Riscaldare tutti i cibi già cotti	MICRO	22	31/32
Cucinare riso/minestre	MICRO	22	32
Cucinare pizza, torte salate, ecc.	VENTILATO	25	32
Cucinare lasagne, cannelloni, ecc. (cibi gratinati)	MICROGRILL	26	32
Cucinare lonza di maiale, pollo, polpettone, ecc.	MICRO VENTILATO	23	33
Cucinare petti di pollo o goulash	MICRO	22	33
Grigliare braciole, salsicce, hamburger, ecc	GRILL	27	33
Cucinare pesce lesso	MICRO	22	33
Cucinare pesce al forno	MICRO VENTILATO	23	33
Cucinare verdure lesse	MICRO	22	34
Cucinare verdure gratinate (cavolfiori, pomodori, ecc.)	MICRO GRILL	26	34
Cucinare verdure grigliate (melanzane, zucchine, ecc.)	GRILL	27	34
Cucinare dolci in genere	VENTILATO	25	34

5.2 DESCRIZIONE DEL DISPLAY

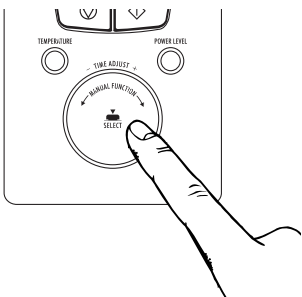
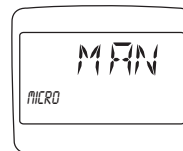


CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE

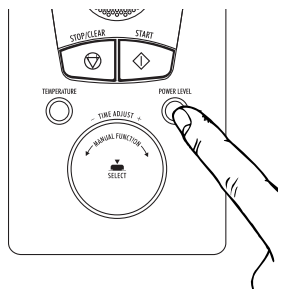
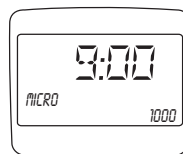
5.3 MICRO



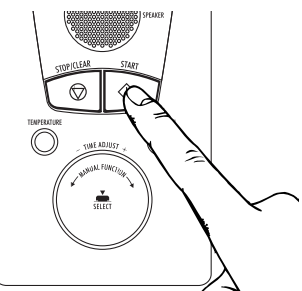
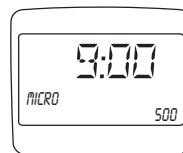
1. Ruotare la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta **"MICRO"**.



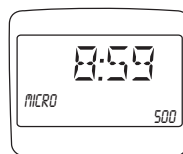
2. Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



3. Selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (9) 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** (7). 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 modificare il tempo durante la cottura ruotando la manopola **TIME ADJUST**. 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** (7).

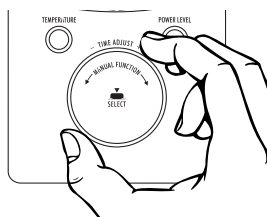
Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR** (6).

Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

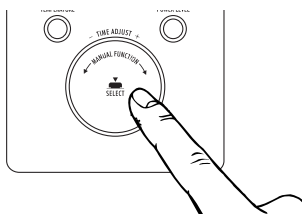
- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR** (6)
 - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR** (6).
- Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

- 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** (9).
- Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.

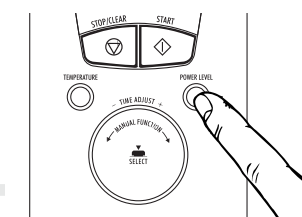
5.4 MICRO VENTILATO



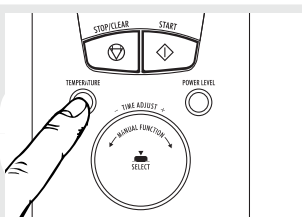
1. Ruotare la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta "**MICRO VENTILATO**".



2. Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.

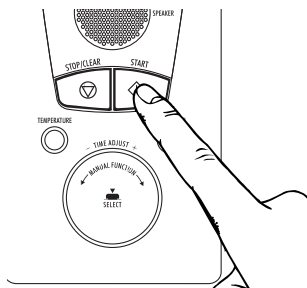


3. Selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (9) fino a far comparire il livello di potenza desiderato sul display. Per la scelta del livello di potenza vedere le tabelle riportate più avanti. In questa funzione il livello massimo di microonde è di 750W.



4. Selezionare la temperatura di cottura premendo ripetutamente il tasto **TEMPERATURE** (8) fino a che la cifra in basso a sinistra del display non visualizzerà la temperatura desiderata.





5. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (7). 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 nella riga in basso al centro del 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** (8)

E' possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **POWER LEVEL** (9) (non è però possibile impostare 1000 W). E' possibile modificare il tempo durante la cottura ruotando la manopola **TIME ADJUST**.

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** (7).

Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR** (6).

Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR** (6)
- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR** (6). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

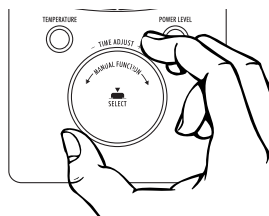
E' possibile mantenere in caldo la pietanza appena cotta: una volta terminata la cottura, **NON** aprire la porta e premere il tasto **START** (7): sul display scorrerà il messaggio "**MANTENIMENTO IN CALDO**". Il mantenimento in caldo potrà poi essere interrotto in qualsiasi momento aprendo la porta o premendo il tasto **STOP/CLEAR** (6).

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).

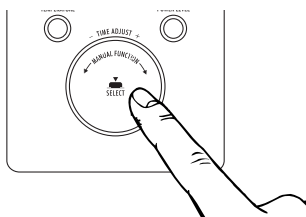
Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.

CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE

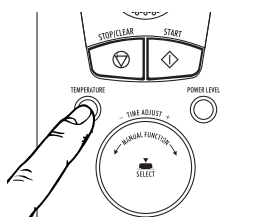
5.5 VENTILATO



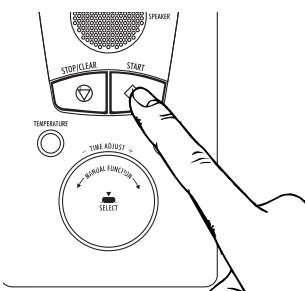
1. Ruotare la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta **"VENTILATO"**.



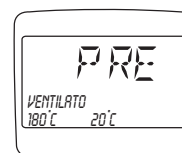
2. Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



3. Selezionare la temperatura di cottura premendo ripetutamente il tasto **TEMPERATURE** (8) fino a che la cifra in basso a sinistra del display non visualizzerà la temperatura desiderata.



4. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (7). Sul display comparirà il messaggio **"PRE HEAT"** (alternato) ad indicare che il forno si sta preriscaldando.



Infatti tutti i cibi cotti con questa funzione richiedono il preriscaldamento del forno. Una volta che il forno raggiunge la temperatura impostata (segnalato da 5 brevi "Beep"), sul display lampeggia il tempo impostato precedentemente (vedere punto 2) mentre nella riga in basso compare la scritta **"INSERIRE IL CIBO NEL FORNO E PREMERE START"**. Una volta inserito il cibo all'interno del forno sopra la griglia bassa premere il tasto **START**: sul display comparirà il conteggio del tempo impostato all'inizio.

Longhi

CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE

NOTE: La temperatura indicata in basso al centro nel display aumenta durante la cottura. Una volta raggiunta quella impostata, verranno emessi cinque 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 (8)**. E' possibile modificare il tempo durante la cottura ruotando la manopola **TIME ADJUST**.

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 (7)**.

Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR (6)**.

Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

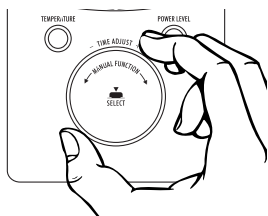
- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR (6)**
- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR (6)**. Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

E' possibile mantenere in caldo la pietanza appena cotta: una volta terminata la cottura, **NON** aprire la porta e premere il tasto **START (7)**: 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 (6)**.

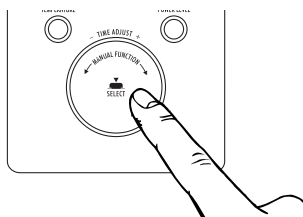
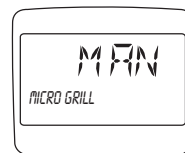
Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio **"IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO"**. I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole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

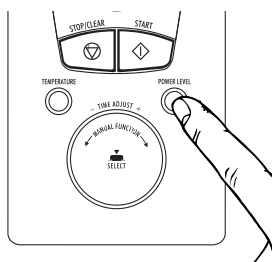
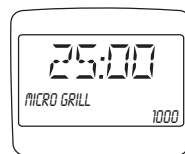
5.6 MICRO GRILL



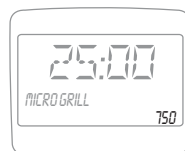
1. Ruotare la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION' (10)** finché nella prima riga del display comparirà la scritta **"MICRO GRILL"**.



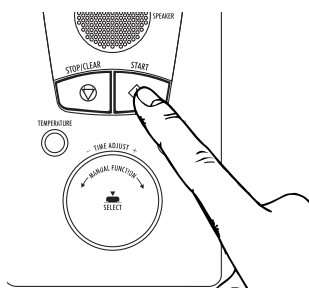
2. Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION' (10)** per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



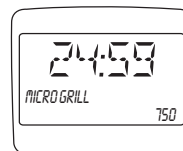
3. Selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL (9)** fino a far comparire il livello di potenza desiderato sul display. Per la scelta del livello di potenza vedere le tabelle riportate più avanti.



CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE



4. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (7). 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").



E' possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **POWER LEVEL** (9). E' possibile modificare il tempo durante la cottura ruotando la manopola **TIME ADJUST**.

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** (7).

Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR** (6).

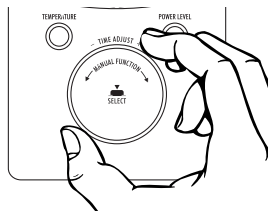
Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR** (6)
- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR** (6). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

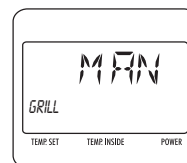
Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole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

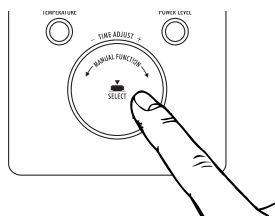
5.7 GRILL



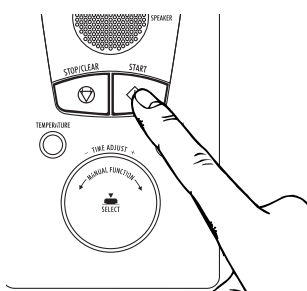
1. Ruotare la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta "GRILL".



CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE



2. Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



3. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (7). 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").



PRIMA DI INSERIRE IL CIBO NEL FORNO, IL GRILL DEVE ESSERE PRERISCALDATO PER 3 MINUTI.

In questa funzione non è possibile modificare il tempo.

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** (7).

Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR** (6).

Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR** (6)
- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR** (6). 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.

5.8 RISCALDAMENTO VELOCE

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.

CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE

5.9 TASTO FERMAPIATTO

Nel caso si debbano usare contenitori/recipienti di grandi dimensioni (oppure con manici) non in grado di ruotare, è possibile bloccare il movimento del piatto girevole. Premere il tasto **FERMA PIATTO** (4), operazione possibile solo dopo aver impostato una funzione di cottura: si accenderà il relativo led in alto a destra. Dopo aver premuto **START**, il led lampeggerà per altre 5 volte, dopodiché rimarrà acceso per tutta la durata del tempo impostato; per ottenere ottimi risultati, il cibo va mescolato/girato più volte durante la cottura. La funzione **FERMA PIATTO**, rimarrà impostata anche per la cottura successiva, fino a che non si preme nuovamente il tasto **FERMA PIATTO**. Nella funzione solo microonde la potenza massima utilizzabile è di 750 W (ridotta automaticamente dal controllo elettronico all'atto dell'azionamento del tasto **FERMA PIATTO**). **Non è possibile bloccare il piatto nelle funzioni automatiche.**

5.10 FUNZIONE CONTAMINUTI

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

- Ruotare la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta "contaminuti".
- Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Premere **START**.
- 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**.

5.11 SICUREZZA BAMBINI

Il forno è dotato di due dispositivi di sicurezza. Il primo 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!).

- Mantenere premuto il tasto **STOP/CLEAR** (6) 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. Il secondo inibisce il tasto **START**.
- Mantenere premuto il tasto **START** per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve e sul display appare .
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto **START** fino al beep.

5.12 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
CARNE							
• Arrosti (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
POLLAME							
• 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
VERDURE							
• 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
PESCE							
• 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
PRODOTTI LATTIERO / CASEARI							
• 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
PANE							
• 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
FRUTTA							
• 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

5.13 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
AMMORBIDIMENTO DI CIBI • Cioccolata/glassa • Burro	100 gr 50-70 gr	MICRO MICRO	500 1000	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa 1 volta.
CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (temp. iniziale 5/8°C) fino a 20/30°C					
• Yogurt • Biberon	125 gr 240 gr	MICRO MICRO	1000 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	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.
CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C					
• Confezioni di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	MICRO	1000	3 - 5	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Tagliare 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	"	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	MICRO	"	2 - 4	
• Piatto di carne e/o verdure	400 gr	MICRO	"	4 - 6 4 - 6	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	"		
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	MICRO	"	3 - 5	

CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE

TABELLA RISCALDAMENTI

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI
CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C)					
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	MICRO	1000	5 - 7	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	"	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	MICRO	"	2 - 4	
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	MICRO	"	6 - 8	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire.
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	MICRO	"	5 - 7	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare ad una temperatura di 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile mescolare il cibo.
• Porzioni di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	MICRO	"	6 - 8	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	MICRO	"	3 - 5	
BEVANDE DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 70°C circa					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	MICRO	1000	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	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	MICRO	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	MICRO	"	3 - 4	
BEVANDE DA TEMP. AMBIENTE (20/30°C) fino a 70°C circa					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	MICRO	1000	1'.15" - 1'.45"	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	"	1 - 1'.30"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	MICRO	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	MICRO	"	2 - 3	

5.14 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	MICRO + MICROGRILL	1000 1000	-	8 + 8	Tempi ottenuti con pasta cruda. Se la pasta è precotta bastano 8 min. di cottura combinata MICROGRILL.	bassa
• Gnocchi alla romana	600 gr	MICRO GRILL	1000	-	12	Evitare di sormontarli troppo.	bassa
• Maccheroni pasticciati	1500 gr	MICRO GRILL	1000	-	8	La pasta va bollita a parte precedentemente.	bassa
• Risotto	300 gr. di riso	MICRO	1000	-	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	VENTILATO	-	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	VENTILATO	-	160°C	40	Utilizzare una tortiera con il gancio (il forno va preriscaldato).	Bassa
• Quiche Lorraine cong.	550 gr	VENTILATO	-	190°C	45	Appoggiare sul fondo di una teglia metallica (preriscaldare il forno).	Bassa

CAPITOLO 5: FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE

5.15 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	TEMPE- RATURA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Arrosti (maiale, manzo)	1 Kg.	MICRO VENTILATO	500	190 °C	35-40	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi. Non mettere troppo condimento.	Bassa
• Polpettone	800	MICRO VENTILATO	500	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	750	-	20	Vedi note (*)	Nessuna
• Pollo intero	1,2 kg	MICRO VENTILATO	750	190 °C	40	Vedi note (**)	Bassa
• Pollo a pezzi	850	MICRO VENTILATO	750	190 °C	25	Durante la cottura mescolare 1 volta.	Bassa
• Spiedini	600	MICRO VENTILATO	500	180 °C	17-20	Girare a metà cottura.	Bassa
• Goulash	1,5 kg	MICRO	1000	-	30-35	Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte.	Nessuna
• Petti di pollo	500	MICRO	750	-	10-15	Girare a metà cottura.	Nessuna
• Braciola di vitello o maiale	3 pezzi	GRILL	-	-	16-18	Preriscaldare il grill per 3 minuti. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Salsicce	3 pezzi	GRILL	-	-	10-12	Preriscaldare il grill per 3 minuti. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Hamburger	3 pezzi	GRILL	-	-	10-12	Preriscaldare il grill per 3 minuti. 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. 17.3 test F. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705 sono riportati nella tabellina a pag. 2.

5.16 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	TEMPE- RATURA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Filetti	300 gr	MICRO	750	-	5-7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Fettine	300 gr	MICRO	750	-	7-9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	500 gr	MICRO	750	-	8-10	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	250 gr	MICRO	750	-	5-7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Tranci	400 gr	MICRO	750	-	7-9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Gamberi	500 gr	MICRO	750	-	7-9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Pesce al forno	600 gr	MICRO VENTILATO	150	190°C	30	Aggiungere olio, uno spicchio d'aglio e un goccio di vino bianco. Non coprire.	Bassa

5.17 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	TEMPE- RATURA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Asparagi	500 gr.	MICRO	1000	-	8-9	Tagliare a pezzi di 2 cm e coprire	Nessuna
• Carciofi	300 gr.	MICRO	1000	-	10-11	Tagliare il gambo e coprire	Nessuna
• Fagiolini	500 gr.	MICRO	1000	-	10-11	Tagliare a pezzi e coprire	Nessuna
• Broccoli	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Dividere nei singoli "fiori" e coprire	Nessuna
• Cavolini di Bruxelles	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Lasciare interi e coprire	Nessuna
• Cavolo bianco	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Lasciare intero e coprire	Nessuna
• Cavolo rosso	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Lasciare intero e coprire	Nessuna
• Carote	500 gr.	MICRO	1000	-	8-9	Tagliare a pezzi uguali e coprire	Nessuna
• Cavolfiore	500 gr.	MICRO	1000	-	10-11	Dividere a cimette e coprire	Nessuna
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr.	MICRO + MICRO GRILL	1000 1000	- -	7 10	Tempi ottenuti con cavolfiore crudo. Se precotto bastano 10' di MICROGRILL	Bassa
• Sedano	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	Dividere a pezzi e coprire	Nessuna
• Melanzana		MICRO	1000	-	5-6	Tagliare a dadi e coprire	Nessuna
• Melanzane grigliate	4 fette	GRILL	-	-	9-11	Girare a metà cottura	Alta
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr.	MICRO GRILL	1000	-	7-9	Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate	Bassa
• Porro	500 gr.	MICRO	1000	-	5-6	Lasciare intero e coprire	Nessuna
• Funghi champignons	500 gr.	MICRO	1000	-	5-6	Lasciare interi e coprire. Non occorre acqua	Nessuna
• Cipolle	250 gr.	MICRO	1000	-	4-5	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	Nessuna
• Spinaci	300 gr.	MICRO	1000	-	5-6	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	Nessuna
• Piselli	500 gr.	MICRO	1000	-	9-10	Coprire	Nessuna
• Finocchio	500 gr.	MICRO	1000	-	11-12	Tagliare in quarti e coprire	Nessuna
• Pomodori gratinati	800 gr.	MICRO GRILL	500	-	9-11	E' preferibile che siano di dimensioni uguali	Bassa
• Peperoni	500 gr.	MICRO	1000	-	8-9	Tagliare a pezzi e coprire	Nessuna
• Peperoni grigliati	4 quarti	GRILL	-	-	9-11	Girare a metà cottura	Alta
• Peperoni ripieni	1400 gr.	MICRO + MICRO GRILL	1000 1000	- -	8 9	Preferibili quelli bassi e larghi	Bassa
• Patate	500 gr.	MICRO	1000	-	7-8	Tagliare a pezzi uguali e coprire	Nessuna
• Patate arroste (fresche)	500 gr.	MICRO VENT.	500	190°C	25-30	Mescolare 2-3 volte	Bassa
• Patate arroste (cong.)	900 gr.	MICRO VENT.	500	200°C	35-40	Mescolare 2-3 volte	Bassa
• Gratin di patate	1100 gr. tot.	MICRO VENT.	750	190°C	20	Vedi nota (*)	Bassa
• Zucchine	500 gr.	MICRO	1000	-	6-7	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.

5.18 CUOCERE DOLCI E TORTE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVA TABELLA

Per tutte le cotture di dolci si richiede il PRERISCALDAMENTO DEL FORNO. Vedere par. 4.4.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPE- RATURA	DURATA (minuti)	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Torta alle nocciole	1100 gr	MICRO VENT.	150	170 °C	25-30	Eseguire nella pirofila in dotazione	Bassa
• Torta Quark	1500 gr	MICRO VENT.	500	170 °C	35-40	Eseguire nella pirofila in dotazione	Bassa
• Crostata di marmellata	700 gr	VENTILATO	-	160 °C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Plum cake	950 gr	VENTILATO	-	160 °C	90	Utilizzare uno stampo rettangolare	Bassa
• Torta margherita	700 gr.	VENTILATO	-	160 °C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Torta di noci	650 gr.	VENTILATO	-	160 °C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Egg custard	750 gr	MICRO	1000	--	16	*	Nessuna
• Sponge cake	475 gr	MICRO	1000	--	6	*	Bassa
• Sponge cake	710 gr	MICRO VENT.	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 VENTILATO 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 (in funzione VENTILATO) 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 "PIZZA FRESCA" 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, $\frac{1}{4}$ 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 funzione MICRO alla potenza massima per 1'30"; poi sgocciolatela e metterla da parte. Nel frattempo preriscaldare il forno a 160°C in funzione VENTILATO con la griglia bassa inserita. Stendere la pasta e foderare una tortiera con il gancio precedentemente imburata 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 "TORTE SALATE FRESCHE" 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 sopra la griglia bassa e cuocere il tutto in funzione MICRO (1000 W) per 8 minuti e di seguito in funzione MICRO GRILL con le microonde alla massima potenza per altri 8 minuti o fino a quando ritenete che il cibo abbia raggiunto la gratinatura desiderata. Se la pasta delle lasagne è precotta, cucinare il tutto in funzione MICRO GRILL con le microonde alla massima potenza, per 8 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria "PASTA AL FORNO FRESCA" 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 MICRO a 1000 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 in funzione VENTILATO a 210°C. Farcire le crespelle, sistemarle nella pirofila con la besciamella, macchiare il tutto con il passato di pomodoro (qualche cucchiaino è più che sufficiente) e spolverizzare con il formaggio grana. Cuocere in forno sulla griglia bassa in funzione COMBI GRILL con le microonde a 500 W per 8 - 10 minuti, ossia finché la parte superiore si è ben gratinata.

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

The DeLonghi logo is displayed in a large, stylized font. It features the brand name 'DeLonghi' in a bold, sans-serif typeface. The 'De' is smaller and positioned to the left of 'Longhi'. The entire logo is set against a light gray background that has a subtle, rounded rectangular shape behind it.

CAPITOLO 5: RICETTARIO

POLLO ARROSTO

Ingredienti: 1 pollo da 1200 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 MICRO VENTILATO con le microonde a 750 W e la temperatura a 190°C per 40', avendo cura di girarlo dopo circa 25 - 30 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria "POLLAME ARROSTIRE INTERO" 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 MICRO VENTILATO con le microonde a 500 W e la temperatura a 190°C per 35 - 40 minuti, avendo cura di girarlo dopo circa 25 - 30 minuti.

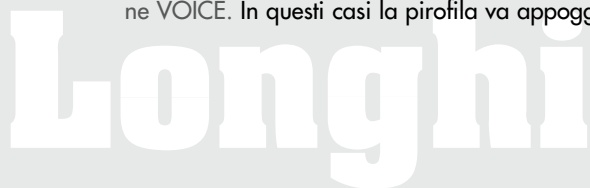
In funzione automatica impostare la categoria CARNE ARROSTIRE oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche in questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

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 20 minuti scoperto sempre in funzione MICRO con le microonde alla massima potenza mescolando il tutto 2 - 3 volte.

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

The Longhi logo is displayed in a large, stylized, light gray font. It features the brand name 'Longhi' with a distinctive 'L' and 'h'. The logo is partially overlaid by a large, faint, light gray circular graphic that resembles a stylized 'O' or a part of a larger design.

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 copirla con la pellicola trasparente. Infornare direttamente sopra il piatto girevole e cucinare il tutto in funzione MICRO con le microonde a 750 W per 8-10 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria PESCE FRESCO LESSARE 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 la griglia bassa e cuocere il tutto in funzione MICRO GRILL con le microonde a 500 W per 10 - 12 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria PESCE FRESCO GRATINARE oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche 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 VERDURA FRESCA LESSARE. Versare un po' di besciamella nel fondo di un pyrex. Disporre quindi il cavolfiore appena lessato (tagliato a cimette), coprire prima con il prosciutto cotto poi con il resto della besciamella ed infine con il formaggio grattugiato. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa e cucinare in funzione MICRO GRILL con le microonde alla massima potenza per 10 minuti circa ossia finché la parte superiore sia ben gratinata.

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

CAPITOLO 6: RICETTARIO

JACKET POTATO

Ingredienti: 400 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 PATATE DUE JACKET 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 in funzione VENTILATO 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 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.

CROSTATÀ 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 in funzione VENTILATO con la griglia bassa inserita. In un robot da cucina impastare tutti gli ingredienti sopra citati (tranne la marmellata); mettere da parte circa $\frac{1}{3}$ della pasta che servirà per la decorazione. Stendere il resto della pasta con un mattarello e foderare una tortiera con il gancio precedentemente imburrrata 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 40'.

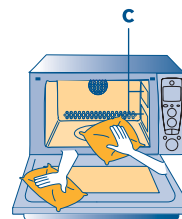
In funzione automatica impostare la categoria DOLCI A COTTURA BREVE oppure dialogare con il forno in funzione VOICE. Anche in questo caso la tortiera va appoggiata sopra la griglia bassa ma non bisogna preriscaldare il forno.

CAPITOLO 7: MANUTENZIONE E PULIZIA

7.1 PULIZIA

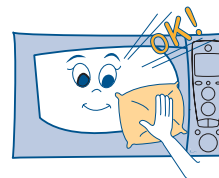
Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare sempre la spina della presa di corrente ed attendere che l'apparecchio sia freddo.

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 i coperchi uscita microonde (C).

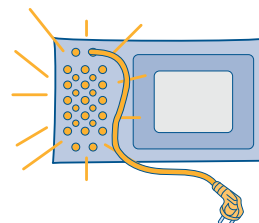


Non usare detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti quando si pulisce la superficie esterna del forno. Inoltre, fare attenzione che non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.

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

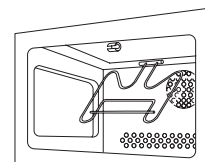


Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.



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.

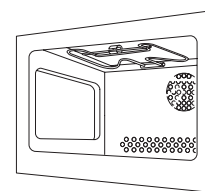
Periodicamente sarà necessario togliere il piatto rotante (H) ed il relativo supporto (I) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno.



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

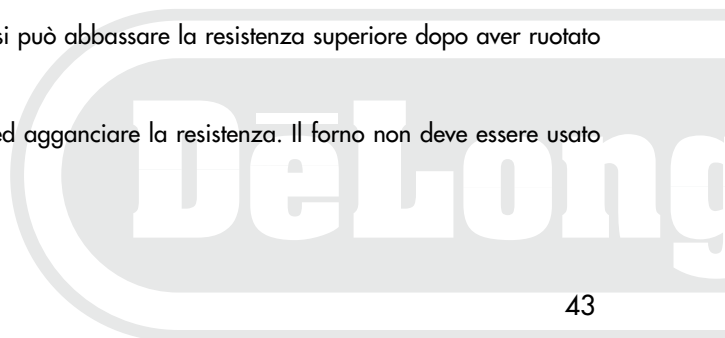
Non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.

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).



Per facilitare la pulizia dell'interno del forno, si può abbassare la resistenza superiore dopo aver ruotato il gancio in ceramica.

IMPORTANTE: Dopo la pulizia riposizionare ed agganciare la resistenza. Il forno non deve essere usato con la resistenza nella posizione ribassata.



CAPITOLO 7: MANUTENZIONE E PULIZIA

7.2 MANUTENZIONE

Se qualcosa non sembra funzionare o nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza autorizzato dal costruttore. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

PROBLEMA	CAUSA/RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	- La porta non è correttamente chiusa - La spina non è ben inserita nella presa - La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione).
Condensa sul piano di appoggio ed all'interno del forno	Quando si cuociono cibi contenenti dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno o sul piano di cottura.
Scintille all'interno del forno	- Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture automatiche o microonde e combinate utilizzando le funzioni "MICRO", "MICRO VENTILATO", "MICRO GRILL" - Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici.
Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente	- Funzionamento AUTOMATICO: controllare che la categoria prescelta corrisponda al tipo di cottura desiderato, rispettare le quantità ed utilizzare gli accessori ed i contenitori descritti per la ricetta. - Funzionamento MANUALE: selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura - Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.
Il cibo si brucia	- Funzionamento AUTOMATICO: controllare che la categoria prescelta corrisponda al tipo di cottura desiderato, rispettare le quantità ed utilizzare gli accessori ed i contenitori descritti per la ricetta. - Funzionamento MANUALE: selezionare la funzione corretta oppure diminuire il tempo di cottura.
Il cibo non si cuoce uniformemente	- Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi. - Il piatto rotante è rimasto bloccato
Non si avvia lo scongelamento automatico	Il forno è ancora troppo caldo, attendere che si raffreddi.
Sul display compare la scritta "FAIL"	Rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.

NOTA: In caso di guasto alla lampada di illuminazione del forno, è possibile continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.