

FORNO A MICROONDE CON GRILL

Istruzioni per l'uso e ricettario

DESCRIZIONE DEL FORNO

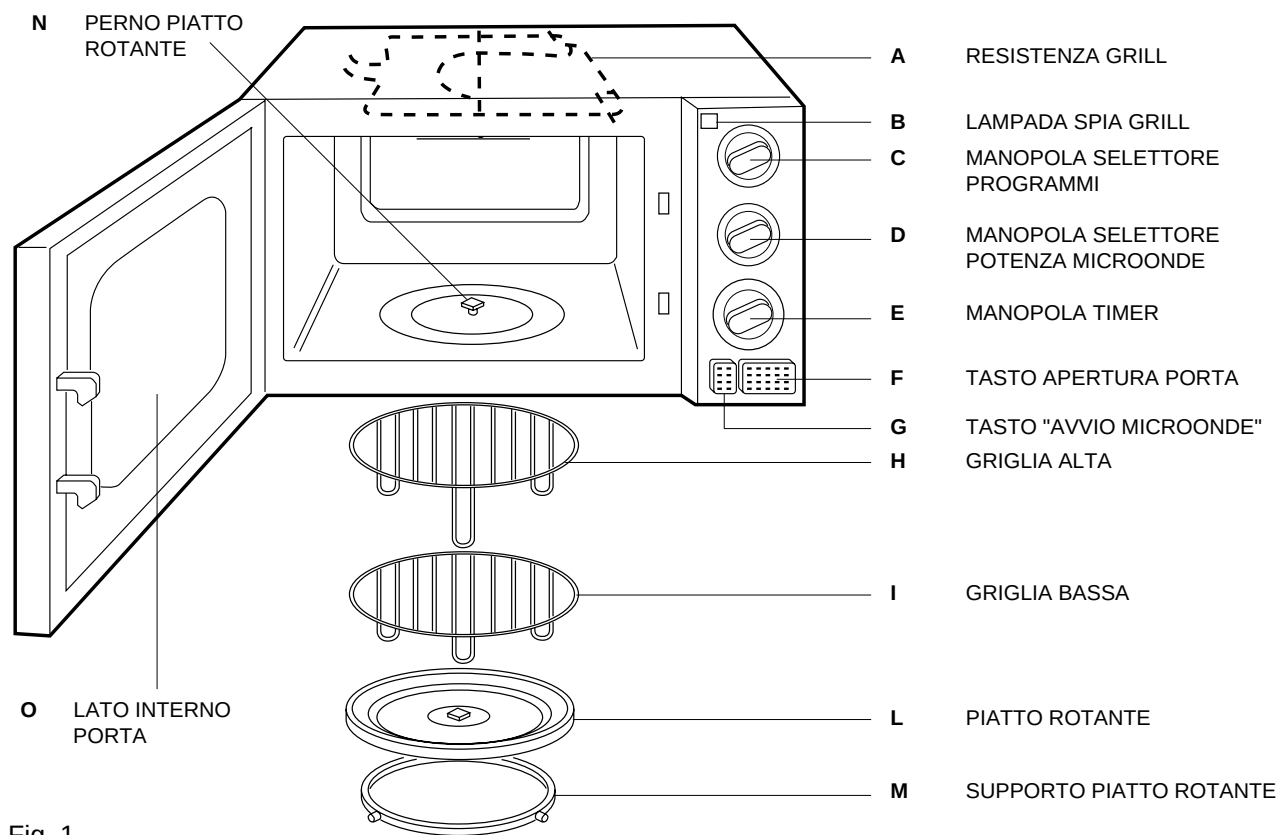


Fig. 1

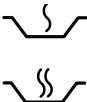
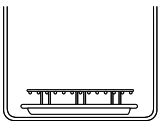
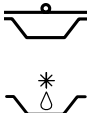
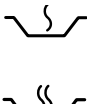
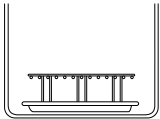
Data for test heating performance in accordance with IEC 705

The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Approx. time	Power level	Weight	Standing time
A	12 min		750 g	5 min
B	11 min		475 g	5 min
C	17 min		900 g	5 min
Defrosting minced meat	15 min		500 g	10 min

All tests must be performed with the containers placed in the centre of the turntable

TABELLA RIASSUNTIVA DELLE OPERAZIONI

TIPO DI COTTURA	POSIZIONE GRIGLIA E PIATTO ROTANTE	LIVELLO POTENZA MICROONDE	CONSIGLIATO PER:	NOTE
Solo MICROONDE	 Piatto rotante		Tutti i tipi di scongelamento. Per tenere caldo il cibo.	Per altre informazioni vedere a pag. 8 oppure consultare il ricettario
			Preparare salse e ricette a base di uova, lievitazione di dolci, fondere burro e cioccolato.	
			Cottura di verdure, pesce (non dorato). Completare la cottura dei dolci. Riscaldare ogni tipo di cibo pre-cotto e congelato.	
COMBINATA MICROONDE + GRILL	 Griglia bassa su piatto rotante  Piatto rotante		Cuocere carne, hamburger, salsicce. Quantità max. 150 g.	Per altre informazioni vedere a pag. 14 oppure consultare il ricettario
			Cottura di spiedini, petti di pollo, verdure gratinate, lasagne. Dolci. Cottura di grossi pezzi di carne e pollame. Cottura di cibi gratinati in grande quantità.	
				
Solo GRILL	 Griglia alta su piatto rotante	Grigliatura di hamburger, braciole, verdure, salsicce, pancetta, pane tostato.		Per altre informazioni vedere a pag. 15 oppure consultare il ricettario

AVVERTENZE IMPORTANTI

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

- 1) Questo forno è stato progettato per scongelare e cuocere cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi, e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- 2) Non avviare il forno se è danneggiato. La porta deve chiudere perfettamente; a questo scopo, controllare che il telaio metallico non sia deformato e che cerniere e ganci non siano allentati.
- 3) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 4) Non mettere in funzione il forno nel caso che oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta. Mantenere sempre pulito il lato interno della porta.
- 5) **Regolazioni e riparazioni vanno effettuate unicamente da personale addestrato dal produttore.** Eventuali riparazioni effettuate da personale non qualificato possono essere pericolose.
- 6) Nel caso in cui si osservi l'uscita di fumo dal forno, **NON APRIRE LA PORTA** e spegnere immediatamente l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di alimentazione.
- 7) **La formazione di condensa all'interno della cavità ed attorno alla zona di uscita dell'aria calda è un fenomeno del tutto normale.** Per ridurla è consigliabile coprire il cibo.
- 8) Questo forno deve essere utilizzato unicamente da persone adulte. **Non lasciare che i bambini si avvicinino quando il forno è in funzione. (Pericolo di scottature).**
- 9) Nelle cotture "Solo MICROONDE" e "COMBINATA CON MICROONDE", **non si deve assolutamente preriscaldare il forno e non si deve farlo funzionare a vuoto (senza alimenti), in quanto si possono provocare delle scintille.**
- 10) **Non immergere il piatto rotante nell'acqua dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.**
- 11) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili ed i contenitori scelti siano adatti per il funzionamento a microonde (vedi cap. "Vasellame"). In particolare, non mettere mai contenitori od utensili metallici all'interno del forno quando funziona in modo MICROONDE o COMBINATO CON MICROONDE: il metallo riflette l'energia delle microonde e potrebbe così provocare scintille.
- 12) Per evitare surriscaldamenti con conseguente rischio di incendio, è consigliabile sorvegliare attentamente il forno quando sta funzionando con i cibi posti in contenitori "usa e getta" di plastica, carta od altro materiale combustibile, oppure durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo.
- 13) **Non cuocere le uova con il guscio.** La pressione che si forma all'interno farebbe esplodere l'uovo (anche a cottura ultimata). Non riscaldare le uova già cotte a meno che non siano strapazzate.
- 14) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore altrimenti salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.
- 15) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati, controllarne SEMPRE la temperatura. Sugeriamo anche di mescolarli (per uniformare la temperatura).
- 16) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il liquido, mentre si estrae il recipiente, inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, è necessario introdurre, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, un cucchiaino di plastica resistente alle alte temperature oppure un bastoncino di vetro.
- 17) Non riscaldare liquori ad alta gradazione, nè grandi quantità di olio. (Potrebbero incendiarsi!).
- 18) Fare attenzione quando si selezionano i tempi di cottura. In caso di dubbio, consultare le ricette.

DATI TECNICI

Tensione	vedi targhetta caratteristiche		
Frequenza		50	Hz
Potenza assorbita (grill)		1150	W
Potenza assorbita (microonde)		1500	W
Potenza assorbita totale		2650	W
Potenza resa microonde		850	W
Frequenza microonde		2450	MHz
Dimensioni esterne:	larghezza	56.0	cm (22 in)
	altezza	34.9	cm (13.5 in)
	profondità	49.5	cm (19.5 in)
Volume netto del forno		26	litri
Peso		25	kg
Lampada forno		25	W

Questo apparecchio è conforme al D.M. 13/4/89 (direttiva CEE 87/308) sulla soppressione dei radiodisturbi.

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25 gennaio 1992, n° 101.

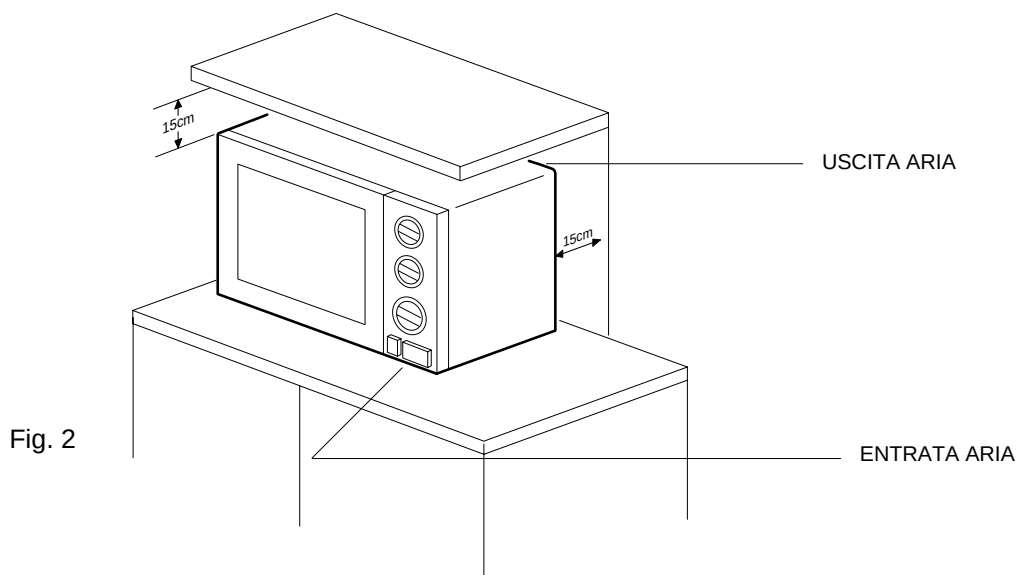
I dati tecnici possono essere soggetti a modifiche senza preavviso.

INSTALLAZIONE

Attenzione: - Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente dotate di una efficiente messa a terra e 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.

- Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente sia collegata ad una presa di terra efficiente; **il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**

- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente le griglie (H, I), il piatto rotante (L) ed il relativo supporto (M). Verificare che il perno del piatto rotante (N) sia inserito correttamente nel foro al centro del forno.
- 2) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto ed in particolare che la porta sia integra e si chiuda perfettamente.
- 3) Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ad un'altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini poiché la porta in vetro può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.
- 4) **Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 15 cm tra la parte posteriore dell'apparecchio e la parete, ed uno spazio di 2 cm. sui lati, per consentire una adeguata ventilazione. Non incassare in vani chiusi. Non ostruire i lati di ingresso ed uscita dell'aria** (vedi fig. 2).
- 5) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (M) ed appoggiarci il piatto rotante (L). Il perno (G) dev'essere inserito nell'apposita sede al centro del piatto rotante.
- 6) Se necessario, il cavo di alimentazione può essere sostituito solamente da personale autorizzato dal produttore o dal suo servizio assistenza.
- 7) Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 15 minuti circa produca un odore di 'nuovo' e un po' di fumo. Questo è del tutto normale, ed è causato dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze prima della spedizione dell'apparecchio.



DESCRIZIONE DEI COMANDI

Lampada spia grill (B)

Questa spia si accende per indicare che è stata selezionata una cottura con GRILL oppure una funzione combinata MICROONDE+GRILL. La spia si accende quando la resistenza elettrica è in funzione.

Manopola selettore programmi (C)

Questa manopola serve a selezionare il programma di cottura desiderato

- Solo **MICROONDE** 
- Funzione combinata **MICROONDE+GRILL** 
- Solo **GRILL** 

Manopola selettore di potenza microonde (D)

Utilizzare questa manopola per selezionare la potenza delle microonde nelle funzioni MICROONDE e MICROONDE+GRILL.

	(10%)	Potenza:	85 W
	(15%)	Potenza:	125 W
	(35%)	Potenza:	295 W
	(50%)	Potenza:	425 W
	(70%)	Potenza:	595 W
	(100%)	Potenza:	850 W

Manopola timer (E)

Utilizzare questa manopola per selezionare il tempo di cottura.

Quando un tempo è stato selezionato, il ventilatore e la lampada forno si accenderanno e, a porta chiusa, la manopola timer comincerà a ruotare indietro fino alla posizione zero.

Tasto apertura porta (F)

Premere questo tasto per aprire la porta del forno. Quando si apre la porta, la lampada del forno si accende.

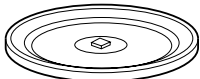
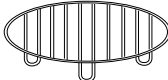
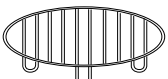
La lampada del forno ed il ventilatore continueranno a funzionare anche se si apre la porta durante la cottura. Questo è normale. Per riavviare la cottura, però, è necessario chiudere la porta a premere il tasto AVVIO MICROONDE.

Tasto "AVVIO MICROONDE" (G)

Chiudere la porta e premere questo tasto per avviare una cottura MICROONDE oppure MICROONDE+GRILL.

Inoltre, questo tasto riavvia il funzionamento delle microonde dopo una eventuale interruzione (es. se si apre la porta per ispezionare il cibo).

UTILIZZO DEGLI ACCESSORI IN DOTAZIONE

ACCESSORIO	TIPO DI COTTURA	CONSIGLI
PIATTO ROTANTE (L) 	Solo MICROONDE COMBINATA MICROONDE+GRILL Solo GRILL	Il piatto rotante va utilizzato per TUTTI i tipi di cottura in quanto serve anche da piano d'appoggio degli altri accessori. L'uso del solo piatto rotante è indispensabile per tutti i tipi di scongelamento e riscaldamento a sole microonde.
GRIGLIA BASSA (I) 	COMBINATA MICROONDE+GRILL	E' indispensabile per alcuni tipi di cibi (es. tutte le cotture "au gratin") che devono essere cucinati in funzione COMBINATA. La griglia bassa va appoggiata sul piatto rotante.
GRIGLIA ALTA (H) 	Solo GRILL	Deve essere adoperata per tutti i tipi di grigliatura, posizionandola sopra il piatto rotante. Il cibo da grigliare può essere appoggiato direttamente su di essa; eventuali gocce di grasso verranno raccolte dal piatto rotante.

VASELLAME DA USARE

Si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se Pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purchè privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). E' possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture 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 concerne 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.

E' opportuno ricordare che, poichè le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, è possibile cuocere il cibo direttamente sul piatto in cui si mangia 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.

	Vetro	Pyrex	Vetro-ceramica	Terra-cotta	Fogli in alluminio	Plastica	Carta o cartone*	Contenitori metallici
Cottura solo a MICROONDE	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Cottura combinata	NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO
Cottura solo GRILL	NO	SI	SI	NO	SI	NO	NO	SI

* Se il riscaldamento dura troppo a lungo è possibile che s'incendino.

PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI NELLE COTTURE A MICROONDE

- La cottura è strettamente legata alla grandezza ed omogeneità dei cibi da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perchè 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" a fine cottura perchè permettono un'ulteriore diffusione del calore all'interno del cibo.
- Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare**: serve a rendere le temperature più uniformi e quindi a ridurre il tempo di cottura. Bisogna mescolare più volte durante la cottura, sempre dall'esterno verso l'interno.
- 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 (bistecche, petti di pollo ...).
- Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, tuorlo d'uovo, 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. 3).
- Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, disporle in una pirofila ad anello per avere una cottura uniforme (fig. 4).
- Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore del cibo sopra la griglia. Cotture eseguite senza l'uso della griglia, con il recipiente del cibo posto a diretto contatto del fondo del forno, possono risultare di pessima qualità.
- 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.

Fig. 3

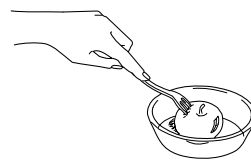
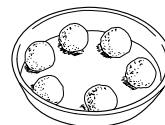


Fig. 4



USO DEL FORNO

Questo forno vi offre tutti i vantaggi della cottura a microonde e quella tradizionale. Scegliere dalle numerose combinazioni il metodo di cottura più adatto. Questa sezione descrive i vari metodi di cottura.

Cottura

Programma 

SOLO A MICROONDE

Consigliato per:

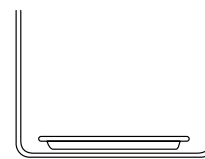
Fino a potenza  (125W)
Fino a potenza  (425W)

Per scongelare carne e pollame e per mantenere caldo il cibo.
Per preparare salse e ricette a base di uova, lievitazione di dolci, prima fase dello scongelamento di grossi pezzi di carne; fondere burro e ammorbidire formaggi.

Fino a potenza  (850W)

Per effettuare la cottura di verdure, pesci (non dorati), completare la cottura dei dolci, riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati.

Durante questi programmi di cottura, il contenitore deve essere posizionato al centro del piatto rotante come indicato nella figura a lato.



Piatto rotante

Procedura:

- 1) Mettere il cibo in un contenitore adatto e posizionare il contenitore al centro del piatto rotante. Chiudere la porta del forno.
- 2) Posizionare la manopola selettore programmi (C) su  (MICROONDE).
- 3) Ruotare la manopola selettore di potenza (D) al livello di potenza desiderato.
- 4) Ruotare la manopola del timer (E) in senso orario fino al tempo di cottura desiderato. I numeri segnati sulla manopola rappresentano il tempo di cottura in minuti. Il ventilatore e la lampada forno si accenderanno automaticamente.
- 5) Premere il tasto AVVIO MICROONDE (4) per avviare la cottura.
- 6) Al termine del tempo programmato, il forno si spegnerà automaticamente. La fine del processo di cottura è indicata da un segnale acustico, che suonerà quando la manopola del timer torna alla posizione  (STOP). Il ventilatore e la lampada del forno si spegneranno.

Note

- La lampada del forno ed il ventilatore si accenderanno quando si seleziona un tempo di cottura ruotando la manopola del timer o quando si apre la porta del forno.
- Il forno può essere spento in qualsiasi momento durante la cottura semplicemente ruotando la manopola del timer (E) fino alla posizione  (STOP). E' inoltre possibile modificare il tempo di cottura durante la cottura stessa, ruotando la manopola del timer in senso orario oppure antiorario.
- Per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento del forno. Per riavviare la cottura, chiudere la porta e premere di nuovo il tasto AVVIO MICROONDE.

SCONGELAMENTO

Fare riferimento alla tabella, tenendo presente i seguenti consigli:

- 1) Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno per lo scongelamento, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
- 2) Seguire con cautela le istruzioni riportate sulla confezione, perché non sono sempre corrette.
- 3) Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima di iniziare la cottura.
- 4) Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se vengono rimescolati di tanto in tanto.
- 5) Durante lo scongelamento, carne e pesce perdono liquidi. Si consiglia di scongelarli in una vaschetta.
- 6) Per scongelare dei pezzi grossi di carne, è bene proteggere eventuali parti sottili (es. di pollame) per rallentare il riscaldamento, altrimenti le parti esterne si asciugano e potranno anche cominciare a cuocersi. La carne deve essere girata a metà scongelamento. E' consigliabile anche riporre nel congelatore ogni singolo pezzo di carne avvolto nel proprio sacchetto; ciò faciliterà poi lo scongelamento.
- 7) È bene usare tempi di scongelamento leggermente al di sotto dei tempi riportati. La durata dello scongelamento varierà in funzione del grado di congelamento. Se possibile, rivoltare e/o separare i pezzi di cibo durante lo scongelamento ed il tempo di riposo.
- 8) Per "tempo di riposo" si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere un'ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, per esempio, aumenterà di circa 5-8°C durante il tempo di riposo. Il tempo di riposo (a forno spento) può anche essere ottenuto fuori dal forno stesso.

TEMPI DI SCONGELAMENTO

Scongelamento di carne				
Tipo	Quantità	Livello di potenza	Tempo di scongelamento	Tempo di riposo (minuti)
CARNE				
Macinato	500 g		12	10
Rognoni	300 g	"	10	5
Fegato	300 g	"	8	5
Arrosto, spalla	1 kg	"	30	20
Arrosto, arrotoato	1 kg	"	30	20
Arrosto, lombata	1 kg	"	30	20
Spezzatino	500 g	"	14	10
Bistecca	200 g	"	5	4
VITELLO				
Braciola	200 g	"	5	4
Macinato	500 g	"	12	6
Bistecca	200 g	"	5	4
MAIALE				
Braciola	200 g	"	5	4
Spezzatino	500 g	"	14	10
Macinato	500 g	"	12	6
Arrosto, Lombo	1 kg	"	30	20
Costa magra	500 g	"	11	12
Spalla	400 g	"	10	10
Filetto	200 g	"	6	6
AGNELLO				
Cosciotto o spalla	1,5 kg	"	37	25
POLLO				
Intero	1,5 kg	"	35	20
Pezzi	1 kg	"	28	15
Petto	500 g	"	14	8
Coscie	500 g	"	19	10
TACCHINO				
Pezzi	1 kg	"	27	15
Petto	500 g	"	14	10
ANITRA				
Intera	1,5 kg	"	38	20

Scongelamento delle verdure					
Tipo		Quantità	Livello di potenza	Tempo di scongelamento (min)	Tempo di riposo (min)
Melanzane	interi	500 g		14	5
Peperoni	interi	350 g	"	8	4
Piselli	sgranati	400 g	"	10	4
Carciofi	cuori	300 g	"	7	4
Asparagi	interi	300 g	"	9	3
Fagiolini	tranciati	300 g	"	11	5
Broccoli	interi	300 g	"	10	5
Cavoletti di Bruxelles	interi	300 g	"	10	4
Carote	affettate	300 g	"	9	4
Cavolfiore	cuore	300 g	"	8	3
Verdure miste		300 g	"	8	3
Spinaci	tranciati	300 g	"	9	4

Scongelamento di pesce				
Tipo	Quantità	Livello di potenza	Tempo di scongelamento	Tempo di riposo (minuti)
Filetti	300 g		9	6
Tranci	400 g	"	10	8
Intero	400 g	"	12	8
Cozze-Vongole	400 g	"	6	5
Gamberi	250 g	"	7	5
Ostriche	200 g	"	5	5

Scongelamento burro, formaggio (prodotti lattiero-caseari)				
Tipo/quantità	Livello di potenza	Tempo	Osservazioni e consigli	Tempo di riposo (minuti)
Burro (250 g)		5	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche.	10
Formaggio (250 g)	"	6	Il formaggio si è parzialmente scongelato. Occorre il tempo di riposo.	15
Panna (200 ml)	"	8	La panna può essere scongelata nel recipiente di cartone, dopo aver asportato eventuali parti metalliche.	5

Scongelamento pane e panini				
Tipo/quantità	Livello di potenza	Tempo	Osservazioni e consigli	Tempo di riposo (minuti)
4 panini		5	Non serve girare i panini.	5
Pane misto (300 g)	"	5	Non serve girare il pane.	10
Pane integrale a fette (70g)	"	4	Non serve girare le fette.	3

Scongelamento frutta				
Tipo/quantità	Livello di potenza	Tempo	Osservazioni e consigli	Tempo di riposo (minuti)
Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche (500 g)		12	Girare 1 volta dopo 4 minuti.	10
Lamponi (300 g)	"	10	Girare 1 volta dopo 4 minuti.	10
More (250 g)	"	8	Girare 1 volta dopo 3 minuti.	6

Scongelamento salumi				
Tipo/quantità	Livello di potenza	Tempo	Osservazioni e consigli	Tempo di riposo (minuti)
Prosciutto cotto a fette (200 g)		5	Dopo i primi 2 minuti, girare il prosciutto e togliere le fette già scongelate.	10
Mortadella a fette (200 g)	"	5	Dopo i primi 2 minuti, girare la mortadella e togliere le fette già scongelate.	10
Salsiccia di maiale (n. 3) (300 g)	"	8	Dopo i primi 3 minuti, girare le salsicce.	10

RISCALDAMENTO

Il riscaldamento dei cibi è una funzione in cui il forno a microonde evidenzia tutta la sua utilità ed efficacia. Il riscaldamento dei cibi offre numerosi vantaggi. Il forno a microonde riscalda i cibi molto rapidamente e, di conseguenza, i cibi mantengono tutto il loro sapore e qualità originali.

Suggerimenti per il riscaldamento dei cibi:

- 1) Come nei sistemi tradizionali di cottura, anche usando il forno a microonde si raccomanda di riscaldare i cibi (specie se surgelati) ad una temperatura di almeno 70°C. Non sarà possibile mangiare il cibo subito, perchè sarà troppo caldo, ma sarà garantita la sua completa sterilizzazione.
- 2) Per riscaldare i cibi precotti o surgelati, seguire sempre le seguenti regole:
 - togliere il cibo dal contenitore, se metallico;
 - coprire con pellicola trasparente o carta oleata; in questo modo tutto il sapore naturale sarà mantenuto ed il forno rimarrà più pulito;
 - se possibile, mescolare o rivoltare frequentemente per accelerare il processo di riscaldamento;
 - seguire con molta cautela le istruzioni riportate sulla confezione (non sempre sono corrette). **Pertanto, ricordarsi che, in certe condizioni, i tempi indicati per il riscaldamento dovranno essere aumentati.**
- 3) Ricordarsi sempre che 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.
- 4) Cibi e bevande possono essere riscaldati per breve tempo in recipienti di carta o plastica. Comunque, questi recipienti possono deformarsi se il tempo di cottura è lungo.

Riscaldamento di cibi precotti già scongelati

Tipo (quantità)	Livello di potenza	Tempo (min)	Osservazioni e consigli
Lasagne (400 g)		7 - 9	Rimuovere dal contenitore e mettere in un piatto fondo. Coprire il cibo. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare per 2 minuti. Cibi del tipo costicine e "Bhuna Gosht" devono essere mescolati almeno due volte durante il riscaldamento.
Pasta con ripieno (400 g)	"	7 - 9	
Costicine	"	6 - 9	
Bhuna Gosht	"	6 - 8	

Riscaldamento di cibi da temperatura di frigorifero sino a 20°C circa

Tipo (quantità)	Livello di potenza	Tempo (min)	Osservazioni e consigli
Latte/cacao (1/4 l)		2	Da riscaldare in una scodella
Liquidi (1/4 l)	"	2	Da riscaldare in una scodella
Burro (250 g)	"	4	Asportare l'eventuale foglio metallico
Yogurt (125 g)	"	3	Asportare l'eventuale foglio metallico

Riscaldamento di piatti freddi

Tipo (quantità)	Livello di potenza	Tempo (min)	Osservazioni e consigli
1 biberon (240 ml)		2	Riscaldare il biberon senza coperchio. Mescolare dopo il riscaldamento.
1 piatto di carne (350-400 g)		6 - 9	Riscaldare coperto da pellicola trasparente.
1 porzione di carne (150 g)	"	2 - 4	Riscaldare coperto da pellicola trasparente, tranne le carni impanate.
1 porzione di pesce (150-200 g)	"	2 - 4	Riscaldare coperto da pellicola trasparente, tranne il pesce impanato.
1 porzione verdura, patate e riso (200 g)	"	3 - 4	Riscaldare coperto da pellicola trasparente.
2 porzioni di minestrone (1/2 l)	"	6 - 7	Riscaldare coperto da pellicola trasparente.
1 tazza di brodo (300 cc)	"	2,5	Brodo chiaro da riscaldare scoperto. Brodo con pasta, da riscaldare coperto da pellicola trasparente.

Riscaldamento bevande

Tipo (quantità)	Livello di potenza	Tempo (min)	Osservazioni e consigli
Latte (200 ml)		3	Mescolare dopo il riscaldamento.
1 scodella d'acqua (180 cc)	"	4	Acqua per il caffè o il té istantaneo. Mescolare quando l'acqua non bolle più.
1 tazza di latte (150 cc)	"	1,5	Il latte viene riscaldato da poter bere.
1 tazza di caffè (da riscaldare nuovamente)	"	1	Mescolare dopo il riscaldamento.

Ammorbidamento di alimenti

Tipo (quantità)	Livello di potenza	Tempo (min)	Osservazioni e consigli
Cioccolata/Glassa (100 g)		3,5	Per la cioccolata a cubetti, non serve mescolare. Mescolare la glassa una volta.
Burro (50 - 70 g)	"	2 - 3	Per il riscaldamento, aggiungere 1 minuto.

COTTURA

Fare riferimento alle tabelle per la cottura delle verdure e del pesce (non dorato). Tenere presente che:

- Le verdure, cotte nel forno a microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradizionale. Non è necessario aggiungere acqua: quella rimasta dal lavaggio è sufficiente per generare un po' di vapore. Come regola generale, vanno sempre coperte con della pellicola trasparente preventivamente bucata in più parti per permettere la fuoriuscita del vapore. Quelle più consistenti vanno tagliate a pezzi regolari (es. carote). Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.
- 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, lasciando uno sfogo per il vapore. Naturalmente se c'è la pelle, questa va incisa; i filetti vanno disposti uniformemente. Si sconsiglia di cuocere pesce impanato con uovo. E' possibile cuocere il pesce direttamente nei piatti da portare in tavola..

Tempi di cottura per le verdure					
Tipo	Pezzatura	Quantità	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Carciofi freschi	Interi	4 (8 metà)		11	3
Carciofi scongelati	Cuori	300 gr	"	9	3
Asparagi freschi	Pezzi da 2 cm	500 gr	"	8	3
Asparagi scongelati	Interi	300 gr	"	8	4
Fagiolini freschi	Pezzi da 2 cm	500 gr	"	11	3
Fagiolini scongelati	A pezzi	300 gr	"	10	3
Rape fresche	Affettate	500 gr	"	11	5
Broccoli freschi	Foglie	500 gr	"	10	3
Broccoli scongelati	Interi o a pezzi	300 gr	"	10	2
Cavolini di Bruxelles freschi	Interi	500 gr	"	11	3
Cavolini di Bruxelles scongelati	Interi	300 gr	"	10	3
Cavolo fresco	A pezzi	500 gr	"	12	5
Cavolo fresco	Cuore	500 gr	"	11	5
Carote fresche	Fette da 1 cm	500 gr	"	10	3
Carote scongelate	Affettate	300 gr	"	9	3
Cavolfiore fresco	Cuore	500 gr	"	13	5
Cavolfiore fresco	Intero	800-900 gr	"	18	6
Cavolfiore scongelato	Cuore	300 gr	"	9	3
Sedano fresco	Fette da 1 cm	500 gr	"	10	2
Melanzana fresca	A dadi	500 gr	"	10	2
Melanzana fresca	Intera, forata	500 gr	"	12	3
Porri freschi	Interi, cime	400 gr	"	12	3
Verdure miste scongelate		300 gr	"	8	2
Funghi freschi	A fette	500 gr	"	11	3
Cipolle fresche	Intere, pelate	8 - 10 (piccole)	"	13	4
Piselli freschi	Sgranati	500 gr	"	11	3
Piselli scongelati	Sgranati	300 gr	"	9	3
Patate fresche	A pezzi	500 gr	"	20	3
Spinaci freschi	Foglie intere	500 gr	"	8	2
Spinaci scongelati	A pezzi	300 gr	"	7	2
Peperoni freschi	Pezzi	500 gr	"	13	3
Zucchine fresche	Fette	500 gr	"	8	3

Tempi di cottura per il pesce					
Tipo	Quantità	Livello di potenza	Tempo di cottura	Osservazioni e consigli	Tempo di riposo (min)
Filetti	300 gr		6	Girare a metà cottura	2
Fettine	300 gr	"	9	Girare a metà cottura	2
Intero	500 gr	"	10	Girare a metà cottura	3
Vongole	500 gr	"	6	Mescolare al termine della cottura	-
Cozze	500 gr	"	6	Mescolare al termine della cottura	-
Gamberi	500 gr	"	8	Mescolare al termine della cottura	2

Nota: • Per cotture oltre ai 5 minuti è opportuno rivoltare o mescolare il cibo a metà del tempo impostato.

- La formazione di condensa all'interno del forno e nella zona dell'uscita aria è perfettamente normale.** Per ridurla, coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato.
- I cibi con contenuto acquoso (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno e di ridurre la formazione di condensa. Usare pellicola trasparente.

ATTENZIONE! Non coprire con alluminio e non coprire nelle funzioni COMBINATA MICROONDE+GRILL e SOLO GRILL

Cottura combinata: MICROONDE + GRILL

Programma

Consigliato per:

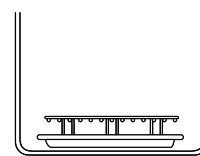
Tutte le cotture che necessitano di una brunitura o arrostitura esterna non ottenibile con le sole microonde (es. carni, pollame, salsicce, verdure e paste "au gratin", pesce dorato, dolci ecc.).
Selezionare il livello di potenza delle microonde come segue:

Potenza fino a livello (125W) +
grill 1150W

Per cotture di carne, hamburger, salsicce. Quantità max. 150 gr.

Potenza fino a livello (560W) +
grill 1150W

Per cotture di spiedini, petti di pollo, verdure gratinate, lasagne, dolci. Cottura di grossi pezzi di carne, pollame, cibi gratinati in grande quantità.



Griglia bassa sul
piatto rotante



Piatto rotante

Durante questi programmi il contenitore del cibo deve essere posto come suggerito nel ricettario (sul piatto rotante oppure sulla griglia bassa).

Procedura:

Questo forno offre un sistema di cottura che combina la cottura a microonde con la grigliatura tradizionale. Tale sistema riduce sensibilmente i tempi di cottura.

- 1) Mettere il cibo in un contenitore adatto e posizionare il contenitore al centro della griglia bassa sul piatto rotante oppure direttamente sul piatto rotante. Chiudere la porta del forno.
- 2) Ruotare la manopola selettore programmi (C) su COTTURA COMBINATA (
- 3) Ruotare la manopola selettore di potenza (D) al livello di potenza desiderato.
- 4) Ruotare la manopola del timer (E) in senso orario fino al tempo di cottura desiderato. La resistenza grill e la relativa lampada spia si accendono. Il ventilatore e la lampada del forno si accenderanno.
- 5) Premere il tasto AVVIO MICROONDE (4) per avviare la cottura.
- 6) Al termine del tempo programmato, la funzione microonde ed il grill si spegneranno automaticamente. La fine del processo di cottura è indicata da un segnale acustico.

Attenzione: Se viene aperta la porta per controllare il cibo, la funzione microonde viene interrotta, ma il grill rimane acceso. **Non toccare il grill. I bambini devono essere sorvegliati quando sono in cucina.** Per riavviare la funzione microonde, chiudere la porta e premere di nuovo il tasto AVVIO MICROONDE.

Fare riferimento alla tabella ed al ricettario. Tenere presente che tutte le regole e suggerimenti riportate per la cottura a microonde valgono anche per la cottura combinata.

Tempi di cottura per la carne

Tipo		Quantità	Livello di potenza	Tempo di cottura (min)	Consigli	Tempo di riposo (min)
MANZO	Polpettone	500 gr		26	Rivoltare 2 volte	3
	Lombata	600 gr	"	30	Rivoltare 2 volte	3
	Arrosto, stinco	1 kg	"	45	Rivoltare 2 volte	2
VITELLO	Arrosto (arrotoato)	1 kg	"	44	Rivoltare 1 volta	2
MAIALE	Coscia	500 gr	"	24	Rivoltare 1 volta	2
	Arrosto	1 kg	"	45	Rivoltare 2 volte	2
	Arista	700 gr	"	30	Rivoltare 1 volta	5
AGNELLO	Cosciotto	1 - 1.5 kg	"	40	Rivoltare 2 volte	5
POLLO	Intero	1 kg	"	47	Rivoltare 2 volte	3
	Mezzo	500 gr		17	Rivoltare 2 volte	3
	Pezzi	500 gr		22	Rivoltare 1 volta	3
TACCHINO	Petto	300 gr	"	15	Rivoltare 1 volta	2
	Pezzi	1 kg	"	43	Rivoltare 2 volte	5
	Petto	500 gr	"	21	Rivoltare 1 volta	2
ANITRA	Intero	1 - 1.5 kg		42	Rivoltare 2 volte	5
PATATE	Fresche a pezzi	500 gr		24	Mescolare 2 volte	3

Cottura

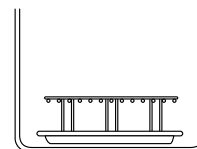
Programma 

SOLO GRILL

Consigliato per:

Grigliatura di hamburger, braciole, salsicce, verdure, würstel, pancetta, toast ecc.

Si procede come nei forni tradizionali: il cibo va posto sulla griglia alta, che deve essere posizionata sul piatto rotante. Il piatto rotante raccoglierà eventuali gocce di grasso.



Griglia alta sul piatto rotante

Procedura:

- 1) Mettere il cibo da grigliare sulla griglia alta e posizionare la griglia sul piatto rotante..
- 2) Ruotare la manopola selettore programmi (C) su  (Solo GRILL).
- 3) Ruotare la manopola del timer (E) in senso orario fino al tempo di cottura desiderato. La resistenza del grill si accenderà automaticamente; la lampada spia del grill ed il ventilatore si accenderanno.
- 4) Al termine del tempo di cottura, la manopola del timer (E) torna alla posizione  (STOP), e la lampada spia ed il ventilatore si spegneranno. La fine del processo di cottura è indicata da un segnale acustico.

Nota: Quando si usa la funzione SOLO GRILL, non è necessario premere il tasto AVVIO MICROONDE (G) per iniziare la cottura.

Attenzione: Se si apre la porta durante la grigliatura o la cottura combinata, il grill rimane acceso. Non toccare il grill. I bambini devono essere sorvegliati quando sono in cucina.

TEMPI DI GRIGLIATURA

Nota: Il forno deve essere preriscaldato per 5 – 8 minuti prima di iniziare la grigliatura

Cibo	Tempo di grigliatura
Braciola di bue o maiale (spessore 1 cm)	15-18 minuti per lato
Braciola di bue o maiale (spessore 2 cm)	22-25 minuti per lato
Braciola di agnello	22-25 minuti per lato
Salsicce	13-16 minuti per lato
Pane grigliato	2-5 minuti per lato
Hamburgers freschi (200 g)	17-20 minuti per lato
Hamburgers surgelati (200 g)	21-24 minuti per lato

MANUTENZIONE E PULIZIA

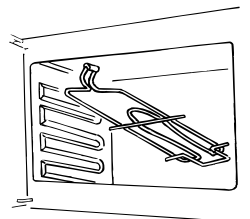
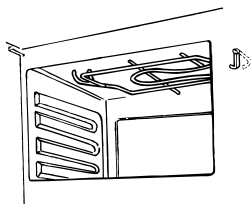
Importante: Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente

Pulizia

Per conservare la vostra apparecchiatura nelle migliori condizioni, si consiglia di pulire regolarmente l'interno e l'esterno con un panno umido e sapone neutro o detersivo liquido. **Non usare detersivi abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti. Inoltre, quando si pulisce la superficie esterna del forno, 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 o detersivi abrasivi per pulire le superfici della porta. Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta.

Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante ed il supporto per piatto per pulirli, come pure pulire il fondo del forno. Lavare il piatto rotante ed il supporto per piatto in acqua saponata con sapone neutro. Asciugare accuratamente con uno strofinaccio asciutto. Il piatto rotante ed il supporto per piatto possono essere lavati nella lavastoviglie. **Attenzione: Non immergere il piatto rotante in acqua 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 fate attenzione che l'acqua non penetri sotto il perno centrale del piatto.



Per facilitare la pulizia dell'interno del forno, si può abbassare la resistenza superiore dopo aver ruotato il gancio in ceramica. La parete superiore dell'interno del forno va pulita facendo attenzione a non manomettere o piegare l'aletta che vi è posta (anche per evitare di ferirsi).

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

Se qualcosa sembra non funzionare ...

Nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

PROBLEMA	CAUSA
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) • Non è stato premuto il tasto AVVIO (per cotture con microonde) • Il timer non è stato impostato correttamente
Vapore o condensa dall'uscita aria	• Quando si cuociono cibi contenente dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca dall'uscita aria
Scintille all'interno del forno	• Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture MICROONDE e MICROONDE+GRILL • Non usare contenitori metallici nelle cotture a microonde • Tenere sempre pulito il lato interno della porta
Il grill non funziona	• Ruotare la manopola selettore programmi alla posizione GRILL (▼▼▼)
Il cibo non si riscalda sufficientemente	• Selezionare un modo di cottura oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura • Utilizzare il corretto accessorio in dotazione
Il cibo si brucia	• Usare il corretto modo di cottura oppure ridurre 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.

Se la lampada di illuminazione dovesse guastarsi, potete continuare ad usare il forno senza alcun problema. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi al Servizio Assistenza.