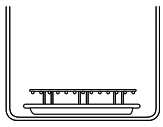
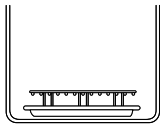
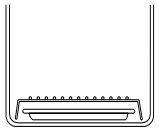
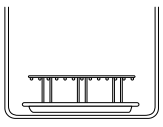
FORNO A MICROONDE COMBINATO VENTILATO

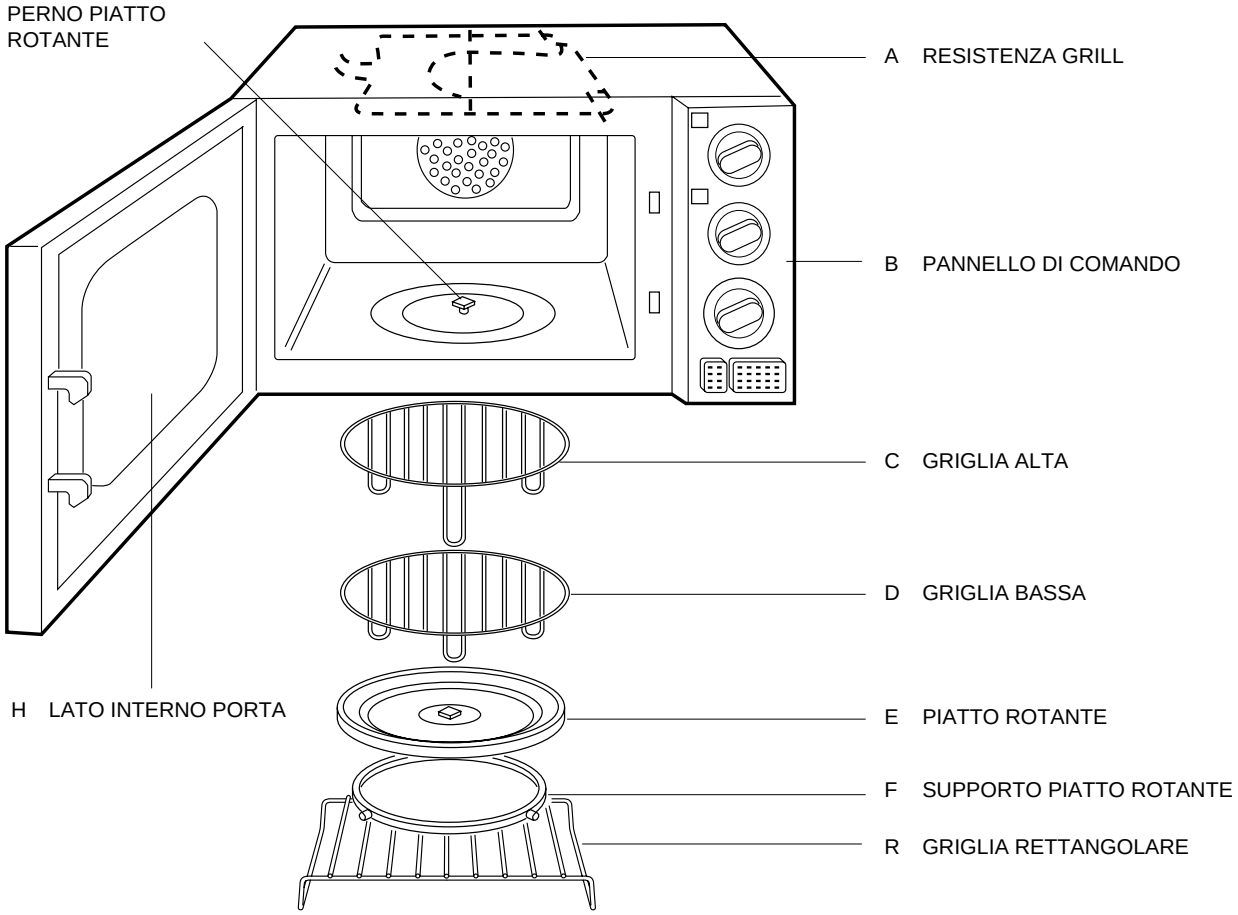
Istruzioni per l'uso e ricettario

TABELLA RIASSUNTIVA DELLE OPERAZIONI

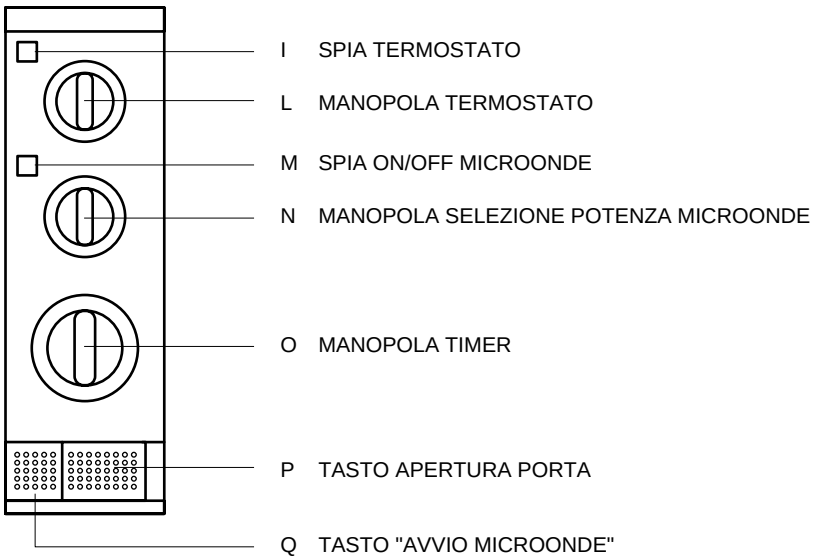
TIPO DI COTTURA	POSIZIONE GRIGLIA	POSIZIONE DEI COMANDI			CONSIGLIATO PER:	NOTE
		MANOPOLA TERMOSTATO	MANOPOLA TIMER	MANOPOLA POTENZA MICROONDE		
SOLO MICROONDE	Piatto rotante	●	Fino a 60 minuti	Fino a 25%	Ogni tipo di scongelamento. Per tenere caldo il cibo.	Per ulteriori dettagli e consigli vedere a pag. 9 oppure consultare il ricettario
				Fino a 50%	Preparazione di salse e ricette a base di uova; fondere burro e cioccolato.	
				Fino a 70%	Cottura di carni quali vitello, spezzatino, petto di pollo ecc.	
				Fino a 100%	Cottura di frutta, verdure, pesce, riso, minestra; riscaldamento dei cibi.	
COMBINATA MICROONDE + FORNO VENTILATO	Piatto rotante	60 - 210°C	Fino a 60 minuti	Fino a 100%	Cottura rapida di carne, patate, funghi e spiedini.	Per ulteriori dettagli e consigli vedere a pag. 14 oppure consultare il ricettario
COMBINATA MICROONDE + GRILL	Piatto rotante  Griglia bassa su piatto rotante	▼▼▼	Fino a 60 minuti	Fino a 100%	Cottura rapida di lasagne, maccheroni e verdure grigliate.	Per ulteriori dettagli e consigli vedere a pag. 15 oppure consultare il ricettario
					Grigliatura rapida di hamburgher, salsicce, verdure.	
SOLO FORNO VENTILATO	 Griglia bassa su piatto rotante  Griglia rettangolare	60 - 210°C	Fino a 60 minuti (oppure posizione manuale per tempi di cottura più lunghi)		Ogni tipo di cottura tradizionale. Ideale per dolci, rotolo di vitello, pesce, pizza, torte di marmellata.	Per ulteriori dettagli e consigli vedere a pag. 16 oppure consultare il ricettario
SOLO GRILL	 Griglia alta su piatto rotante	▼▼▼	Fino a 60 minuti (oppure posizione manuale per tempi di cottura più lunghi)		Ogni tipo di grigliatura tradizionale: hamburgher, braciole, salsicce ecc. Pane tostato	

Nota: Quando si utilizzano le funzioni "SOLO MICROONDE", "MICROONDE+FORNO VENTILATO" oppure "MICROONDE+GRILL", ricordarsi di premere il tasto "AVVIO MICROONDE" per avviare la funzione microonde.

DESCRIZIONE DEL FORNO



PANNELLO DI COMANDO



Data for test heating performance in accordance with IEC 705

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

Test	Approx. time	Power level	Weight	Standing time
A	12 min	100%	750 g	5 min
B	11 min	50%	475 g	5 min
C	17 min	70%	900 g	5 min
Defrosting minced meat	15 min	15% (✻)	500 g	10 min

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

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) Questo forno deve essere utilizzato unicamente da persone adulte. **Non lasciare avvicinarsi i bambini quando il forno è in funzione. (Pericolo di scottature)**.

8) 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**.

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

10) 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.

11) 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.

12) La griglia rettangolare in dotazione deve essere usata solo con la funzione FORNO VENTILATO. Non usare la griglia rettangolare in funzione SOLO MICROONDE o COMBINATA CON MICROONDE.

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. Suggeriamo 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	
Frequenza		50	Hz
Potenza assorbita (forno ventilato)		1500	W
Potenza assorbita (grill)		1500	W
Potenza assorbita (microonde)		1500	W
Potenza assorbita totale		2200	W
Potenza resa microonde		850	W
Frequenza microonde		2450	MHz
Dimensioni esterne:	largezza	56,0	cm (22 in)
	altezza	34,5	cm (13,5 in)
	profondità	49,5	cm (19,5 in)
Volume netto del forno		26	litri
Peso		25	kg
Lampada forno		25	W

Consumo energetico:

(Norme CENELEC HD 376)

Per raggiungere 200°C	0.3	kWh
Per mantenere una temperature di 200°C per 1 ora	1.0	kWh
Consumo totale	1,3	kWh

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

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 10A. Verificare inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 10A 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 responsibilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**

1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente le griglie (C, D, R), il piatto rotante (E) ed il relativo supporto (F). Verificare che il perno del piatto rotante (G) 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 si apra 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 (F) ed appoggiarci il piatto rotante (E). Il perno (G) dev'essere inserito nel foro nel 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.

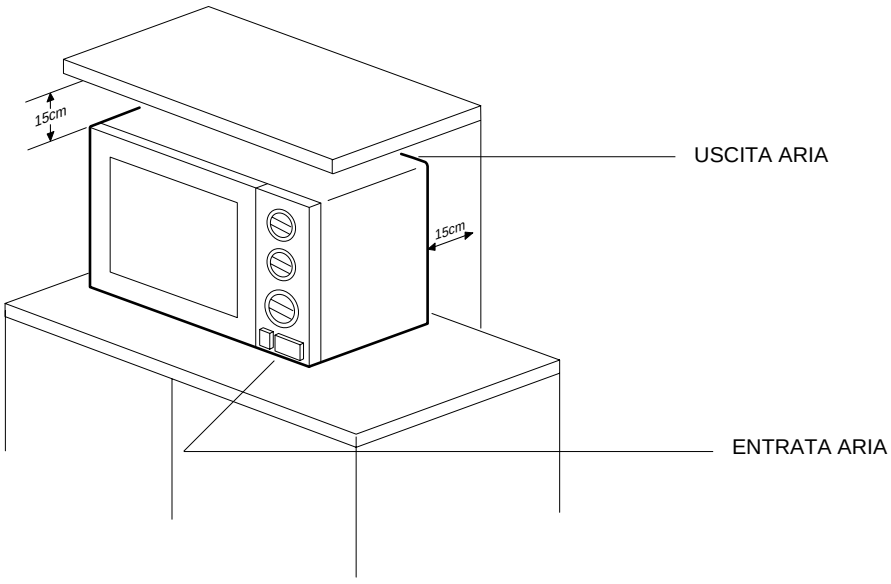


Fig. 2

DESCRIZIONE DEI COMANDI

Lampada spia termostato (I)
Questa spia si accende per indicare che è stata selezionata una cottura con forno ventilato oppure una funzione combinata. La spia si spegne quando il forno raggiunge la temperatura selezionata. **Tenere presente che la lampada spia (I) NON si accende quando le funzioni SOLO GRILL oppure COMBINATA MICROONDE+GRILL sono state selezionate.**

Manopola termostato (L)
Usare questa manopola per selezionare la temperatura di cottura per le funzioni FORNO VENTILATO oppure COMBINATA e per selezionare la funzione GRILL (▼▼▼). Quando la manopola del termostato è in posizione "●", il forno funzionerà a microonde soltanto. **Ricordarsi sempre di ruotare la manopola termostato alla posizione "●" quando una cottura a forno ventilato o grill è terminata.**

Lampada spia microonde ON/OFF (M)
Questa lampada spia si accende soltanto quando è stata selezionata una funzione microonde o combinata con microonde. Indica che la funzione a microonde è stata selezionata.

Manopola selettore di potenza microonde (N)
Utilizzare questa manopola per selezionare la potenza delle microonde nelle funzioni microonde o combinata.

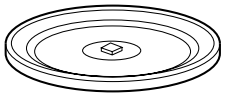
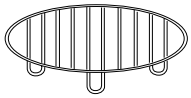
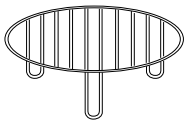
10%		Potenza:	85 W
15%		Potenza:	125 W
25%		Potenza:	210 W
35%		Potenza:	295 W
50%		Potenza:	425 W
60%		Potenza:	510 W
70%		Potenza:	595 W
80%		Potenza:	680 W
100%		Potenza:	850 W

Manopola timer (O)
Utilizzare questa manopola per selezionare il tempo di cottura. Ruotando la manopola timer verso la posizione ✋, è possibile svolgere cotture con SOLO FORNO VENTILATO oppure SOLO GRILL senza selezionare un tempo fisso per la cottura (cioè il forno non si spegnerà automaticamente).
Quando un tempo è stato selezionato, il ventilatore e la lampada forno si accenderanno (sempre che la porta sia chiusa) e la manopola timer comincerà a ruotare indietro fino alla posizione zero.

Tasto apertura porta (P)
Premere questo tasto per aprire la porta del forno. Quando si apre la porta, il ventilatore 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 e premere il tasto AVVIO MICROONDE.

Tasto "AVVIO MICROONDE" (Q)
Chiudere la porta e premere questo tasto per avviare una cottura MICROONDE oppure COMBINATA CON MICROONDE.
Inoltre, questo tasto ripristina 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 (E) 	Solo MICROONDE COMBINATA CON MICROONDE Solo FORNO VENTILATO 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 (D) 	COMBINATA MICROONDE+GRILL	Per cotture veloci di verdure alla griglia, hamburgher, salsicce ecc. Il cibo può essere posto direttamente sulla griglia, la quale va appoggiata sul piatto rotante.
	Solo FORNO VENTILATO	Per tutti i tipi di cotture tradizionali, in particolare per la cottura di dolci.
GRIGLIA ALTA (C) 	Solo GRILL	Consigliata per tutti i tipi di grigliatura. La griglia alta va posizionata sopra il piatto rotante. Il cibo da grigliare può essere appoggiato direttamente su di essa; eventuali gocce di grasso verranno raccolte dal piatto rotante.
GRIGLIA RETTANGOLARE (R) 	Solo FORNO VENTILATO	Per tutti i tipi di cotture tradizionali da eseguire in pirofile rettangolari di grandi dimensioni. Appoggiate questa griglia direttamente sul fondo del forno. Il piatto rotante (E) può essere lasciato nella propria posizione, in modo da raccogliere eventuali gocce di grasso o unto nel caso in cui il cibo venga appoggiato direttamente sulla griglia rettangolare (es.: pollame).

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.**

Nella cottura SOLO FORNO VENTILATO o COMBINATA MICROONDE + FORNO VENTILATO, è indispensabile utilizzare contenitori bassi. Ciò facilita la circolazione dell'aria calda rendendo più uniforme la cottura.

PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI NELLE COTTURE A MICROONDE

1) La cottura a microonde 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.

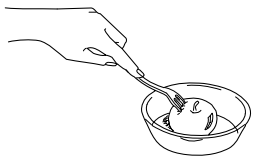
2) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare**: serve a rendere le temperature più uniformi e quindi a ridurre il tempo di cottura. Mescolare sempre dall'esterno verso l'interno. I cibi delicati vanno mescolati più volte durante la cottura.

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 (bistecche, petti di pollo ...).

4) 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. 2).

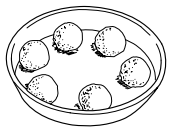
5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, disporle in una pirofila ad anello per avere una cottura uniforme (fig. 3).

Fig. 2



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.

Fig. 3



7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro della griglia.

USO DEL FORNO

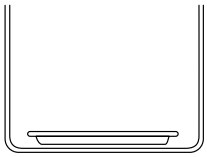
Questo nuovo forno multifunzione offre una vasta scelta di metodi di cottura:

COTTURA SOLO CON MICROONDE	(vedi pag. 9)
COTTURA COMBINATA: MICROONDE + FORNO VENTILATO	(vedi pag. 14)
COTTURA COMBINATA: MICROONDE + GRILL	(vedi pag. 15)
COTTURA SOLO CON FORNO VENTILATO	(vedi pag. 16)
COTTURA SOLO CON GRILL	(vedi pag. 16)

Cottura SOLO A MICROONDE

Consigliato per:

Fino a potenza 25%	(210W)	Per scongelare carne e pollame e per mantenere caldo il cibo.
Fino a potenza 50%	(425W)	Per preparare salse e ricette a base di uova, per la prima fase dello scongelamento di grossi pezzi di carne; per fondere burro e ammorbidire formaggi.
Fino a potenza 70%	(595W)	Per la cottura di certi tipi di carne (vitello, spezzatino, petti di pollo ecc.).
Fino a potenza 100%	(850W)	Per la cottura di frutta, verdure, riso, minestra e, soprattutto, pesce; per riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati.



Solo piatto rotante

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

Procedura:

1) Mettere il cibo in un contenitore adatto e posizionare il contenitore al centro del piatto rotante (E). Chiudere la porta.
2) Posizionare la manopola del termostato (L) su "●".
3) Ruotare la manopola selettore di potenza (N) al livello di potenza desiderato.
4) Ruotare la manopola del timer (O) in senso orario fino al tempo di cottura desiderato.
5) Premere il tasto AVVIO MICROONDE (Q) per avviare la cottura. La lampada spia (M) si accende.
6) Al termine del tempo programmato, il forno si spegnerà automaticamente. La fine del processo di cottura è indicata da un segnale acustico. La lampada spia e la lampada del forno si spegneranno.

Note
- La funzione microonde può essere interrotta in qualsiasi momento durante la cottura semplicemente ruotando la manopola del timer fino alla posizione ▬ (STOP).
- 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.
- **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. 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 e di ridurre la formazione di condensa. Usare pellicola trasparente.

ATTENZIONE! Non coprire con alluminio e non coprire nelle funzioni COMBINATE CON MICROONDE

Importante: Nelle cotture con microonde, non si deve mai preriscaldare il forno e non si deve farlo funzionare senza alimenti.

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, purchè siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
2) Seguire con cautela le istruzioni riportate sulla confezione, perchè 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 asciugeranno 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.
9) Certi tipi di cibo devono essere scongelati in due fasi. Per esempio, per scongelare 500 g di spezzatino di manzo, scongelare per 6 minuti a livello di potenza 25%, e poi per un secondo periodo di 6 minuti a livello di potenza 15%.

Scongelamento di carne

Tipo di carne		Quantità	Prima fase		Seconda fase		Tempo di riposo (minuti)
			Livello di potenza	Scongelamento (min)	Livello di potenza	Scongelamento (min)	
MANZO	Macinato	500 g	15%	12	-	-	10
	Rognoni	300 g	15%	10	-	-	5
	Fegato	300 g	15%	8	-	-	5
	Arrosto, spalla	1 kg	15%	30	-	-	20
	Arrosto, arrotolato	1 kg	15%	30	-	-	20
	Arrosto, lombata	1 kg	15%	30	-	-	20
	Spezzatino	500 g	25%	5	15%	6	10
	Bistecca	200 g	15%	5	-	-	4
VITELLO	Braciola	200 g	15%	5	-	-	4
	Macinato	500 g	15%	6	-	-	6
	Bistecca	200 g	15%	5	-	-	4
MAIALE	Braciola	200 g	15%	5	-	-	4
	Spezzatino	500 g	25%	5	15%	6	10
	Macinato	500 g	15%	6	-	-	6
	Arrosto, Lombo	1 kg	15%	30	-	-	20
	Costa magra	500 g	15%	11	-	-	12
	Spalla	400 g	15%	10	-	-	10
	Filetto	200 g	15%	6	-	-	6
AGNELLO	Cosciotto o spalla	1.5 kg	25%	9 - 11	15%	16 - 18	20
POLLO	Intero	1.5 kg	25%	9 - 11	15%	16	20
	Pezzi	1 kg	25%	8 - 10	15%	11	15
	Petto	500 g	15%	12 - 14	-	-	8
	Coscie	500 g	25%	9	15%	6	10
TACCHINO	Pezzi	1 kg	25%	8 - 10	15%	11	15
	Petto	500 g	15%	12 - 14	-	-	10
ANITRA	Intera	1.5 kg	25%	9 - 11	15%	16 - 18	19

N.B. Rivoltare la carne a metà scongelamento. La carne per arrosti va rivoltata dopo 15 minuti.

Scongelamento delle verdure

Tipo		Quantità	Livello di potenza	Tempo di scongelamento (min)	Tempo di riposo (min)
Melanzane	intere	500 g	15%	14	5
Peperoni	interi	350 g	"	8	4
Piselli	sgranati	400 g	"	10	4
Carciofi	cuori	300 g	"	9	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	15%	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	Scongel. (min)	Osservazioni e consigli	Tempo di riposo (minuti)
Burro (250 g)	15%	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	Scongel. (min)	Osservazioni e consigli	Tempo di riposo (minuti)
4 panini	15%	5	Girare una volta.	5
Pane misto (300 g)	"	5	Girare una volta.	10
Pane integrale a fette (70g)	"	4	Girare una volta.	3

Scongelamento frutta

Tipo/quantità	Livello di potenza	Tempo (min)	Osservazioni e consigli	Tempo di riposo (minuti)
Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche (500 g)	15%	12	Girare 1 volta dopo 6 minuti.	10
Lamponi (300 g)	"	10	Girare 1 volta dopo 5 minuti.	10
More (250 g)	"	8	Girare 1 volta dopo 4 minuti.	6

Scongelamento salumi

Tipo/quantità	Livello di potenza	Scongel. (min)	Osservazioni e consigli	Tempo di riposo (minuti)
Prosciutto cotto a fette (200 g)	15%	5	Dopo i primi 3 minuti, girare il prosciutto e togliere le fette già scongelate.	10
Salsiccia di maiale (n. 3) (300 g)	"	8	Dopo i primi 4 minuti, girare le salsicce.	10

Scongelamento di cibi precotti

Tipo/quantità	Livello di potenza	Scongel. (min)	Osservazioni e consigli
1 porzione di carne con sugo (150 g)	50%	2 - 4	Girare una volta.
1 porzione di carne con verdura (350-400 g)	50%	7 - 9	Mescolare una volta a metà cottura.
4/6 porzioni di verdura	35%	17 - 19	Dopo 10 minuti, mescolare e coprire con pellicola trasparente.

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). **Perciò 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)	100%	7 - 9	Rimuovere dal contenitore e mettere in un piatto fondo. Coprire il cibo.
Pasta con ripieno (400 g)	"	7 - 9	Dopo il riscaldamento, lasciar riposare per 2 minuti. Cibi del tipo
Costicine	"	6 - 9	costicine e "Bhuna Gosht" devono essere mescolati almeno due volte
Bhuna Gosht	"	6 - 8	durante il riscaldamento.

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)	15%	1	Da riscaldare in una scodella
Liquidi (1/4 l)	"	1	Da riscaldare in una scodella
Burro (250 g)	"	3	Asportare l'eventuale foglio metallico
Yogurt (125 g)	"	2	Asportare l'eventuale foglio metallico

Riscaldamento di piatti freddi

Tipo (quantità)	Livello di potenza	Tempo (min)	Osservazioni e consigli
1 biberon (240 ml)	50%	2	Riscaldare il biberon senza tettarella. Mescolare dopo il riscaldamento.
1 piatto di carne (350-400 g)	70%	6 - 9	Riscaldare coperto da pellicola trasparente.
1 porzione di carne (150 g)	"	2 - 4	Riscaldare coperto da pellicola trasparente, tranne le carni impanate. Girare dopo 2 minuti.
1 porzione di pesce (150-200 g)	"	2 - 4	Riscaldare coperto da pellicola trasparente, tranne il pesce impanato. Girare dopo 2 minuti.
1 porzione 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)	"	3	Brodo chiaro da riscaldare scoperto. Brodo con pasta, da riscaldare coperto da pellicola.

Riscaldamento bevande

Tipo (quantità)	Livello di potenza	Tempo (min)	Osservazioni e consigli
Latte (200 ml)	70%	3	Mescolare dopo il riscaldamento.
1 scodella d'acqua (180 cc)	"	4	Acqua per il caffé 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 caffé (da riscaldare)	"	1	Mescolare dopo il riscaldamento.

Ammorbidamento di alimenti

Tipo (quantità)	Livello di potenza	Tempo (min)	Osservazioni e consigli
Cioccolata/Glassa (100 g)	50%	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

Consigli pratici:

- 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	Metà	4 (8 halves)	100%	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 scongelate	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	Tranciato	500 gr	"	12	5
Cavolo fresco	Cuore	500 gr	"	11	5
Carote fresche	Fette da 1 cm	500 gr	"	10	3
Carote scongelate	Fette da 1 cm	300 gr	"	9	3
Cavolfiore fresco	Cuore	500 gr	"	12	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	"	9	2
Spinaci scongelati	Tranciati	300 gr	"	9	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	100%	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 a metà cottura	-
Cozze	500 gr	"	6	Mescolare a metà cottura	-
Gamberi	500 gr	"	8	Mescolare a metà cottura	2

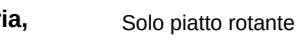
FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + FORNO VENTILATO

Consigliato per:

- Cottura rapida di tutti i tipi di arrosti, pollame, spiedini, patate e funghi.
- Cottura rapida di polpettone.

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

Si raccomanda l'utilizzo di contenitori bassi in quanto, facilitando la circolazione dell'aria, consentono di ottenere cotture più uniformi.


Solo piatto rotante

Procedura:

1) Mettere il cibo in un contenitore adatto e posizionare il contenitore come suggerito nelle ricette. Chiudere la porta.
2) Posizionare la manopola del termostato (L) sulla temperatura di cottura desiderata.
3) Ruotare la manopola selettore di potenza (N) al livello di potenza desiderato.
4) Ruotare la manopola del timer (O) in senso orario fino al tempo di cottura desiderato. La lampada spia (I) si accende.
5) Premere il tasto AVVIO MICROONDE (Q) per avviare la cottura. La lampada spia (M) si accende.
6) Al termine del tempo programmato, il forno si spegnerà automaticamente. La fine del processo di cottura è segnalata da un segnale acustico. Le lampade spia si spegneranno.

Note
- La funzione microonde può essere interrotta in qualsiasi momento durante la cottura semplicemente ruotando la manopola del timer (O) fino alla posizione ▬ (STOP) e quella del termostato (L) alla posizione "●".
- Per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento delle microonde. La lampada del forno ed il ventilatore rimangono accese anche quando si apre la porta. Per riavviare la cottura, chiudere la porta e premere di nuovo il tasto AVVIO MICROONDE (Q).

Importante: Nelle cotture con microonde, non si deve mai preriscaldare il forno e non si deve farlo funzionare senza alimenti.

Alcuni suggerimenti per la cottura combinata:

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, 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.

Tipo	Quantità	Manopola potenza	Termostato (°C)	Tempo di cottura (min)	Consigli	Tempo di riposo (min)
MANZO						
Polpettone	500 g	100%	180°C	26	Girare 2 volte	3
Lombata	600 g	100%	200°C	30	Girare 2 volte	3
Arrosto, stinco	1 kg	100%	180°C	48	Girare 2 volte	2
VITELLO						
Arrosto (arrotolato)	1 kg	100%	180°C	48	Girare 2 volte	2
MAIALE						
Coscia	500 g	100%	200°C	25	Girare 1 volta	2
Arrosto	1 kg	100%	180°C	48	Girare 2 volte	2
Arista	700 g	100%	180°C	35	Girare 2 volte	5
AGNELLO						
Cosciotto	1 - 1.5 kg	100%	200°C	56	Girare 2 volte	5
POLLO						
Intero	1 kg	100%	200°C	46	Girare 2 volte	3
Mezzo	500 g	100%	200°C	23	Girare 2 volte	3
Pezzi	500 g	100%	200°C	21	Girare 2 volte	3
Petto	300 g	100%	200°C	15	Girare 1 volta	2
TACCHINO						
Pezzi	1 kg	100%	200°C	40	Girare 2 volte	5
Petto	500 g	100%	200°C	25	Girare 2 volte	2
ANITRA						
Intera	1 kg	100%	200°C	44	Girare 2 volte	5

Cottura combinata MICROONDE + GRILL

Consigliato per:

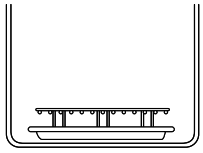
- Tutti i tipi di cotture "au gratin" come: maccheroni, lasagne, verdure gratinate ecc.
- Particolari tipi di pesce (es. spiedini di crostacei).

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

Solo piatto rotante

- Verdure alla griglia.
- Cottura veloce di hamburgher, salsicce, ecc.

Il cibo va posto direttamente sulla griglia bassa, che deve essere posizionata sul piatto rotante. Il piatto rotante raccoglierà eventuali gocce di grasso.



Griglia bassa sul piatto rotante

Procedura:

1) Mettere il cibo in un contenitore adatto e posizionare il contenitore come suggerito nelle ricette. Chiudere la porta.
2) Ruotare la manopola selettore di potenza (N) al livello di potenza desiderato.
3) Ruotare la manopola del termostato (L) alla posizione ▼▼▼ (GRILL). La lampada spia NON si accende.
4) Ruotare la manopola del timer (O) in senso orario fino al tempo di cottura desiderato.
5) Premere il tasto AVVIO MICROONDE (Q) per avviare la cottura. La lampada spia (M) si accende.
6) Al termine del tempo programmato, il forno si spegnerà automaticamente e la lampada spia (M) si spegnerà. La fine del processo di cottura è segnalata da un segnale acustico.

Note
- La funzione microonde può essere interrotta in qualsiasi momento durante la cottura semplicemente ruotando la manopola del timer (O) fino alla posizione ▬ (STOP).
- Per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento a microonde. Per riavviare la cottura, chiudere la porta e premere di nuovo il tasto AVVIO MICROONDE (Q).

Importante: Nelle cotture con microonde + grill, non si deve mai preriscaldare il forno e non si deve farlo funzionare senza alimenti.

Alimento	Quantità	Livello di potenza	Manopola termostato	Tempo di cottura (min)	Tempo di riposo (min)
Lasagne	4 porzioni	100%	▼▼▼	16	2
Maccheroni "au gratin"	4 porzioni	100%	▼▼▼	16	3
Spiedini di gamberi	4 porzioni	100%	▼▼▼	16	-
Cavolfiore in salsa besciamella	4 porzioni	100%	▼▼▼	13	2
Finocchi gratinati	4 porzioni	100%	▼▼▼	14	2
Melanzane alla parmigiana	4 porzioni	100%	▼▼▼	13	2
Pomodori gratinati	4 porzioni	100%	▼▼▼	12	-
Radicchio ai ferri	2 porzioni	100%	▼▼▼	12	-
Peperoni ai ferri	2 porzioni	100%	▼▼▼	13	-
Melanzane ai ferri	2 porzioni	100%	▼▼▼	11	-
Hamburghers freschi	200 g	100%	▼▼▼	16	2
Hamburghers scongelati	200 g	100%	▼▼▼	17	2
Salsicce	300 g	100%	▼▼▼	13	1

Cottura con SOLO FORNO VENTILATO

Consigliato per:

- Ogni tipo di cottura tradizionale ed in particolare per dolci, vitello arrotolato, pesce fritto, pizza.

Durante queste cotture, il contenitore va appoggiato sulla griglia bassa e la griglia sul piatto rotante.

I contenitori rettangolari di grandi dimensioni possono essere posizionati sopra la griglia rettangolare, posta sul fondo del forno (vedi figura).

Si raccomanda l'utilizzo di contenitori bassi in quanto, facilitando la circolazione dell'aria, consentono di ottenere cotture più uniformi.

Il piatto rotante (E) può essere lasciato nella propria posizione per accogliere eventuali gocce di grasso o unto nel caso in cui il cibo venga appoggiato direttamente sulla griglia rettangolare (es.: pollame).

Procedura:

1) Mettere il cibo in un contenitore adatto e posizionare il contenitore al centro della griglia bassa. Chiudere la porta.
2) Ruotare la manopola del termostato (L) alla temperatura desiderata.
3) Per tempi di cottura meno di 60 minuti, ruotare la manopola del timer (O) in senso orario fino al tempo di cottura desiderato. La lampada spia (I) si accende. La fine del processo di cottura è indicata da un segnale acustico. Non dimenticare di riportare la manopola del termostato alla posizione "●" al termine del processo di cottura.
   Per tempi più lunghi (cioè oltre 60 minuti) ruotare la manopola del timer (O) in senso antiorario fino alla posizione ✋. Tenere presente che il forno NON si spegnerà automaticamente quando la manopola del timer è in questa posizione. Pertanto, è necessario controllare il cibo di tanto in tanto e spegnere il forno manualmente alla fine della cottura. Per fare ciò, ruotare la manopola del timer alla posizione ✋ e quella del termostato alla posizione "●".

Alimento	Quantità	Manopola termostato (°C)	Tempo di cottura (min)
Lasagne	4 porzioni	190	45
Arrosto di maiale	1 kg	200	100
Pollo arrosto	1 kg	200	100
Trota con olive	500 g	200	30
Patate arrosto	500 g	200	50
Pizza	500 g	180	33
Crostata di marmellata	800 g	180	50
Torta al cioccolato	700 g	180	40
Torta all'ananas	500 g	180	50
Torta al limone	500 g	180	45
Torta alle mele	500 g	180	45
Torta alle noci	700 g	180	40

SOLO GRILL

Consigliato per:

- Ogni tipo di grigliatura tradizionale: hamburgher, braciole, würstel, salsicce, pane tostato, ecc.

Griglia alta

Procedura:

1) Mettere il cibo da grigliare sulla griglia alta e posizionare la griglia sul piatto rotante. Il piatto rotante raccoglierà eventuali gocce di grasso.
2) Ruotare la manopola del termostato (L) fino alla posizione ▼▼▼ (GRILL). La lampada spia NON si accende.
3) Per tempi di cottura meno di 60 minuti, ruotare la manopola del timer (O) in senso orario fino al tempo di cottura desiderato. La lampada spia (I) si accende. La fine del processo di cottura è indicata da un segnale acustico. Non dimenticare di riportare la manopola del termostato alla posizione "●" al termine del processo di cottura.
   Per tempi più lunghi (cioè oltre 60 minuti) ruotare la manopola del timer (O) in senso antiorario fino alla posizione ✋. Tenere presente che il forno NON si spegnerà automaticamente quando la manopola del timer è in questa posizione. Pertanto, è necessario controllare il cibo di tanto in tanto e spegnere il forno manualmente alla fine della cottura. Per fare ciò, ruotare la manopola del timer alla posizione ✋ e quella del termostato alla posizione "●".

Nota: Preriscaldare il forno per 5-8 minuti prima di inserire il cibo da grigliare.

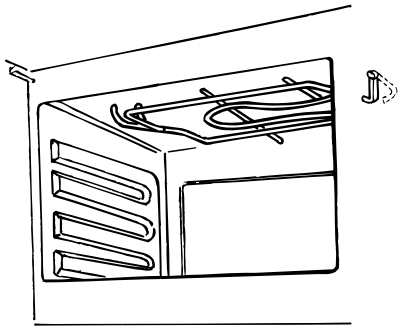
Alimento	Tempo di grigliatura
Braciola di bue o maiale (spessore 1 cm)	5-7 minuti per lato
Braciola di bue o maiale (spessore 2 cm)	7-9 minuti per lato
Braciola di agnello	7-9 minuti per lato
Salsicce	4-6 minuti per lato
Hamburgher freschi	5-7 minuti per lato
Hamburgher scongelati	6-8 minuti per lato
Pane tostato	2-3 minuti per lato

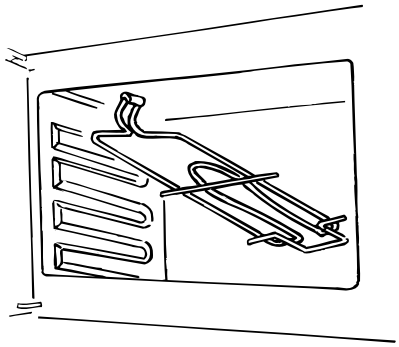
MANUTENZIONE E PULIZIA

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 detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti**. 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 relativo supporto per pulirli, come pure pulire il fondo del forno. Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro. Asciugare accuratamente con uno strofinaccio asciutto. Il piatto rotante ed il relativo supporto 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 fare 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 NON SEMBRA 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 START (per cotture con microonde) • La manopola del termostato non è stata impostata correttamente • Il timer non è stato impostato corretamente
Vapore o condensa dall'uscitas 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 COMBINA-TE • 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 il corretto modo di cottura oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura • Utilizzare la corretta griglia
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.