FORNO A MICROONDE COMBINATO VENTILATO CON COMANDI ELETTRONICI

Istruzioni per l'uso

COMBI MICROWAVE FAN OVEN WITH ELECTRONIC CONTROLS

Instructions

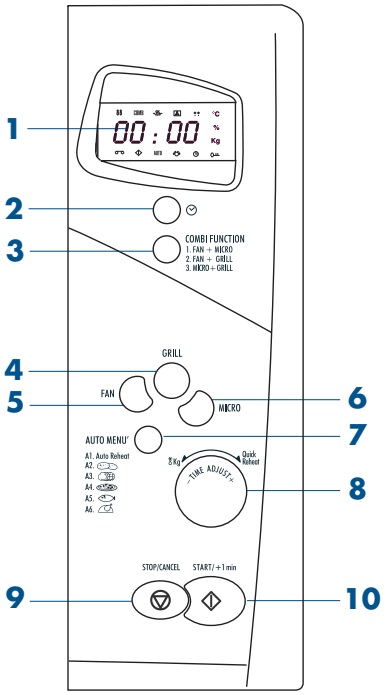
KENWOOD

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.

We recommend the following for this oven:

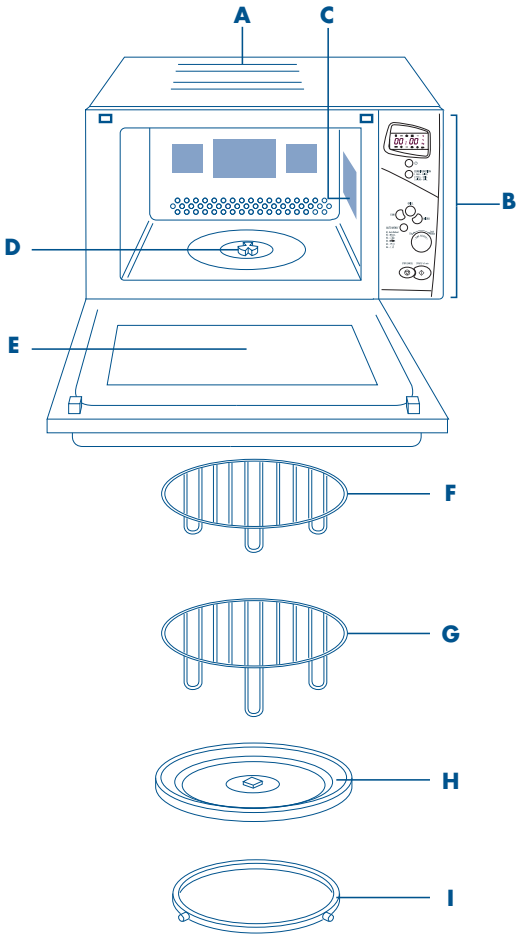
Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power Level	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	12-14 min.	MICRO	100%	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	4-6 min.	MICRO	100%	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.
12.3.3	Meat loaf	18-20 min.	MICRO	70%	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.
13.3	Defrosting minced meat	12,30 min.	AUTO DEFROST	✱✱	500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (I). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	25-30 min.	MICRO GRILL		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.
12.3.5	Cake	30-35 min.	FAN GRILL		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 with the lower rack (F) placed on the turntable. Once preheated, place the container on the lower rack (F).
12.3.6	Chicken	75-80 min.	FAN MICRO		1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictky 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 tempo e funzioni
2. Tasto ⏲ : regolazione orologio
3. Tasto **COMBI FUNCTION**: selezione funzioni
4. Tasto **GRILL**
5. Tasto **FAN**
6. Tasto **MICRO**
7. Tasto **AUTO MENÙ**:
   cotture rapide pre-memorizzate
8. Manopola **TIME ADJUST**: impostazione scongelamento automatico, peso e durata delle cotture.

12. Tasto **STOP /CANCEL** ⊽ : arresto cotture e cancellazione impostazioni
13. Tasto **START/+1 min** ◊ : partenza cotture e riscaldamento rapido



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

INDICE

CAP. 1 - GENERALE

1.1 Avvertenze importanti per la sicurezza .....pag. 6
1.2 Dati tecnici.....pag. 7
1.3 Installazione e collegamento elettrico .....pag. 8
1.4 Accessori in dotazione.....pag. 9
1.5 Vasellame da usare .....pag. 9
1.6 Regole e consigli generali per l'utilizzo del forno.....pag. 10

CAP. 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

2.1 Come regolare l'orologio.....pag. 11
2.2 Come impostare la funzione MICRO.....pag. 12
Scongelamento automatico .....pag. 12
Mantenere i cibi in caldo, riscaldare, cuocere .....pag. 13
2.3 Come impostare la funzione FAN.....pag. 18
2.4 Come impostare la funzione GRILL .....pag. 20
2.5 Come impostare le funzioni COMBI FUNCTION.....pag. 22
2.6 Come impostare 2 cotture in sequenza .....pag. 23
2.7 Come impostare gli AUTO MENÙ .....pag. 24
2.8 Riscaldamento veloce .....pag. 25
2.9 Sicurezza bambini .....pag. 25
2.10Partenza programmata.....pag. 25

CAP. 3 - MANUTENZIONE E PULIZIA

3.1 Pulizia .....pag. 26
3.2 Manutenzione .....pag. 27

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

CAPITOLO 1 - GENERALE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Leggere con attenzione le seguenti istruzioni e conservare per ogni ulteriore consultazione
N.B. Questo forno è stato progettato per scongelare, riscaldare e cuocere cibi in ambiente domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo. Questo microonde non è stato concepito per essere utilizzato all'interno di un mobile o incassato.

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. Le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dal forno. Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità che le renda coscienti dei pericoli connessi ad un uso non appropriato. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
5) ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene fatto funzionare nel modo combinato i bambini dovrebbero utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che si sviluppano.
6) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
7) 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.
8) 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.
9) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati in quanto potrebbe essere causa di scosse elettriche. 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 similare, in modo da evitare ogni rischio.
10) **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.**
11) 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.
12) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
13) Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE" e "COMBINATA MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
14) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")
15) Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non appoggiare alcun oggetto sopra il forno quando questo è in uso. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del

fig. 1

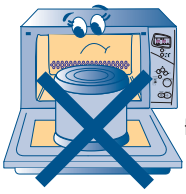


fig. 2

fig. 3

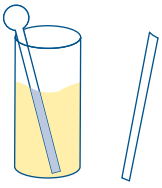


fig. 4

fig. 5

forno.

16 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. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.

17) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.

18) 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. 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.

19) La mancata pulizia del forno può determinare il deterioramento della superficie. Ciò può influire negativamente sulla durata di vita dell'apparecchio oltre a creare possibili situazioni di pericolo.

20) Non usare detergenti abrasivi o raschie in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.

21) Tutti i forni a microonde sono testati ed approvati in accordo con le normative di sicurezza e compatibilità elettromagnetica in vigore. In via precauzionale, le case produttrici di pacemaker raccomandano di mantenere una distanza minima di 20 - 30 cm tra un forno a microonde acceso ed un pacemaker al fine di evitare possibili interferenze con il pacemaker stesso. Se per qualsiasi motivo, si sospetta il verificarsi di un'interferenza, spegnere immediatamente il forno a microonde e contattare la casa produttrice del pacemaker.

22) In caso di surriscaldamento del forno (utilizzo prolungato, uso a vuoto, ecc.), il forno potrebbe essere spento da un termostato di sicurezza. Dopo essersi raffreddato, il forno tornerà a funzionare regolarmente.

23) Quando l'apparecchio è in funzione, la porta e la superficie esterna possono raggiungere temperature elevate.

24) L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.

25) L'apparecchio deve essere posto e fatto funzionare con la parte posteriore accostata alla parete
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. Ció è causato solamente dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.

1.2 DATI TECNICI

• CONSUMO ENERGETICO (Norme CENELEC HD 376)

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

• POTENZA RESA MICROONDE: 900W (IEC705)

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

Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2004/108/CE sulla Compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo n. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con alimenti.

Il prodotto è classificato come appartenente al Gruppo 2, Classe B delle apparecchiature ISM. Il Gruppo 2 comprende tutte le apparecchiature ISM (industriali, scientifiche o medicali) in cui le radiofrequenze sono generate intenzionalmente e/o utilizzate sotto forma di emissioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, nonché le attrezzature per elettroerosione. Rientrano nella Classe B le attrezzature per uso domestico o utilizzate in stabili direttamente collegati ad una rete elettrica a basso voltaggio per l'approvvigionamento di edifici destinati all'uso domestico.

POTENZA RESA

La potenza resa in WATT del vostro forno si trova sul retro dell'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 25 cm. sopra il forno (fig. 6).**
6) 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).
7) 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).
8) 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.

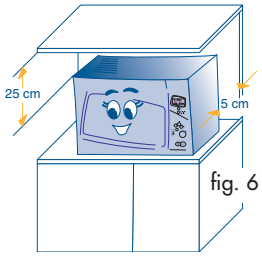


fig. 6

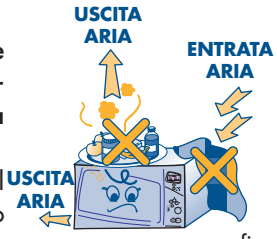


fig. 7

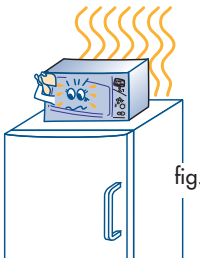
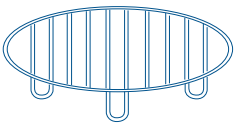


fig. 8

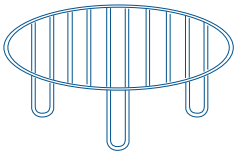
9) Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.
10) Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente **sia correttamente messa a terra: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**
11) La maggior parte delle moderne apparecchiature elettroniche (tv, radio, impianti stereo, ecc.) sono schermate da segnali a radiofrequenza (RF). Tuttavia, alcune apparecchiature elettroniche possono non essere schermate dai segnali a radiofrequenza provenienti dal forno a microonde. Si raccomanda di mantenere una distanza di almeno 1 -2 metri tra questi apparecchi e il forno in funzione.

1.4 ACCESSORI IN DOTAZIONE

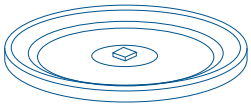


GRIGLIA BASSA
Funzione FAN:
per tutti i tipi di cotture tradizionali, in particolare per la cottura di dolci.

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



GRIGLIA ALTA
Funzione GRILL:
per tutti i tipi di grigliatura.



PIATTO ROTANTE
Il piatto rotante va utilizzato per tutte le funzioni.

1.5 VASELLAME DA USARE

Nelle funzioni solo microonde e combinate con microonde, 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). É 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. É possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore. 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, é indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.
Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo.
É opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, é 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 **"FAN", "GRILL"** o **"FAN + GRILL",** si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno.
In ogni caso, attenersi a quanto indicato nella seguente tabella:

		Vetro	Pyrex	Vetroceramica	Terracotta	Fogli di alluminio	Plastica	Carta o cartone	Contenitori metallici
Funzione	MICRO	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Funzione	FAN+MICRO MICRO+GRILL	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Funzione	FAN FAN+GRILL	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

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.

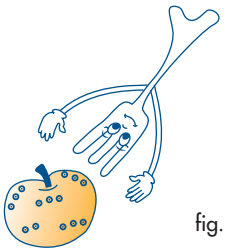


fig. 9

Regole fondamentali per la 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.

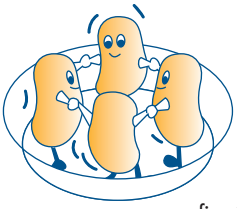


fig. 10

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.

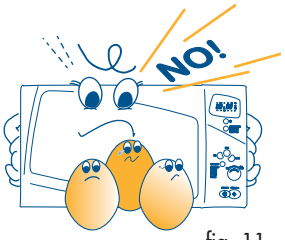


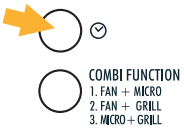
fig. 11

CAPITOLO 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

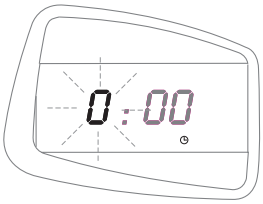
2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

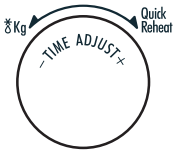
Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display compariranno i 2 puntini (:) ed il forno emetterà un segnale acustico "beep"; premere il tasto **STOP/CANCEL** (9) sul display apparirà **0:00**

Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:

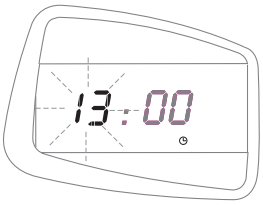


1 Premere il tasto ⏲ (2).
(Sul display lampeggiano le ore).



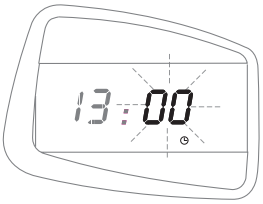


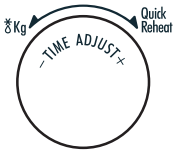
2 Impostare l'ora desiderata ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).
(Sul display lampeggiano le ore).



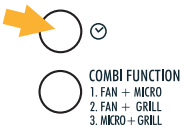
---

3 Premere ancora il tasto ⏲ (2).
(Sul display lampeggiano i minuti).





4 Impostare i minuti desiderati ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).
(Sul display **1** lampeggiano i minuti).



5 Premere ancora il tasto ⏲ (2).
(Il display visualizza l'ora impostata).

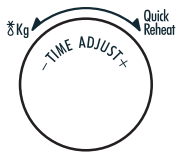
- Se volete cambiare l'ora del quadrante una volta impostata, premere il tasto ⏲ (2) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- É possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata premendo il tasto ⏲ (2) (l'ora viene visualizzata per 2 secondi).

2.2 COME IMPOSTARE LA FUNZIONE MICRO

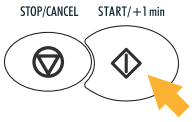
Questa funzione è adatta per:

- Scongelare . . . . . .pag. 12
- Mantenere in caldo i cibi . . . . . .pag. 15
- Riscaldare . . . . . .pag. 15
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestra, pesce . . . .pag. 17

SCONGELAMENTO AUTOMATICO



1 Ruotare la manopola **TIME ADJUST** (8) verso sinistra: il display visualizzerà una serie di pesi (da 0,1 kg a 2 kg).



2 Una volta scelto il peso, premere il tasto **START/+1 min** (10).
(Il display visualizza il tempo necessario per scongelare il cibo).

3 Al termine del tempo impostato il controllo emette 5 "**beep**", mentre sul display appare la scritta ***0:00*** o l'ora del giorno se precedentemente impostata.

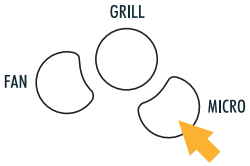
- Se aprite la porta per controllare lo svolgimento dello scongelamento, le microonde si interrompono e sul display lampeggia il tempo rimanente. Per continuare lo scongelamento, richiudere la porta e premere il tasto **START/+1 min** (10). Il forno riprende il conteggio del tempo da dove era stato interrotto.
- Per azzerare il tempo impostato, procedere invece come segue:
  - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **STOP/CANCEL** (9);
  - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **STOP/CANCEL** (9);
  - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **STOP/CANCEL** (9).

UTILIZZARE LA FUNZIONE MICRO PER SCONGELARE

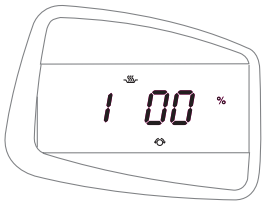
- Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
- Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima 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. Si consiglia, perciò, di scongelarli in una vaschetta.
- É consigliabile suddividere ogni singolo pezzo di carne nel proprio sacchetto prima di metterlo nel congelatore. Ciò vi farà risparmiare tempo prezioso nella preparazione.
- Seguire con cautela i tempi riportati sulle confezioni dei surgelati, perché non sempre sono corretti. É bene usare tempi di scongelamento leggermente al di sotto dei tempi riportati. La durata dello scongelamento varierà in funzione del grado di congelamento.

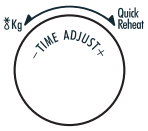
SCONGELAMENTO PANE
Per ottenere un buon pane caldo e fragrante, impostare le microonde alla massima potenza (30 secondi circa ogni 100 gr di pane); una volta che il pane risulta appena soffice al tatto, impostare la funzione solo **GRILL** per 3 - 4 minuti. Il pane và posizionato direttamente sopra il piatto girevole.

MANTENERE I CIBI IN CALDO, RISCALDARE, CUOCERE

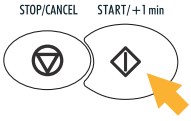


1 Premere il tasto **MICRO** (6). Il display visualizza la potenza massima (**100%**).
Ripremere il tasto **MICRO** (6) fino a selezionare la potenza desiderata
(**100** = massimo; **10** = minimo)
Se non si preme il tasto, il forno funzionerà alla massima potenza (potenza **100**).



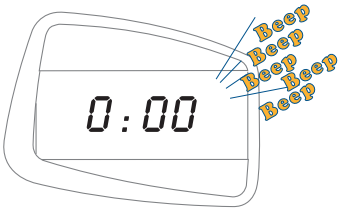


2 Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).



3 Premere il tasto **START/+1 min** (10).
(Il display visualizza il tempo impostato).

4 Al termine del tempo impostato il controllo emette 5 "beep" lunghi mentre sul display appare la scritta "***0:00***"o l'ora del giorno se precedentemente impostata.



- É possibile controllare lo svolgimento della funzione 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/+1 min** (10).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CANCEL** (9).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
  - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **STOP/CANCEL** (9);
  - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **STOP/CANCEL** (9);
  - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **STOP/CANCEL** (9).
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto **START/+1 min** (10) per avviare la funzione desiderata.

UTILIZZARE LA FUNZIONE MICRO PER MANTENERE IN CALDO I CIBI

Questa funzione è consigliata per tutte le pietanze in genere.

Vi permette di mantenere in caldo i cibi, appena cotti o riscaldati, senza che questi si secchino o si attacchino al recipiente di cottura.

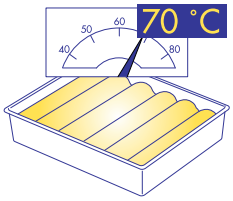
Impostando le microonde a potenza **10** e coprendo il cibo con un piatto o con la pellicola trasparente, questo rimarrà in caldo fino al momento dell'utilizzo.

Se preferite, potete lasciare i cibi in caldo direttamente nel piatto di portata (sempre coperto).

UTILIZZARE LA FUNZIONE MICRO PER RISCALDARE

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, infatti, 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; é 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.

- 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.

TEMPI DI RISCALDAMENTO

N.B: Alcune pietanze possono essere facilmente riscaldate anche utilizzando le funzioni prememorizzate "**AUTO MENÙ**" (vedere pag. 24).

Tipo	Quantità	Potenza MW	Timer (minuti)	Note
AMMORBIDIMENTO DI CIBI				
• Cioccolata/glassa	100 gr	50	5 - 6	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50 -70 gr	100	0.7-0.12	
CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) FINO A 20/30°C				
• Yogurt	125 gr	"	0.12-0.17	Asportare il foglio metallico
• Biberon	240 gr	"	0.35-0.40	**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 molto bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare latte già sterilizzato.
CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70° C CIRCA				
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	"	6 - 8	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	6 - 8	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	"	5 - 7	
• Piatto di carne e/o verdura	400 gr	"	7 - 9	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	"	7 - 9	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	6 - 8	
CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (TEMP. INIZIALE -18°/-20°C) FINO A 70° C CIRCA				
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	"	8 - 10	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	"	7 - 9	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	"	5 - 7	
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	"	10 - 12	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in in contenitore adatto alle microonde e coprire.
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	"	8 - 10	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.
• Porzione di pasta cannelloni o lasagne	400 gr	"	9 - 11	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	"	6 - 8	
BEVANDE DA FRIGORIFERO (5/8°C) FINO A 70°C CIRCA				
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	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	"	1 - 1.30	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	1 - 1.30	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	3 - 4	
BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA				
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	1 - 1.30	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	"	0.30 - 1	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	0.30 - 1	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	2 - 3	

UTILIZZARE LA FUNZIONE MICRO PER CUCINARE

MINESTRE E RISO

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.

É 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).

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).

Inoltre il riso non si attacca sul fondo del recipiente e, dato che per cuocerlo è possibile usare una zuppiera o un altro recipiente da portare in tavola, non sarà necessario travasarlo in un piatto di portata.

CARNI

Quando si cuociono carni con la funzione solo microonde, è consigliabile coprirle con pellicola trasparente adatta per forni a microonde; in questo modo si favorisce una migliore distribuzione del calore e si evita che si disidratino troppo risultando asciutte e stoppose. Questa funzione è adatta per spezzatini, gulasch, petti di pollo, ecc. Per cuocere arrosti, spiedini, ecc., si deve usare la funzionecombinata.

PESCE

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.

VERDURE

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 cucchiai di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua).

Le verdure devono essere **sempre** coperte con della pellicola trasparente.

Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.

TEMPI DI COTTURA

Tipo	Quantità	Livelli di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
PESCE					
• Filetti	300 gr	**70**	4 - 6	Coprire con pellicola	2
• Fettine	300 gr	"	5 - 7	Coprire con pellicola	2
• Intero	500 gr	"	8 - 10	Coprire con pellicola	2
• Intero	250 gr	"	4 - 6	Coprire con pellicola	2
• Tranci	400 gr	"	5 - 7	Coprire con pellicola	2
• Gamberi	500 gr	"	5 - 7	Coprire con pellicola	2
VERDURA					
• Asparagi	500 gr	**100**	9 - 11	Tagliare a pezzi di 2 cm	4
• Carciofi	300 gr	"	10 - 12	E' preferibile usare i fondi di carciofo	4
• Fagiolini	500 gr	"	11 - 13	Tagliare a pezzi	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 9	Dividere nei singoli "fiori"	4
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	7 - 9	Lasciarli interi	4
• Cavolo bianco	500 gr	"	7 - 9	Tagliarlo a strisce	4
• Cavolo rosso	500 gr	"	7 - 9	Tagliarlo a strisce	4
• Carote	500 gr	"	9 - 11	Tagliare a pezzi uguali	4
• Cavolfiore	500 gr	"	11 - 13	Dividerlo a cimette	4
• Sedano	500 gr	"	7 - 9	Dividerlo a pezzi	4
• Melanzana	500 gr	"	6 - 8	Tagliarla a dadi	4
• Porro	500 gr	"	6 - 8	Tagliarlo a strisce	4
• Funghi champignons	500 gr	"	6 - 8	Lasciarli interi. Non occorre acqua	4
• Cipolle	250 gr	"	5 - 7	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	4
• Spinaci	300 gr	"	6 - 8	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	4
• Piselli	500 gr	"	10 - 12	Coprire	4
• Finocchio	500 gr	"	12 - 14	Tagliarlo in quarti	4
• Peperoni	500 gr	"	9 - 11	Tagliarli a pezzi	4
• Patate	500 gr	"	8 - 10	Tagliarle a pezzi uguali	4
• Zucchine	500 gr	"	7 - 9	Lasciarle intere	4
CARNE					
• Goulash	1,5 kg	"	40 - 44	Cucinare scoperto e mescolare 2 - 3 volte.	4
• Petti di pollo	500 gr	**70**	10 - 12	Il sale va messo a fine cottura.	3
• Polpettone	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

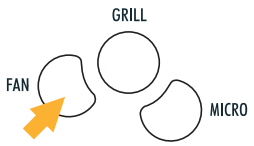
N.B: I tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura iniziale dell'alimento e, per le verdure, anche dalla loro consistenza e struttura.

(*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la Norma 60705, Par. 13.3 (vedi pag. 2). Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico da scongelare va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

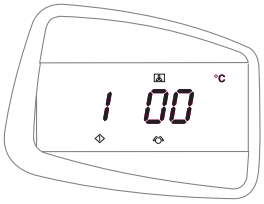
2.3 COME IMPOSTARE LA FUNZIONE FAN

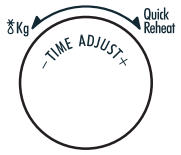
Questa funzione è adatta per:

- Cucinare ogni tipo di pietanza "tradizionale" tipo arrosti, polli dolci, sfoglie, verdure al forno, ecc.

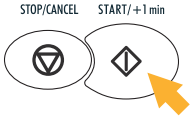


1 Premere il tasto **FAN**, il display visualizzerà la temperatura di default (ad ogni pressione la temperatura aumenterà da un minimo di 100° ad un massimo di 230°.





2 Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).



3 Inserire il cibo sopra la griglia bassa, chiudere la porta e premere il tasto **START/+1 min** (10). Il display visualizzerà il tempo impostato.

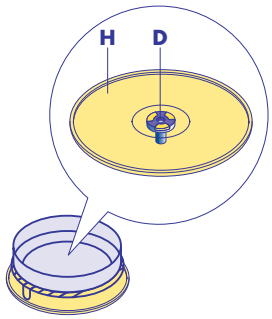
Nel caso fosse necessario preriscaldare il forno…

- Selezionare la temperatura desiderata premendo ripetutamente il tasto **FAN**.
- Una volta scelta la temperatura premere il tasto **START/+1 min** (10).
- Raggiunta la temperatura impostata il forno si spegnerà automaticamente e un avviso di 10 "beep" indicherà che si può inserire il cibo all'interno del forno.
- Procedere ora con i punti 1, 2 e 3 scritti sopra.

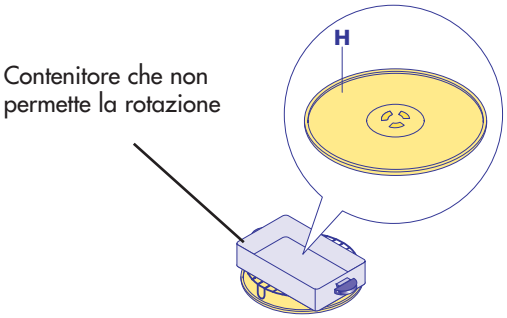
Con questa funzione si possono cucinare tutti i piatti che si farebbero utilizzando un forno tradizionale.
Per permettere la corretta circolazione dell'aria e quindi un'ottima distribuzione del calore, è necessario **eseguire tutte le cotture in recipienti con bordi non troppo alti**, ponendoli sopra la griglia bassa (**F**).
In questa funzione, poiché non si utilizzano le microonde, non è indispensabile la rotazione del piatto per ottenere una perfetta distribuzione del calore. É possibile quindi utilizzare recipienti rettangolari di grandi dimensioni (sfruttando al massimo la capienza del forno) semplicemente arrestando la rotazione del piatto estraendo il perno del piatto rotante (D), come indicato nella figura sa pagina 19. In questo caso si raccomanda di ruotare il recipiente di 180° (mezzo giro) almeno 2 volte durante la cottura (operazione **sconsigliata** per la cottura dei dolci).
Consigliamo di preriscaldare sempre il forno nel caso di cotture di dolci o pietanze con la sfoglia.
Attenzione: é consigliabile utilizzare i guanti da forno in quanto l'apparecchio e relativi accessori rimangono caldi. La porta deve essere sempre richiusa dopo il controllo della cottura.

TEMPI DI COTTURA

Tipo	Quantità	Temperatura	Manopola timer (minuti)	Note
• Lasagne	1100 gr	200°	40	Tempi ottenuti con la pasta cruda. Se la pasta è precotta sono sufficienti 20 min.
• Pizza fresca	600 gr	200°	30	Preriscaldare il forno. Fare la pizza con la carta da forno direttamente sopra la griglia
• Arrosto	1 kg	200°	100	Lasciare un po' di grasso attorno
• Pollo	1,5 kg	200°	110	Forare la pelle con una forchetta
• Patate arroste	500 gr	200°	60	Mescolarle 2 - 3 volte
• Crostata	700 gr	190°	40	Preriscaldare il forno. Utilizzare una tortiera
• Plum cake	950 gr	190°	90	Preriscaldare il forno. Utilizzare il suo stampo rettangolare
• Quiche Lorraine	800 gr	190°	40	Preriscaldare il forno. Utilizzare una tortiera apribile.
• Torta alle noci	650 gr	190°	40	Preriscaldare il forno. Utilizzare una tortiera apribile.



Funzionamento con perno per piatto rotante D
Piatto rotante in moto

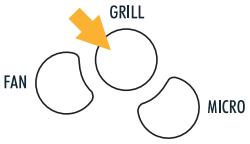


Funzionamento senza perno per piatto rotante (D)
Piatto rotante fermo

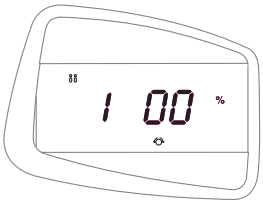
2.4 COME IMPOSTARE LA FUNZIONE GRILL

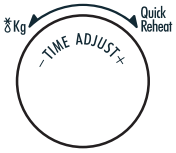
Questa funzione è adatta per:

- Ogni tipo di grigliatura tradizionale, per esempio: hamburger, braciole, würstel, pane tostato, ecc. . . . . .pag. 21

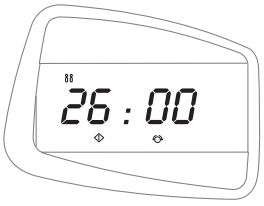


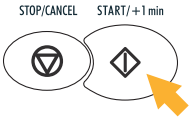
1 Premere il tasto **GRILL** (4), il display visualizzerà potenza massima (**100%**). Ripremendo lo stesso tasto il display visualizzerà 50%.



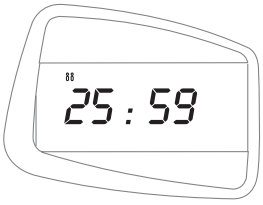


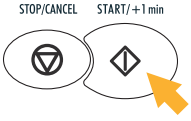
2 Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).



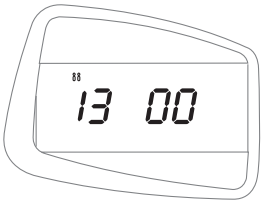


3 Mettere il cibo sopra **la griglia alta** ed introdurre il tutto in appoggio sul piatto rotante. Chiudere la porta e premere il tasto **START/+1 min** (10). (Il display visualizza il tempo impostato).

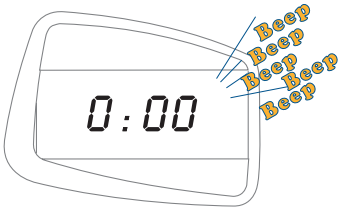




4 A metà del tempo impostato il forno emetterà 2 "beep" ed il tempo di cottura si arresterà automaticamente. Aprire la porta del forno, girare il cibo, chiudere la porta e premere il tasto **START/+1 min** (10). (Se l'operazione non viene fatta entro il minuto, il forno ripartirà automaticamente).



5 Al termine del tempo impostato il controllo emette 5 "beep" lunghi mentre sul display appare la scritta "***0:00***"o l'ora del giorno se precedentemente impostata.



- É possibile controllare lo svolgimento della funzione impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe, così, il funzionamento del grill che riprenderà richiudendo la porta e premendo il tasto **START/+1 min** (10).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CANCEL** (9).

- Per azzerare la cottura, procedere invece come segue:
  - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **STOP/CANCEL** (9);
  - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **STOP/CANCEL** (9);
  - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **STOP/CANCEL** (9).

Al termine di ogni cottura in funzione GRILL entrerà automaticamente in funzione un ciclo di raffreddamento.

Con questa funzione si possono fare appetitose grigliate di ogni genere.
Tutte le pietanze vanno girate a metà cottura dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.
Quando si apre la porta per controllare la cottura, il forno é caldo: fate attenzione e usate sempre i guanti da forno.

TEMPI DI COTTURA

Tipo	Quantità	Tempi da impostare (minuti)	Note
• Braciola di vitello o maiale	2	22 - 27	Preferibilmente dello stesso peso.
• Salsicce	3	28 - 32	Vanno sempre bucate. Se sono del tipo grosso, è preferibile tagliarle a metà
• Hamburger	3	28 - 32	Preferibilmente dello stesso peso.
• Zucchine	6 strisce	12 - 15	Strisce da 1 cm di spessore.
• Pane tostato	4 fette	7 - 8	Rifilare bene i bordi.

2.5 COME IMPOSTARE LA FUNZIONE "COMBI FUNCTION"

Questo forno offre la possibilità di cucinare in modo "combinato" utilizzando 3 tipologie diverse di funzioni. È sufficiente selezionare la combinazione idonea, impostare il tempo di cottura e premere il tasto **START/+1 min** (10). Infatti, le 3 combinazioni, hanno già in memoria la temperatura e la potenza microonde ideale per la cottura. **In tutte e tre le funzioni si deve usare la griglia bassa.**

FAN + MICRO (fan a 200°C + microonde al 50%)
Questa funzione è adatta per cucinare in genere arrosti, pollame, spiedini. Una volta impostato il tempo e premuto il tasto **START/+1 min** (10), il forno inizierà a preriscaldarsi in funzione solo **FAN**; raggiunta la temperatura di 200°C comincerà la cottura combinata.

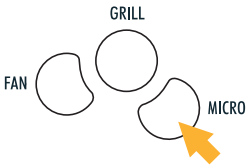
FAN + GRILL (fan a 210°C + grill al 50%)
Questa funzione è ideale per cucinare patate e pollo a pezzi (consigliamo di mescolare il cibo durante la cottura). Anche in questo caso, una volta premuto il tasto **START/+1 min** (10), il forno inizierà a preriscaldarsi in funzione solo **FAN**; raggiunta la temperatura di 210°C comincerà la cottura combinata.

MICRO + GRILL (grill al 50% + microonde al 50%)
Questa funzione è ideale per cucinare cibi da gratinare come lasagne, cannelloni, verdure gratinate, pesce gratinato.
Quando la cottura termina, vengono emessi 5 "beep" e sul display compare l'ora del giorno (se precedentemente impostata).

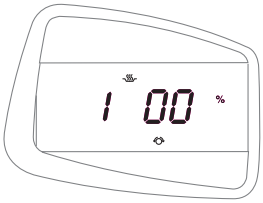
Note:
- è possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe così l'emissione di microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto **START/+1 min** (10).
- se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CANCEL** (9).
- per terminare la cottura, procedere invece come segue:
  - se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CANCEL** (9).
  - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CANCEL** (9). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.
- questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora si utilizzi una funzione con il grill.

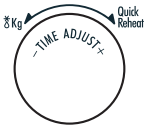
2.6 COME IMPOSTARE 2 COTTURE IN SEQUENZA

Esempio: programmare una cottura in solo microonde al 100% per 20 minuti e in sequenza una cottura in solo FAN a 200°C per 10 minuti.

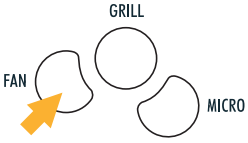


1 Premere il tasto **MICRO** (6). il display visualizza la potenza massima (**100%**)

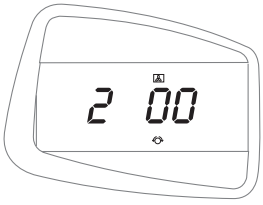


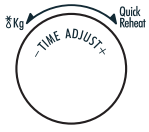


2 Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).

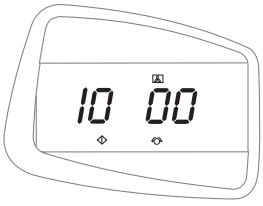


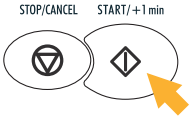
3 Impostare la successiva cottura selezionando il tasto **FAN** (5) ripetutamente fino a raggiungere la temperatura ideale.



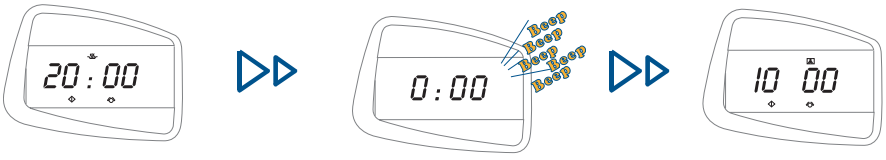


4 Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).





5 Premere il tasto **START/+1 min** (10). Il passaggio da una cottura all'altra sarà segnalato da un avviso acustico.



2.7 COME IMPOSTARE GLI "AUTO MENÙ"

Questa funzione permette di semplificare certi tipi di cotture/riscaldamenti; infatti è sufficiente scegliere la categoria appropriata e il peso del cibo da cucinare.
Le categorie si dividono nel seguente modo:

A1. Auto Reheat: questa categoria è ideale per riscaldare liquidi come tè, latte, caffè, brodo, ecc. Posizionare la tazza o il piatto direttamente sul piatto girevole, selezionare il peso e premere il tasto **START/+1 min** (10). Consigliamo, una volta riscaldato il liquido, di uniformare la temperatura mescolandolo con un cucchiaio.

A2. : questa categoria è ideale per cucinare le classiche Jacket potato. Lavare per bene le patate, forarle con una forchetta e posizionarle direttamente sopra il piatto girevole. Selezionare il peso e premere il tasto **START/+1 min** (10). Vanno servite farcite con burro o formaggio. Inizialmente il forno comincerà a preriscaldarsi, una volta raggiunta la temperatura visualizzerà il tempo mancante alla fine della cottura.

A.3 : questa categoria è ideale per cucinare la carne in maniera tradizionale. Posizionare la carne in un pyrex (aggiungendo un goccio d'acqua per manterla morbida), selezionare il peso e premere il tasto **START/+1 min** (10). Alla fine della cottura entrerà automaticamente in funzione un cilo di raffreddamento.

A.4 : questa categoria è ideale per cucinare ogni tipo di pizza congelata. Posizionare la pizza direttamente sopra la griglia bassa, selezionare il peso e premere il tasto **START/+1 min** (10). Inizialmente il forno comincerà a preriscaldarsi, una volta raggiunta la temperatura visualizzerà il tempo mancante alla fine della cottura.

A.5 : questa categoria è ideale per lessare il pesce. Mettere il pesce in un pyrex, aggiungerci un bicchiere d'acqua, coprire con la pellicola trasparente e posizionare il tutto direttamente sul piatto girevole; selezionare il peso e premere il tasto **START/+1 min** (10).

A.6 : questa categoria è ideale per cucinare petti di pollo interi o a dadini. Naturalmente, essendo una cottura combinata, il cibo non deve essere mai coperto. Posizionare la teglia direttamente sopra la griglia bassa, selezionare il peso e premere il tasto **START/+1 min** (10). Consigliamo di ruotare/mescolare il cibo a metà cottura circa. Inizialmente il forno comincerà a preriscaldarsi, una volta raggiunta la temperatura visualizzerà il tempo mancante alla fine della cottura.

- è possibile controllare lo svolgimento della funzione 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/+1 min** (10)
- se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire laporta, basta premere il tasto **STOP/CANCEL** (9).
- per terminare la cottura, procedere invece come segue:
- se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **STOP/CANCEL** (9).
- se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **STOP/CANCEL** (9).
- se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **STOP/CANCEL** (9).

2.8 RISCALDAMENTO VELOCE

Questa funzione è molto utile per riscaldare piccole quantità di cibo o bevande, oppure per cucinare con la potenza max in funzione solo microonde.

- Premere il tasto **START/+1 min** (10): il forno si avvierà per 1 minuto alla massima potenza. Premendo ulteriormente il tempo si incrementerà di 1 minuto alla volta fino a 30 minuti.

Il riscaldamento veloce è anche utile per completare cotture.
Al termine verranno emessi 5 beep e sul display comparirà l'ora del giorno (se precedentemente impostata).

2.9 SICUREZZA BAMBINI

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che impedisce di accendere il forno accidentalmente.
Per l'inserimento della sicurezza;

- Premere 3 volte il tasto **STOP/CANCEL** (9)
- Viene emesso un "beep" breve; ogni tasto sarà disabilitato e sul display apparirà **0**
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita premere 3 volte il tasto **STOP/CANCEL** (9).

2.10 PARTENZA PROGRAMMATA

Il vostro forno vi permette di selezionare una cottura che abbia inizio in un secondo momento (partenza ritardata). Ciò vi permetterà di impostare il tempo di inizio della cottura/scongelamento/riscaldamento e la durata dello stesso.
Per poter utilizzare questa funzione bisogna necessariamente aver impostato prima l'ora del giorno.
Esempio: sono le 16 e vogliamo che alle 19:30 il forno cucini in funzione **MICRO** (6), alla massima potenza per 15 minuti.

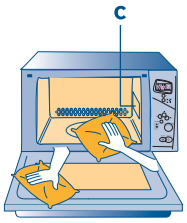
1. Inserire all'interno del forno il cibo e chiudere la porta;
2. Premere il tasto (2) e impostare l'ora di inizio cottura (in questo caso 19)
3. Ripremere il tasto (2) e impostare i minuti (in questo caso 30).
4. Premere il tasto **MICRO** (6) per impostare la funzione.
5. Ruotare la manopola **TIME ADJUST** (8) per impostare il tempo di cottura e premere il tasto **START/+1 min** (10) (sul display si accenderà il simbolo)

All'ora programmata il forno emetterà 2 "beep" e si avvierà per il tempo programmato. Alla fine della cottura si udiranno 5 "beep".
Se ci si dimentica di impostare sia la potenza che il tempo di cottura, il forno, all'ora programmata, tornerà a visualizzare l'ora del giorno.

CAPITOLO 3 - MANUTENZIONE E PULIZIA

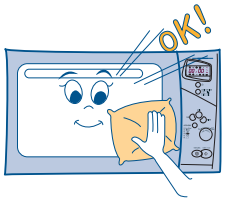
3.1 PULIZIA

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



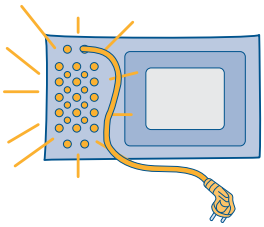
Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche i coperchi uscita microonde (C).

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.
Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.



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).

3.2 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, all'interno del forno oppure attorno alla porta	• 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, sul piano di cottura oppure attorno alla cornice della porta.
Scintille all'interno del forno	• Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture a microonde e combinate. • Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici.
Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente	• Selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.
Il cibo si brucia	• 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

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.