

**FORNO A MICROONDE COMBINATO
VENTILATO CON COMANDI ELETTRONICI**

**COMBI MICROWAVE CONVECTION OVEN
WITH ELECTRONIC CONTROLS**

**FOUR MICRO-ONDES COMBINÉ VENTILÉ À
COMMANDES ÉLECTRONIQUES**

**KOMBI-MIKROWELLENHERD MIT UMLUFT UND
ELEKTRONISCHEN SCHALTUNGEN**

**GECOMBINEERDE MAGNETRON MET
VENTILATIE ELEKTRONISCHE BEDIENING**

**HORNO MICROONDAS COMBINADO
VENTILADO CON MANDOS ELECTRÓNICOS**

**Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso**

De'Longhi

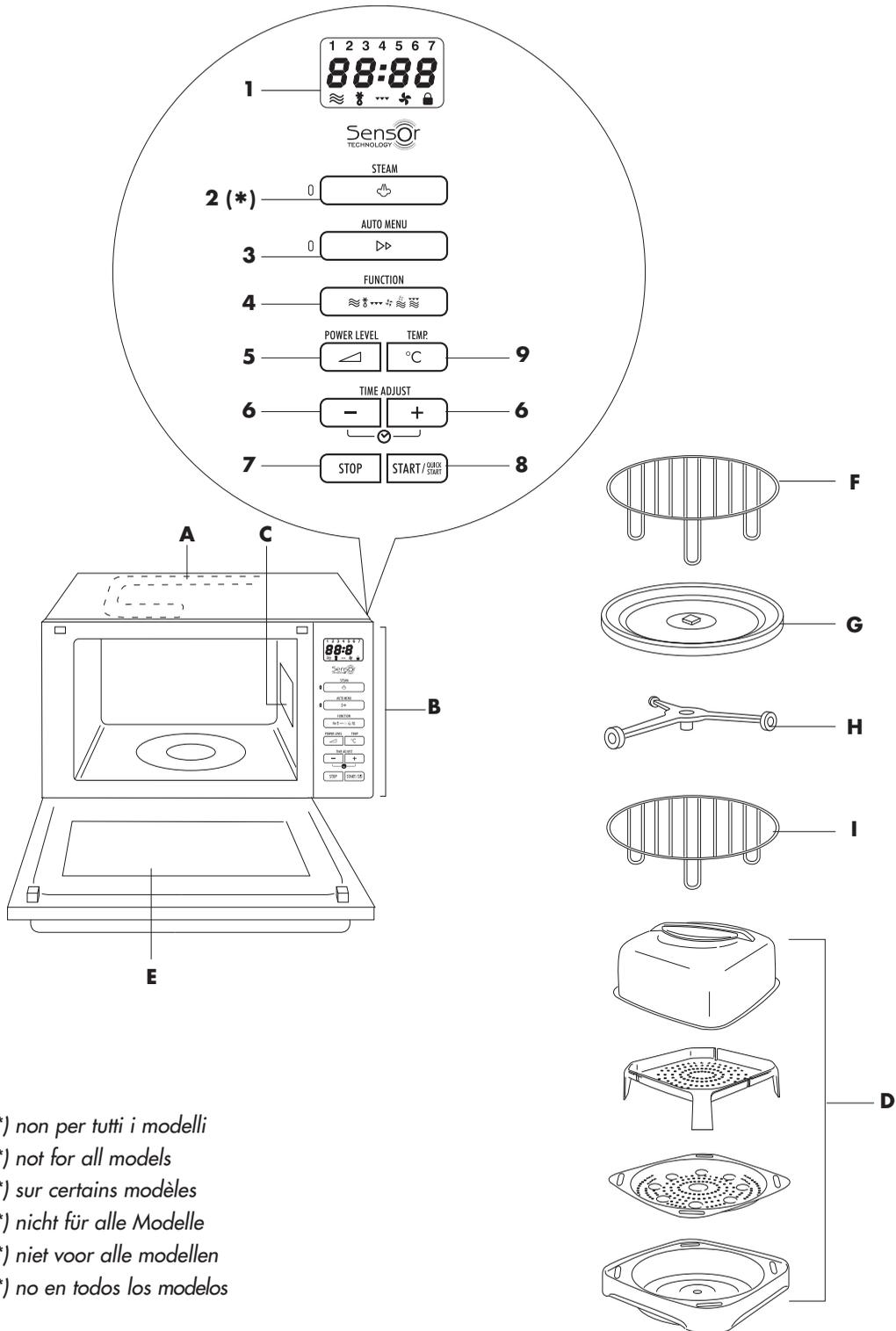
De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04)

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.	only mw	7	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.	only mw	7	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 turntable.
12.3.3	Meat loaf	18-20 min.	only mw	5	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	15 min.	only mw		500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (G). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	30-35 min.	combi mw + grill (simult.)	7	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 turntable. Do not preheat the oven.
12.3.6	Poultry	70 min.	combi mw + fan)	5	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Turn upsidedown the load after half of the cooking time



(*) non per tutti i modelli
 (*) not for all models
 (*) sur certains modèles
 (*) nicht für alle Modelle
 (*) niet voor alle modellen
 (*) no en todos los modelos

INDICE

CAP. 1 - GENERALE

1.1	Descrizione forno e pannello comandi	pag.	5
1.2	Avvertenze importanti per la sicurezza	pag.	5
1.3	Dati tecnici	pag.	7
1.4	Installazione e collegamento elettrico	pag.	7
1.5	Accessori in dotazione	pag.	8
1.6	Vasellame da usare.....	pag.	9
1.7	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 programmare le cotture	pag.	12
2.3	Riscaldamento veloce	pag.	14
2.4	Sicurezza bambini.....	pag.	14
2.5	Funzione risparmio energetico.....	pag.	14

CAP. 3 - UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

3.1	Scongelamento	pag.	15
3.2	Riscaldamento	pag.	16
3.3	Cuocere antipasti, primi piatti.....	pag.	17
3.4	Cuocere carne.....	pag.	17
3.5	Cuocere contorni e verdure	pag.	18
3.6	Cuocere pesce	pag.	19
3.7	Cuocere dolci e frutta.....	pag.	19
3.8	Cottura con la funzione VAPORE (<i>non per tutti i modelli</i>).....	pag.	20
3.9	Programmare le cotture automatiche	pag.	22

CAP. 4 - MANUTENZIONE E PULIZIA

4.1	Pulizia.....	pag.	25
4.2	Manutenzione	pag.	26

CAPITOLO 1 - GENERALE

1.1 DESCRIZIONE FORNO E PANNELLO COMANDI

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A Resistenza grill | 5. Tasto POWER LEVEL : selezione livello di potenza microonde |
| B Pannello comandi | 1 = 180W |
| C Coperchio uscita microonde | 2 = 225W |
| D Accessorio vapore | 3 = 270W |
| E Lato interno porta | 4 = 450W |
| F Griglia alta | 5 = 630W |
| G Piatto rotante | 6 = 720W |
| H Supporto piatto rotante | 7 = 900W |
| I Griglia bassa | |
-
1. Display tempo e funzioni
 2. Tasto **STEAM**: vapore
 3. Tasto **AUTO MENU**
 4. Tasto **FUNCTION**: selezione funzioni
 6. Tasti **TIME ADJUST**: impostazione ora del giorno e durata delle cotture.
 7. Tasto **STOP**: arresto cotture e cancellazione impostazioni
 8. Tasto **START**: partenza cotture e riscaldamento rapido
 9. Tasto **TEMP.**

1.2 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) 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 simile, in modo da evitare ogni rischio.

- 9) **Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.**
- 10) Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.
- 11) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- 12) Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE" e "COMBINATA MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
- 13) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")
- 14) Durante 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 forno.
- 15) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.
- 16) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.
- 17) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. 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.
- 18) 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.
- 19) 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.
- 20) 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.
- 21) 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.
- 22) Quando l'apparecchio è in funzione, la porta e la superficie esterna possono raggiungere temperature elevate.
- 23) Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismo, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.
- 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. Ciò è causato solamente dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.

1.3 DATI TECNICI

Dimensioni esterne (LxHxP) 510x320x520

Dimensioni interne (LxHxP) 350x210x330

Peso approssimativo 18 kg.

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 sulla targa dati 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.

1.4 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 1) Estrarre il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (G), il relativo supporto (H) e tutti gli accessori. Verificare che il supporto (H) 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 30 cm. sopra il forno (fig. 1).**
- 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. 2).
- 7) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (H) ed appoggiarci il piatto rotante (G). Il supporto (H) 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. 3).

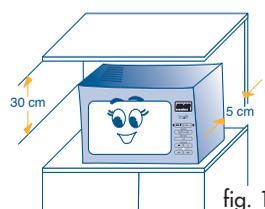


fig. 1



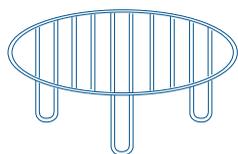
fig. 2



fig. 3

- 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.
- 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.

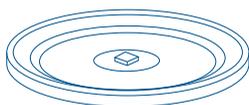
1.5 ACCESSORI IN DOTAZIONE



GRIGLIA ALTA

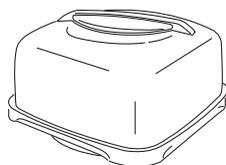
Funzione solo grill:

per tutti i tipi di grigliatura.



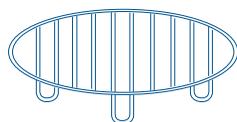
PIATTO ROTANTE

Il piatto rotante va utilizzato per tutte le funzioni.



ACCESSORIO VAPORE (non per tutti i modelli)

Va utilizzato per la funzione "Vapore" (vedi pagina 20)



GRIGLIA BASSA

Funzione VENTILATO:

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).

1.6 VASELLAME DA USARE

Nelle funzioni solo microonde e combinata 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). È possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture "solo 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 60 secondi a livello di potenza massimo (funzione "solo microonde").

Se il contenitore rimane freddo o si riscalda solo leggermente vuol dire che è adatto per la cottura a microonde.

Se invece diventa molto caldo (o si sviluppano scintille), il contenitore non è adatto.

Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica "usa e getta". Per quanto riguarda forma e dimensione, è indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

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

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

Se il forno è impostato nella funzione "Solo grill" o "Solo ventilato", 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	"Solo microonde"	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Funzioni	"Microonde + Grill" e "Pizza" e "Microonde + ventilato"	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Funzioni	"Solo Grill" e "Solo ventilato"	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
scong. pane	AUTO-1	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
patate	AUTO-2	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
arrosto	AUTO-3	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
pollo	AUTO-4	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
pesce	AUTO-5	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
torta	AUTO-6	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	SI

1.7 REGOLE E CONSIGLI GENERALI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

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

Regole fondamentali per una corretta cottura a microonde

- 1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.
- 2) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.
- 3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).
- 4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 4).**
- 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. 5).
- 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 nel forno a microonde** (fig. 6): 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.

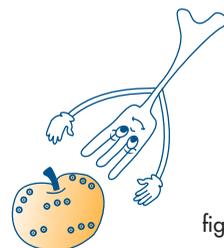


fig. 4

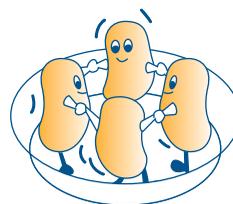


fig. 5



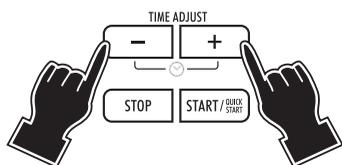
fig. 6

CAPITOLO 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

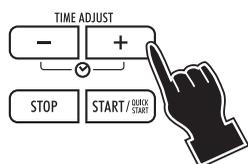
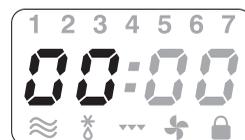
2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display comparirà per 2-3 secondi il messaggio di benvenuto 'DELO' e poi quattro trattini (---:--)

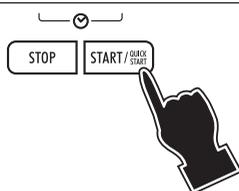
Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:



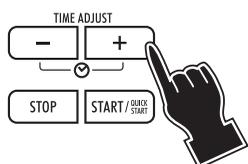
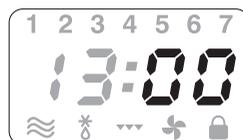
- 1 Premere per almeno 2 secondi i tasti **TIME ADJUST** (6) contemporaneamente. (Sul display lampeggiano le ore).



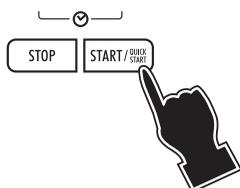
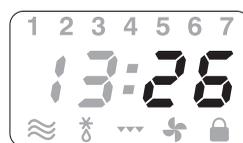
- 2 Impostare l'ora desiderata premendo i tasti **TIME ADJUST** (6).



- 3 Premere il tasto **START** (8). (Sul display lampeggiano i minuti).



- 4 Impostare i minuti desiderati premendo i tasti **TIME ADJUST** (6).

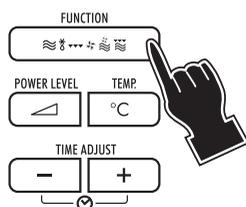


- 5 Premere il tasto **START** (8). (Il display visualizza l'ora impostata).



- Se volete cambiare l'ora del quadrante una volta impostata, procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- È possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata tenendo premuti contemporaneamente i tasti **TIME ADJUST** (6) per almeno 1 secondo. (l'ora viene visualizzata per 2 secondi).
- Per impostare tempi lunghi, tener premuto il tasto "+" oppure "-" (non contemporaneamente).

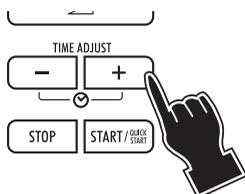
2.2 COME PROGRAMMARE LE COTTURE



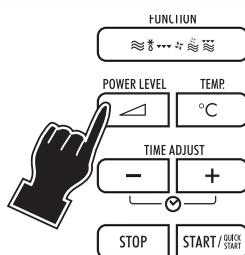
- 1** Premere il tasto **FUNCTION** (4) (selezione funzioni) e scegliere la funzione desiderata, che sarà visualizzata con l'accensione dei relativi simboli posti nella parte inferiore del display. Le funzioni disponibili sono:



INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA	INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA
	solo microonde		solo ventilato
	scongelo automatico		combinata microonde e grill
	solo grill		combinata microonde e ventilato



- 2** Impostare la durata della cottura, premendo i tasti **TIME ADJUST** (6) (non contemporaneamente). Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3. Nota: è possibile modificare il tempo impostato anche DURANTE la cottura, semplicemente premendo i tasti **TIME ADJUST** (6) (non contemporaneamente).



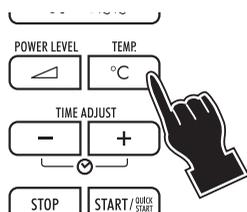
- 3** Nelle funzioni:
solo microonde
combinata microonde + grill
pizza
combinata microonde + ventilato



selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (5) fino a far lampeggiare la potenza desiderata espressa in numeri posta nella parte superiore del display. Per la scelta della potenza, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

- Note:**
- non è necessario selezionare alcun livello di potenza nella funzione di **scongelo automatico**.
 - è possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **POWER LEVEL** (5).

capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

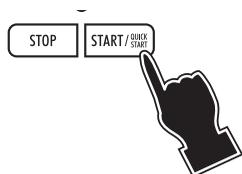


- 4** Nelle funzioni:
solo ventilato
combinata microonde + ventilato



Selezionare la temperatura desiderata premendo ripetutamente il tasto **TEMP.** (9). Per la scelta della temperatura, consultare sempre la tabella al capitolo 3.

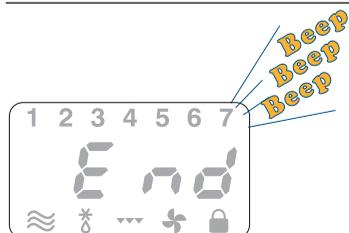
Nota: una volta selezionata la durata della cottura, non è possibile modificare la temperatura di cottura (si deve annullare il programma premendo 2 volte il tasto **STOP** (7)).



- 5** Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (8). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.

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

Solo per funzione combinata microonde + ventilazione: Durante la fase di pre-riscaldamento del forno, il display visualizza la temperatura desiderata: Una volta raggiunta, il display mostrerà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.



- 6** Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico (3 "beep") e sul display compare la scritta **"END"**. Aprire la porta ed estrarre il cibo. Premendo il tasto **STOP** (7) o dopo 3 minuti dalla fine della cottura, il display visualizzerà l'ora del giorno.

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** (8).

- se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP** (7).
- per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP** (7).
 - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP** (7). Il display tornerà a visualizzare l'ora.
- Durante le cotture solo ventilato e microonde + ventilato, è possibile controllare la temperatura impostata precedentemente, premendo il tasto **TEMP.** (9) (dopo 2 secondi il display tornerà a visualizzare il tempo di cottura mancante).

2.3 RISCALDAMENTO VELOCE

Questa funzione è molto utile per riscaldare piccole quantità di cibo o bevande.

- Premere due volte il tasto **START** (8): il forno si avvierà per 2 minuti alla massima potenza. Il riscaldamento veloce è anche utile per completare cotture.

2.4 SICUREZZA BAMBINI

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che impedisce l'avvio non voluto/accidentale del forno da parte dei bambini.

Per l'inserimento della sicurezza:

- Mantenere premuto il tasto **STOP** (7) per 3 secondi.
- Viene emesso un "beep" breve e l'icona  si accenderà sul display: non sarà possibile avviare il forno.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto **STOP** (7) per 3 secondi.

2.5 FUNZIONE RISPARMIO ENERGETICO

Lo sviluppo tecnologico richiede ogni anno un aumento della produzione di energia elettrica. Ciò si traduce in un sempre maggiore impatto ambientale a causa dell'aumento degli inquinanti (CO₂, zolfo ecc) e dello sfruttamento delle risorse naturali non rinnovabili (carbone, gas, petrolio). Il risparmio energetico, riducendo lo spreco di energia elettrica (es. riducendo il consumo degli apparecchi in stand-by) è una considerevole fonte di energia rinnovabile "virtuale", immediata e accessibile a tutti.

Per ridurre il consumo di energia elettrica da parte del forno durante i periodi di non-funzionamento.

- Se non viene premuto nessun tasto, il display verrà automaticamente spento dopo 10 minuti (le impostazioni dell'orologio verranno mantenute). Il display mostrerà il trattino '-' che scorre.
- Per riaccendere il display, premere un tasto.
- Per disabilitare la funzione risparmio energetico e far visualizzare sempre l'ora, tener premuto il tasto **POWER LEVEL** (5) per 7-8 secondi; il forno emetterà un "beep".

Nota: per ridurre il consumo energetico in stand-by, se la porta è tenuta aperta per più di 10 minuti, la lampada-cavità verrà automaticamente spenta (funzione non disattivabile).

CAPITOLO 3 - UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

3.1 SCONGELAMENTO

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

TABELLA TEMPI DI SCONGELAMENTO IN FUNZIONE "SCONGELAMENTO AUTOMATICO"

TIPO	QUANTITÀ	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	TEMPO DI RIPOSO
CARNE				
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	29-32	Girare sottosopra a metà dello scongelamento	20
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	10-12		5
• Spezzatino, goulasch	500 gr	18-20	Vedi nota *	10
• Macinato	250 gr	11-13		15
• Macinato	500 gr	14-16		15
• Hamburger	200 gr	11-13		10
• Salsiccia	300 gr	13-15		10
POLLAME				
• Anatra, tacchino	1,5 kg	34-37	Girare sottosopra il pollame a metà dello scongelamento. Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20
• Pollo intero	1,5 kg	34-37		20
• Pollo a pezzi	700 gr	19-21		10
• Petto di pollo	300 gr	18-20		10
VERDURE			Le verdure congelate non necessitano di essere scongelate prima della cottura.	
PESCE				
• Filetti	300 gr	14-16	Girare sottosopra il pesce a metà dello scongelamento.	7
• Tranci	400 gr	15-17		7
• Intero	500 gr	18-20		7
• Gamberi	400 gr	15-17		7
PRODOTTI LATTIERO / CASEARI				
• Burro	250 gr	10-12	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche. Il formaggio non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo. La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto.	10
• Formaggio	250 gr	11-13		15
• Panna	200 ml	13-15		5
PANE				
• 2 panini medi	150 gr	2-3	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole.	3
• 4 panini medi	300 gr	6-7		3
• Pane a fette	250 gr	6-7		3
• Pane integrale a fette	250 gr	6-7		3
FRUTTA				
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	13-14	Mescolare 2 - 3 volte	10
• Lamponi	300 gr	9-10	Mescolare 2 - 3 volte	10
• More	250 gr	7-8	Mescolare 2 - 3 volte	6

* 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.

3.2 RISCALDAMENTO

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

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

TABELLA TEMPI DI RISCALDAMENTO

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
AMMORBIDIMENTO DI CIBI					
• Cioccolata/glassa	100 gr	☞	4	5 - 6	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta. Per sciogliere il burro aggiungere 1 minuto
• Burro	50-70 gr	"	7	0',7" - 0',12"	
CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 20/30°C					
• Yogurt	125 gr	"	7	0',12" - 0',17"	Asportare il foglio metallico. Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.
• Biberon	240 gr	"	"	0',35" - 0',40"	
CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGO. (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	7	6 - 8	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio, da riscaldare a 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	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare a 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 carne e/o verdure	400 gr	"	"	7 - 8	
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	7 - 8	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	"	6 - 8	
CIBI CONG. DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C) fino a 70°C					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	7	8 - 10	Si intende qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare a 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 - 8	
• 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 un contenitore adatto alle microonde e coprire. Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare a 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 carne e/o verdure	400 gr	"	"	8 - 10	
• Porzioni 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	"	7	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 TEMP. AMBIENTE da 20/30° fino a 70°C circa					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	5	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	

3.3 - CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Lasagne	1100 gr		7	25-30	Tempi idonei con pasta cruda. Se la pasta è precotta bastano 8 min. di cottura combinata MICROGRILL.
• Gnocchi alla romana	600 gr		7	25-30	Evitare di sormontarli troppo.
• Maccheroni pasticcianti	1500 gr		7	20-25	La pasta va bollita a parte precedentemente.
• Risotto	300 gr. di riso		7	12-15	Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessari 750 gr di brodo con le microonde alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).

3.4 - CUOCERE CARNE

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Arrosti (maiale, manzo)	1000 gr		3	55-60	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi. Non mettere troppo condimento, girare dopo 30-35 min.
• Polpettone	800 gr		4	30-35	Amalgamare 500 gr di carne di manzo macinato con uova, prosciutto, pane grattugiato, ecc. Aggiungere un filo d'olio e un po' di vino bianco. Girare a metà cottura.
• Polpettone	900 gr		5	20-22	Vedi nota *
• Pollo intero	1200 gr		5	65-70	Forare la pella per far colare il grasso. Vedi nota **. Girare a metà cottura.
• Pollo a pezzi	700 gr		5	45-50	Durante la cottura mescolare 1 volta.
• Spiedini	600 gr		4	30-35	Girare a metà cottura.
• Goulasch	1500 gr		7	40-42	Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte.
• Petti di pollo	500 gr		5	10-12	Girare a metà cottura.
• Braciola di vitello o maiale	2 pezzi		-	22-27	Utilizzare la griglia. Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.
• Salsicce	2 pezzi		-	28-32	
• Hamburger	2 pezzi		-	28-32	

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura di carne macinata secondo la Norma 60705, Par. 12.3.3. Coprire il contenitore con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

** Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura secondo la Norma 60705, Par. 12.3.6. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

3.5 - CUOCERE CONTORNI E 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 verdura, aggiungere circa 5 cucchiaini di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua).

Le verdure cotte in funzione SOLO MICROONDE, devono essere sempre coperte con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.

Attenzione: i tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura iniziale dell'alimento e anche dalla consistenza e struttura.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Asparagi	500 gr	☞	7	9-11	Tagliare a pezzi di 2 cm
• Carciofi	300 gr	☞	7	10-12	E' preferibile usare fondi di carciofo
• Fagiolini	500 gr	☞	7	11-13	Tagliare a pezzi
• Broccoli	500 gr	☞	7	7-9	Dividere nei singoli "fiori"
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	☞	7	7-9	Lasciare interi
• Cavolo bianco	500 gr	☞	7	7-9	Lasciare intero
• Cavolo rosso	500 gr	☞	7	7-9	Lasciare intero
• Carote	500 gr	☞	7	9-11	Tagliare a pezzi uguali
• Cavolfiore	500 gr	☞	7	11-13	Dividere a cimette
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr	☞☞	7	25-30	Tempi con cavolfiore crudo. Se precotto bastano 12 di combinato con grill
• Sedano	500 gr	☞	7	7-9	Dividere a pezzi
• Melanzana	800 gr	☞	7	6-8	Tagliare a dadi
• Melanzane grigliate	2 fette	▼▼	-	12-15	Utilizzare la griglia. Girare a metà cottura
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr	☞☞	7	9-11	Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate
• Porro	500 gr	☞	7	6-8	Lasciare intero
• Funghi champignons	500 gr	☞	7	6-8	Lasciare interi . Non occorre acqua
• Cipolle	250 gr	☞	7	5-7	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua
• Spinaci	300 gr	☞	7	6-8	Coprire dopo averli lavati e fatti sgocciolare
• Piselli	500 gr	☞	7	10-12	
• Finocchio	500 gr	☞	7	12-14	Tagliare in quarti
• Pomodori gratinati	800 gr	☞☞	2	20-25	É preferibile che siano di dimensioni uguali
• Peperoni	500 gr	☞	5	9-11	Tagliare a pezzi
• Peperoni grigliati	2 quarti	▼▼	-	12-15	Utilizzare la griglia. Girare a metà cottura
• Peperoni ripieni	1400 gr	☞☞	5	25-30	Preferibili quelli bassi e larghi
• Patate	500 gr	☞	5	8-10	Tagliare a pezzi uguali
• Patate arroste (fresche)	500 gr	☞☞	2	25-30	Mescolare 1-2 volte
• Patate arroste (congelate)	600 gr	☞☞	2	30	Mescolare 1-2 volte
• Gratin di patate	1100 gr (totali)	☞☞	4	30-35	Vedi nota *
• Zucchine	500 gr	☞	5	7-9	Lasciare intere

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura secondo la Norma 60705, Par. 12.3.4. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2

capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

3.6 - CUOCERE 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.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Filetti	300 gr		4	7-9	Coprire con pellicola
• Fettine	300 gr		4	9-11	Coprire con pellicola
• Intero	500 gr		4	10-12	Coprire con pellicola
• Intero	250 gr		4	7-9	Coprire con pellicola
• Tranci	400 gr		4	9-11	Coprire con pellicola
• Gamberi	500 gr		4	9-11	Coprire con pellicola
• Pesce al forno	600 gr		2	35-40	Aggiungere olio, uno spicchio d'aglio un goccio di vino bianco e acqua. Non coprire

3.7 - CUOCERE DOLCI E FRUTTA

I dolci lievitano (a potenza ridotta) molto più che nella cottura tradizionale. Poiché non fanno la crosta, è preferibile guarnire la superficie con creme o glasse (es. al cioccolato); inoltre vanno tenuti coperti dopo la cottura perché tendono ad asciugarsi più in fretta di quelli cotti nel forno tradizionale. La frutta va forata se cotta con la buccia e va tenuta coperta: è importante osservare il tempo di riposo (3 - 5 minuti).

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	TEMPERATURA	NOTE/CONSIGLI
Torta alle noci	700 gr		-	35-40	180	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese	850 gr		-	35-40	180	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas	800 gr		-	35-40	180	Le fette di ananas possono essere stese sul fondo della tortiera, oppure tagliate a pezzi e incorporate nell'impasto
Torta alle mele	1000 gr		-	35-40	180	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè	750 gr		-	35-40	180	Ottima farcita con una crema
Zabaione	300 gr		5	1'-1'.30"	-	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte	300 gr		7	2-3	-	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte	300 gr		7	3-4	-	Le mele vanno tagliare a fette
Egg custard	750 gr		7	12-14	-	Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake	475 gr		7	4-6	-	Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.2. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

3.8 - COTTURA CON LA FUNZIONE VAPORE (NON PER TUTTI I MODELLI)

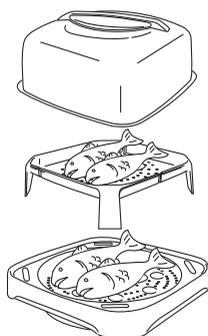
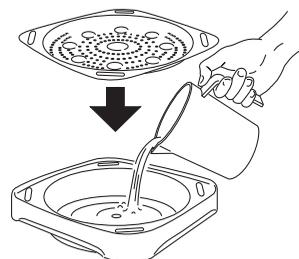
Questa funzione è adatta per:

- cuocere rapidamente tutti i cibi a vapore quali verdure, pesce, ecc

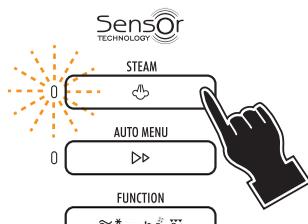
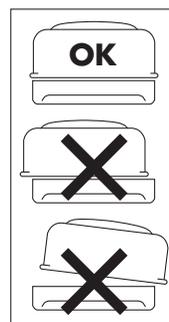
Avviare il forno in funzione vapore

- 1** Rimuovere il piatto rotante di vetro (G), ed il supporto piatto rotante (H) dalla cavità.

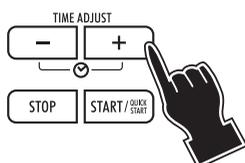
- 2** Versare 200/400 cc di acqua nel contenitore di plastica e poi appoggiarci sopra la base metallica dell'accessorio vapore.



- 3** Mettere il cibo all'interno dell'accessorio vapore, appoggiandolo sulla base metallica, o sulla griglia di plastica per cucinare due pietanze contemporaneamente. Chiudere l'accessorio con il coperchio metallico, assicurandosi che sia ben appoggiato sul bordo di plastica del contenitore.

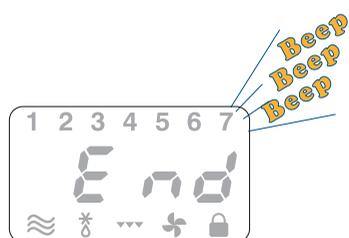


- 4** Premere il tasto **STEAM** (2). Si accenderà il led posto a fianco del tasto.



- 5** Impostare la durata della cottura, premendo i tasti **TIME ADJUST** (6) (non contemporaneamente). Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

Nota: è possibile modificare il tempo impostato anche DURANTE la cottura, semplicemente premendo i tasti **TIME ADJUST** (6) (non contemporaneamente).



- 6** Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico (3 "beep") e sul display compare la scritta "END". Aprire la porta ed estrarre il cibo. Premendo il tasto STOP (7) o dopo 3 minuti dalla fine della cottura, il display visualizzerà l'ora del giorno.

Attenzione: durante la cottura, all'interno dell'accessorio, si produce vapore ad alta temperatura. Prestare attenzione durante l'apertura del coperchio per evitare pericoli di ustioni a causa dello sbuffo di vapore. Afferrare l'accessorio esclusivamente per la base in plastica ed alzare il coperchio tramite la maniglia superiore, evitando il contatto con le parti metalliche dell'accessorio.

UTILIZZARE LA FUNZIONE VAPORE PER CUCINARE

Con questo accessorio il cibo cuoce grazie al calore umido dell'acqua in ebollizione ma senza contatto diretto dell'alimento con l'acqua riducendo così la perdita di sali nutritivi. Infatti, l'accessorio VAPORE è dotato di un coperchio in metallo che non può essere attraversato dalle microonde; le microonde scaldano solo l'acqua che è contenuta nella parte in plastica, l'acqua genera il vapore che cuoce così gli alimenti. Utilizzare 200 cc d'acqua per cotture inferiori ai 12 minuti, per quelle superiori utilizzare 400 cc.

Non utilizzare l'accessorio senza almeno 200 cc di acqua nel contenitore (a vuoto), per prevenire danni o scariche elettriche nell'accessorio vapore. Se l'acqua evapora completamente prima della fine della cottura, aggiungere altri 200 cc di acqua nel contenitore.

I tempi indicati in tabella rappresentano una media e devono essere regolati tenendo presente queste piccole regole fondamentali;

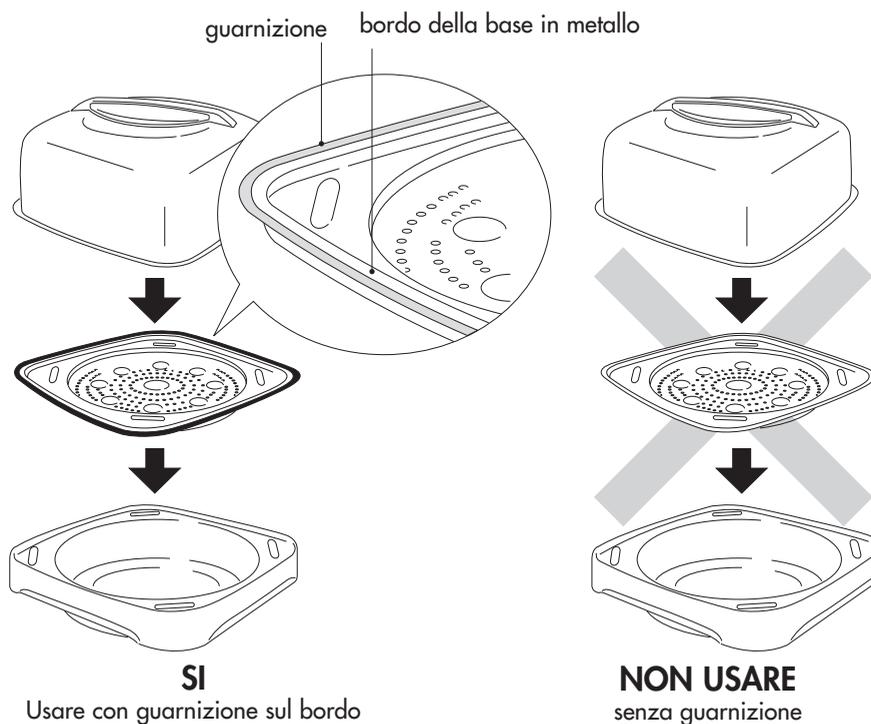
- i tempi di cottura dipendono dalla dimensione dell'alimento. Quindi gli ortaggi tagliati a pezzetti cuoceranno prima rispetto a quelli interi.
- un alimento portato a temperatura ambiente cuoce prima rispetto a quelli estratti direttamente dal frigorifero
- il risultato della cottura di un alimento dipende comunque sempre dalla qualità e dalla freschezza del prodotto base
- **non utilizzare l'accessorio se visibilmente danneggiato, rotto o distorto. Non cucinare mai senza utilizzare coperchio e base in metallo.**

TEMPI DI COTTURA

TIPO	QUANTITÀ	TEMPO DI COTTURA
• Zucchine intere	400 gr	15 minuti
• Zucchine a pezzi	400 gr	12 minuti
• Cavolfiore	450 gr	23 minuti
• Patate a pezzi	500 gr	20 minuti
• Patate intere	500 gr	25 minuti
• Trancio di salmone	350 gr	13 minuti
• Trota salmonata	400 gr	13 minuti
• Petti di pollo	300 gr	13 minuti

capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

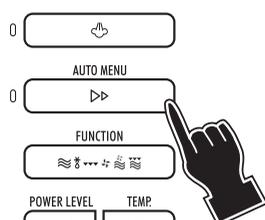
La base in metallo è dotata di una guarnizione in gomma inserita sul bordo



La guarnizione può essere facilmente rimossa per la pulizia dell'accessorio; al termine della pulizia dev'essere **assolutamente** rimessa nella sua posizione originaria.

NON USARE L'ACCESSORIO SENZA LA GUARNIZIONE DI GOMMA CORRETTAMENTE INSERITA SUL BORDO DELLA BASE DI METALLO (la sua mancanza può danneggiare l'accessorio o produrre scintille durante l'utilizzo).

3.9 COME PROGRAMMARE LE COTTURE AUTOMATICHE



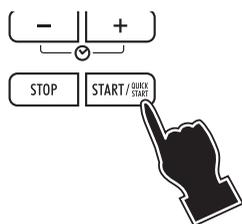
1 Premere il tasto **AUTO MENU** (3) e scegliere la funzione desiderata, che sarà visualizzata con un messaggio sul display.

Le funzioni disponibili sono:

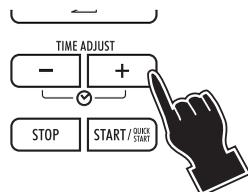
- A1: scongelamento pane
- A2: patate
- A3: arrosto
- A4: pollo
- A5: pesce
- A6: torta



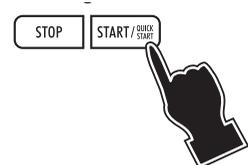
capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi



- 2** Confermare la funzione automatica premendo il tasto **START** (8).



- 3** Impostare la quantità desiderata di cibo da cucinare premendo il tasto **AUTO MENU** (3) (solo per alcune funzioni).



- 4** Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (8). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.

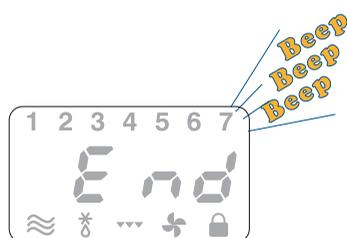


Note: se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.

Nella funzione A6 (torta), una volta premuto il tasto **START** (8) il forno si avvierà in pre-riscaldamento (con aria calda) per 5 minuti (senza cibo all'interno della cavità del forno).



Al termine del pre-riscaldamento, è possibile inserire il dolce all'interno del forno. Premendo il tasto **START** (8) (oppure automaticamente dopo 1 minuto), il forno si avvierà nella funzione desiderata e il display mostrerà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.



5 Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico (3 "beep") e sul display compare la scritta "END". Aprire la porta ed estrarre il cibo. All'apertura della porta, il display mostrerà un ulteriore tempo di cottura, nel caso il cibo non risulti sufficientemente cotto.

Per avviare l'extra-cooking, premere il tasto **START** (8).

Premendo il tasto **STOP** (7) o dopo 3 minuti dalla fine della cottura, il display visualizzerà l'ora del giorno.

- 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** (8).
 - se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP** (7).
 - per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP** (7).
 - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP** (7). Il display tornerà a visualizzare l'ora.

Questa funzione permette di semplificare certi tipi di cotture; infatti è sufficiente scegliere la categoria appropriata e il peso del cibo da cucinare.

Le categorie si dividono nel seguente modo:

A1. Scongelamento pane: questa categoria è ideale per rendere il pane congelato caldo e fragrante. Posizionare il pane sopra la griglia bassa direttamente sul piatto girevole, selezionare il peso e premere il tasto **START** (8).

A2. Patate: 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** (8). Vanno servite farcite con burro o formaggio.

A.3 Arrosto: questa categoria è ideale per cucinare la carne in maniera tradizionale. Posizionare la carne in un pyrex sopra la griglia bassa (aggiungendo un goccio d'acqua per mantenerla morbida), selezionare il peso e premere il tasto **START** (8). La carne va girata a metà cottura circa.

A.4 Pollo: questa categoria è ideale per cucinare pollo intero o a pezzi. Posizionare il pollo in un pyrex sopra la griglia bassa direttamente sul piatto girevole, selezionare il peso e premere il tasto **START** (8). Il pollo va girato a metà cottura circa.

A.5 Pesce: questa categoria è ideale per cucinare il pesce in modo tradizionale. Mettere il pesce in un pyrex, aggiungerci un bicchiere d'acqua e posizionare il tutto in un pyrex sopra la griglia bassa e premere il tasto **START** (8). Il tempo preimpostato è riferito alla cottura di un pesce di circa 500g.

A.6 Torta: questa categoria è ideale per cucinare le torte in automatico. Preriscaldare il forno a vuoto per 5 minuti: Inserire la tortiera sopra la griglia bassa e premere il tasto **START**.

CAPITOLO 4 - MANUTENZIONE E PULIZIA

4.1 PULIZIA

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

Per conservare il vostro apparecchio nelle migliori condizioni, si consiglia di pulire regolarmente la portina, l'interno e l'esterno del forno con un panno umido e sapone neutro o detersivo liquido.

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

Attenzione: il vostro forno è verniciato. **Non usare detersivi abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti.** Inoltre, quando si pulisce la superficie esterna del forno, fare attenzione che **non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.** Si raccomanda inoltre di non usare alcool, detersivi abrasivi o detersivi a base di ammoniaca per pulire le superfici della porta. Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.

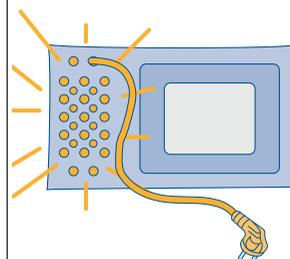
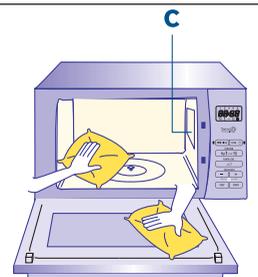
Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.

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.

Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante (G) ed il relativo supporto (H) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno. Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro (**possono essere lavati 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 supporto (H).



Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere 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. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



4.2 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	<ul style="list-style-type: none"> • Azzerare il controllo elettronico scollegando la spina dell'apparecchio per almeno 1-2 minuti. • Potrebbe essere stata attivata la funzione di risparmio energetico (display spento): premere un tasto. • La porta non è correttamente chiusa. • La spina non è ben inserita nella presa. • La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione). • La sicurezza bambini è stata attivata (simbolo  sul display).
Condensa sul piano di appoggio, all'interno del forno oppure attorno alla porta	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture a microonde e combinate. • Non usare contenitori metallici nelle cotture sudde- te né sacchetti o confezioni con punti metallici.
Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.
Il cibo si brucia	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la funzione corretta oppure diminuire il tempo di cottura.
Il cibo non si cuoce uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> • 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
Sul display compare la scritta 'FAIL'	<ul style="list-style-type: none"> • Il forno non riesce a regolare la temperatura della cavità, rivolgersi al servizio assistenza.

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.