

FORNO A MICROONDE COMBINATO CON GRILL

Istruzioni per l'uso

I N D I C E

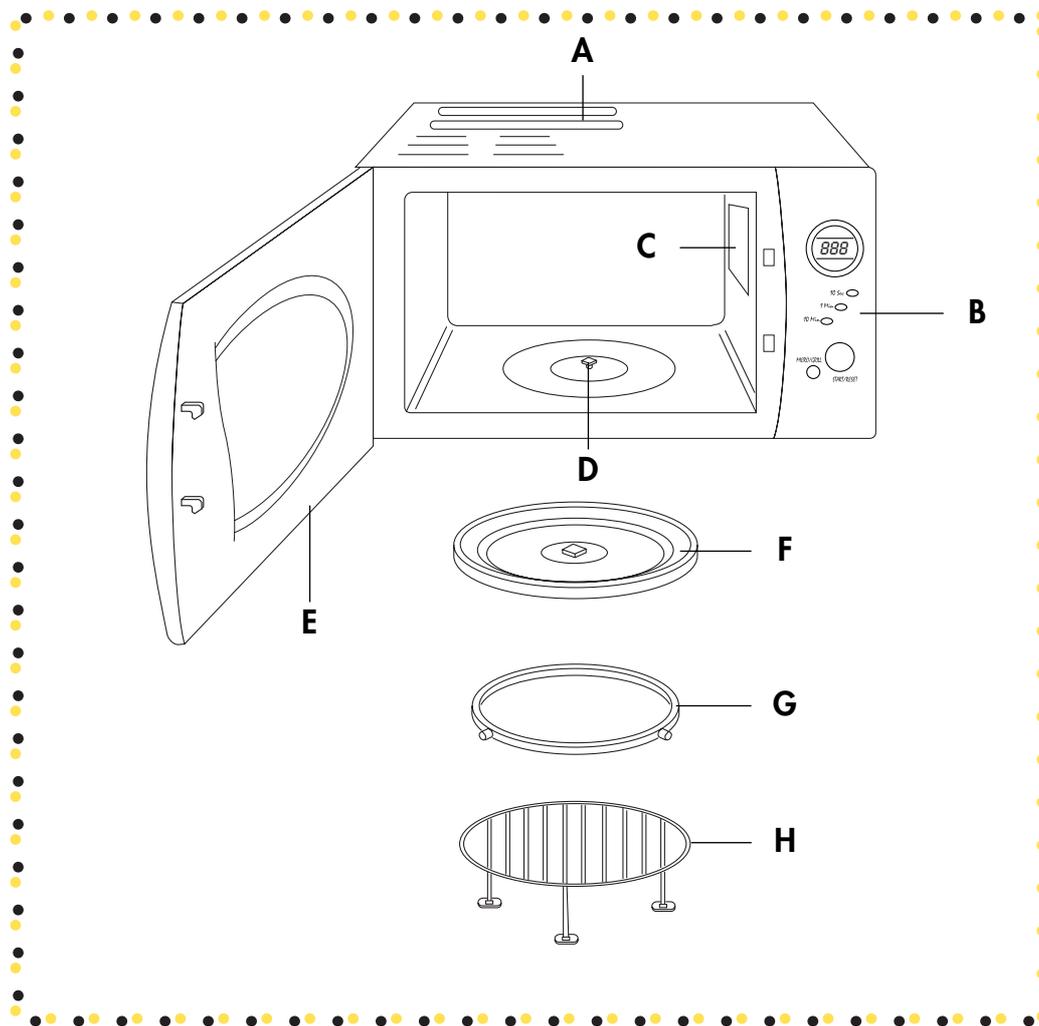
DESCRIZIONE	pag. 3
COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI	
DAL VOSTRO FORNO	pag. 4
DATI TECNICI	pag. 4
POTENZA RESA	pag. 4
AVVERTENZE	pag. 5
COLLEGAMENTO ELETTRICO	pag. 6
INSTALLAZIONE	pag. 6
VASELLAME DA USARE	pag. 7
DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI	pag. 7
ACCESSORI IN DOTAZIONE	pag. 7
CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO	
DEL FORNO	pag. 8
FUNZIONE SOLO MICROONDE	pag. 9
FUNZIONE SOLO GRILL	pag. 17
FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL	pag. 19
MANUTENZIONE E PULIZIA	pag. 21

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

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

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Timer knob	Function knob	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	14'-16'	<i>P10</i>	750gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
B	Sponge cake	6'-8'	<i>P10</i>	475gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210mm) or a Pyrex® glass container dia 210mm, height 50mm and wall thick 6mm. Pour the container on the wire rack placed on the turntable.
C	Meat loaf	22'-24'	<i>PS</i>	900gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
Defrosting	Grounded meat	8'-10'	<i>DEF</i>	500gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (F). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
D(*)	Potato gratin	25'-30'	<i>C2</i>	1100gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210mm) or a Pyrex® glass container dia. 210mm, height 50mm and wall thick 6mm. Do not preheat the oven. Pour the container on the turntable.
F(*)	Poultry	55'-60'	<i>C2</i>	1200gr	10 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a Pyrex glass container dia. 210mm, height 50mm and wall thickness of 6 mm. Pour 1/2 glass of water in the container. Put the container directly on the turntable. Do not use any wire rack or drip tray. Turn upsidedown the load after half of the cooking time.



D E S C R I Z I O N E

- A Grill
- B Pannello comandi
- C Coperchio uscita microonde
- D Perno piatto rotante
- E Lato interno porta
- F Piatto rotante
- G Supporto piatto rotante
- H Griglia

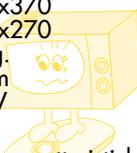
COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

Cosa voglio fare?	Quale funzione scelgo?	Istruzioni per l'uso pag.	Tab. quantità/tempo pag.	
• Scongelare	<i>solo microonde</i>	<i>DEF</i>	10	
• Mantenere in caldo i cibi	<i>solo microonde</i>	<i>P1</i>	12	
• Fondere burro e ammorbidire formaggi	<i>solo microonde</i>	<i>P3</i>	11	13 16
• Cuocere dolci		<i>P5</i>		
• Cuocere verdura lessa o bollita	<i>solo microonde</i>	<i>P7</i>	11	14 15
• Cuocere pesce		<i>P10</i>		
• Cuocere riso, minestra,				
• Riscaldare tutti i cibi già cotti				
• Cuocere frutta				
• Grigliare in maniera tradizionale hamburger, braciole, wurstel, pane, ecc.	<i>solo grill</i>	<i>G1</i> <i>G2</i>	17	18
• Cuocere verdure gratin	<i>combinata microonde + grill</i>			
• Cuocere lasagne e pasta al forno	<i>combi - 1</i>	230W	19	20
• Cuocere tutti i tipi di arrosto, pollame, spiedini, ecc.	<i>combi - 2</i>	350W		



D A T I T E C N I C I

Dimensioni esterne (LxHxP) 455x290x370
 Dimensioni interne (LxHxP) 280x205x270
 Peso approssimativo 14 kg.
 Diametro piatto rotante 27 cm
 Lampada forno 40 W



Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio. Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica.

P O T E N Z A R E S A

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.

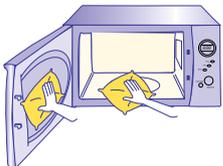


In alcuni modelli, la potenza resa massima in WATT è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sulla portina.

I livelli di potenza intermedi disponibili sono indicati in questa pagina. Queste informazioni Vi saranno utili per consultare i ricettari per microonde in commercio.

A V V E R T E N Z E

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

- 1) **ATTENZIONE:** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere usato fino a che un tecnico esperto (addestrato dal costruttore o dal Servizio Clienti del venditore) non abbia eseguito la riparazione.
- 2) **ATTENZIONE:** È pericoloso per chiunque non abbia una preparazione specifica effettuare operazioni di manutenzione e riparazione che comportino la rimozione di protezioni contro l'esposizione alle microonde.
 
- 3) **ATTENZIONE:** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati che potrebbero esplodere.
Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.
- 4) **ATTENZIONE.** Consentire ai bambini l'uso del forno senza sorveglianza soltanto quando siano state impartite istruzioni adeguate che consentano al bambino di utilizzare il forno in sicurezza e lo rendano cosciente dei pericoli connessi ad un uso non appropriato.
 
- 5) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 6) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta.
Mantenere sempre pulito il lato interno della porta (E) usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.
- 7) 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.
 
- 8) **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.**
- 9) 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.
- 10) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- 11) Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE e Combinata MICROONDE + GRILL" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
- 12) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")
- 13) Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.
- 14) 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.



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

16) 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.

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. Durante questa operazione aerare la stanza.



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 10A.

Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta

dell'apparecchio e che la presa di corrente sia collegata ad una presa di terra efficiente: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.



INSTALLAZIONE

1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede. Posizionare al centro del fondo cavità il supporto (G) ed appoggiarci il piatto rotante (F). Il perno (D) deve innestarsi alla relativa sede del piatto rotante.

2) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto ed in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.

3) Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ad un'altezza di **almeno 85 cm.**, fuori dalla portata dei bambini poiché la porta in vetro può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.

4) **Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 10 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 30 cm sopra il forno (vedi Fig. 1). Verificare inoltre che il cavo di alimentazione non rimanga a contatto con la parete posteriore del forno la quale può raggiungere, durante la cottura con grill, temperature elevate.**

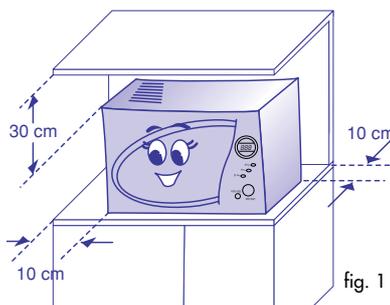


fig. 1

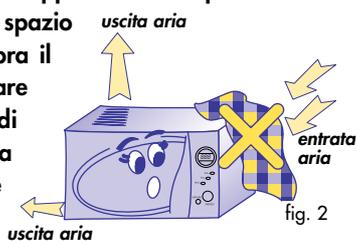


fig. 2

5) Non ostruire mai 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 dietro l'apparecchio) siano SEMPRE LIBERE (vedi Fig. 2 e Fig. 3).

6) **NON rimuovere la pellicola trasparente incollata sul lato interno della porta!**



fig. 3



V A S E L L A M E D A U S A R E

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 30 secondi a livello di potenza massimo (funzione "solo microonde"). Se il contenitore rimane freddo o si riscalda solo leggermente vuol dire che è adatto per la cottura a microonde. Se invece diventa molto caldo (o si sviluppano scintille), il contenitore non è adatto. Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica "usa e getta". Per quanto riguarda forma e dimensione, è

indispensabile che queste permettano la corretta rotazione. Per utilizzare recipienti rettangolari di grandi dimensioni (che non potrebbero ruotare all'interno della cavità), basta bloccare la rotazione del piatto girevole (F) estraendo il perno piatto (D) dalla propria sede. Tenere presente che in queste condizioni, per garantire risultati soddisfacenti, è necessario mescolare il cibo e ruotare il contenitore più volte durante la cottura.

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.

Se il forno è usato in **solo grill** si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno (vedi tabella).

	Vetro	Ceramica	Porcellana	Vasellame di terracotta	Contenitori plastici per microonde	Tazzine di carta*	Piatti di carta*	Pyrex	Cartoncino*	Contenitori metallici	Vasellame con supplemento di metallo	Fogli speciali per arrosto
Solo microonde	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Solo grill	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	SI	NO	SI	SI	SI
microonde e grill	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	SI	NO	NO	NO	SI

* Se il tempo è troppo lungo è possibile che s'incendino.

DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI

TASTI TIME/PESO

- Selezionano il tempo di cottura
- Selezionano il peso per l'auto defrost



DISPLAY

- Visualizza il tempo di cottura
- Visualizza il peso per l'auto defrost



TASTO MICRO/GRILL

Seleziona le funzioni disponibili

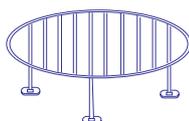


TASTO START/RESET

Avviamento e arresto cottura

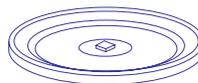
A C C E S S O R I I N D O T A Z I O N E

GRIGLIA



Funzione Solo grill o Solo microonde: per tutti i tipi di grigliatura.

PIATTO ROTANTE



Il piatto rotante va utilizzato per **tutte le funzioni.**

CONSIGLI PER UTILIZZO DELLE MICROONDE

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

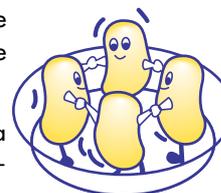
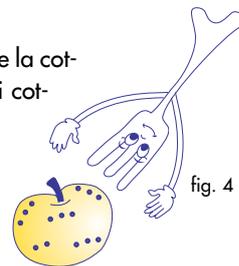
contenitore per cui è possibile usare (o, in alcuni casi, non usare del tutto) pochissimo grasso durante il processo di cottura.

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





F U N Z I O N E S O L O M I C R O O N D E

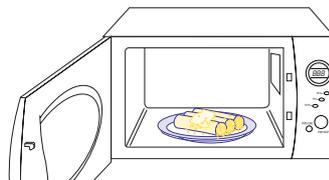
Questa funzione è adatta per:

- Mantenere in caldo i cibipag. 12
- Scongelarepag. 10
- Riscaldarepag. 11
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestra, pescepag. 11

AVVIARE IL FORNO CON LA FUNZIONE SOLO MICROONDE

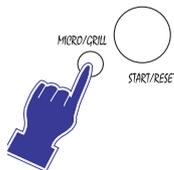
1 Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura microonde e posizionarlo al centro del piatto rotante.

N.B: Non si deve preriscaldare il forno.

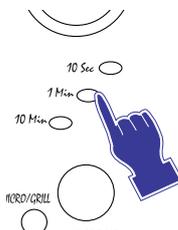


2 Selezionare la potenza desiderata premendo il tasto **MICRO/GRILL**.

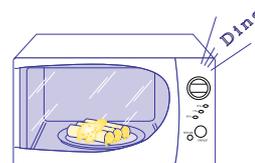
N.B: Se si vuole utilizzare la funzione solo microonde alla massima potenza, basta solo impostare il tempo di cottura e premere il tasto **START/RESET**



3 Impostare il tempo di cottura premendo i tasti **10 Min**, **1 Min**, **10 Sec** e premere il tasto **START/RESET**



4 Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la cottura è terminata.



In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento premendo il tasto **START/RESET**. Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta e premendo il tasto **START/RESET**.



QUICK START

- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta.
- Premere il tasto **START/RESET**: il forno si avvierà immediatamente alla potenza *P10* massima per 1'.
- Ulteriori pressioni del tasto **START/RESET** incrementeranno il tempo di cottura fino a 30'.
- Per interrompere il funzionamento, aprire la porta e premere **START/RESET**.

COME PROGRAMMARE LA FUNZIONE DI SCONGELAMENTO

Per il corretto utilizzo di questa funzione è necessario impostare sia il livello di potenza delle microonde *DEF* sia il peso del cibo da scongelare.

1. Premere il tasto **MICRO/GRILL** fino a quando non appare la scritta *DEF*.
 2. Impostare il peso del cibo da scongelare utilizzando il tasto **1Min** per selezionare i kg e il tasto **10 Sec** per selezionare gli hg.
 3. Premere il tasto **START/RESET** per iniziare lo scongelamento.
 4. Al termine del tempo impostato si udiranno 5 "beep" ed il display visualizzerà "00:0".
- Se si apre la porta per controllare lo stato dello scongelamento, le microonde si interrompono ed il display visualizza il tempo rimanente. Richiudere la porta e premere il tasto **START/RESET** per continuare lo scongelamento.
Il forno riprende il conteggio del tempo da dove era stato interrotto.
Premendo il tasto **START/RESET** prima di aprire la porta il conteggio si arresta e si spegne il forno; aprire poi la porta per controllare lo svolgimento dello scongelamento.
 - Per azzerare il tempo impostato, procedere invece come segue:
 - con porta del forno aperta: premere una volta il tasto "**START/RESET**"
 - con forno in funzione: premere una volta il tasto **START/RESET**

CONSIGLI PER SCONGELARE

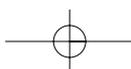
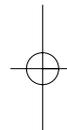
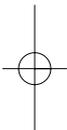
- Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
- Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima 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.
- È 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. È bene usare tempi di scongelamento leggermente al di sotto dei tempi riportati. La durata dello scongelamento varierà in funzione del grado di congelamento.



COME PROGRAMMARE IL FORNO PER MANTENERE I CIBI IN CALDO, RISCALDARE, CUOCERE

1. Premere il tasto **MICRO/GRILL** fino a selezionare la potenza desiderata (*P10* = massimo; *P1* = minimo).
2. Impostare il tempo desiderato premendo i tasti **10 Min, 1 Min, 10 Sec.**
3. Premere il tasto **START/RESET** per avviare la funzione.
Il display visualizza il tempo impostato.
4. Al termine del tempo impostato si udiranno 5 "beep" ed il display visualizzerà "00:0".

- 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/RESET**.
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **START/RESET**.
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **START/RESET**.
 - se il forno è in funzione, premere 1 volta il tasto **START/RESET**.
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto **START/RESET**.
- Per modificare il tempo o la potenza bisogna resettare il tutto e procedere con una nuova impostazione partendo dal punto 1.



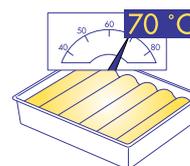
MANTENERE IN CALDO I CIBI

- 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 seccino o si attacchino al recipiente di cottura.
- Impostando la potenza a livello *P1* 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).

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

Tipo	Quantità	Liv. di Potenza	durata (min.)	Note
AMMORBIDIMENTO DI CIBI				
<ul style="list-style-type: none"> Cioccolata/glassa Burro 	100 gr 50-70 gr	P5 PIQ	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) FINO A 20/30°C				
<ul style="list-style-type: none"> Yogurt Biberon 	125 gr 240 gr	" "	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	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 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				
<ul style="list-style-type: none"> Confezione di lasagne o di pasta con ripieno Confezione di carne con riso e/o verdure Confezione di pesce e/o verdure Piatto di carne e/o verdura Piatto di pasta, cannelloni o lasagne Piatto di pesce e/o riso 	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Tagliare il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto. 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.
CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (TEMP. INIZIALE -18°/-20°C) FINO A 70° C CIRCA				
<ul style="list-style-type: none"> Confezione di lasagne o di pasta con ripieno Confezione di carne con riso e/o verdure Confezione di pesce e/o verdure precotti Confezione di pesce e/o verdure crudi Porzioni di carne e/o verdure Porzione di pasta cannelloni o lasagne Porzioni di pesce e/o riso 	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	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. Tagliare 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 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.
BEVANDE DA FRIGORIFERO (5/8°C) FINO A 70°C CIRCA				
<ul style="list-style-type: none"> 1 tazza d'acqua 1 tazza di latte 1 tazza di caffè 1 piatto di brodo 	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2'.30"-3 2-2'.30" 2-2'.30" 5 - 6	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA				
<ul style="list-style-type: none"> 1 tazza d'acqua 1 tazza di latte 1 tazza di caffè 1 piatto di brodo 	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	2-2'.30" 1'.30"-2 1'.30"-2 4 - 5	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.

CUOCERE

CARNI

Si possono fare arrostiti, brasati e stufati. Rivoltare e ruotare i pezzi grossi che non possono essere mescolati. Attenzione a non lasciarsi ingannare dall'aspetto esterno della carne, (durante ed a fine cottura) che non potrà essere rosolata come in un forno tradizionale; in compenso vengono mantenute al più alto livello tutte le proprietà nutritive e di gusto delle pietanze.

POLLAME

Tutti i tipi di pollame possono essere scongelati e quindi cotti, nel forno a microonde. La pelle non arrostisce come avviene solitamente; per avere una buona doratura si consiglia pennellare con burro fuso o margarina l'esterno del pollo.

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.

Tempi di cottura per carni, pollame e pesce

Per rendere più morbida la carne, consigliamo di aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua ad inizio cottura.

Cibo	Quantità	Livello di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
MANZO					
Polpettone	900 gr	P7	22 - 24	(*)	5
Polpettone	800 gr	"	25 - 30	Amalgamare 500 g. di carne di manzo macinata con uova, prosciutto, pane grattugiato etc.	5
Lombata	600 gr	"	22 - 27		5
Arrosto, stinco	1 kg	"	32 - 37	Girare a metà cottura	10
VITELLO					
Spezzatino	700 gr	"	22 - 27	Mescolare 2 - 3 volte	8
Arrosto (arrotoato)	1 kg	"	32 - 37	Girare a metà cottura	10
Fesa a fette	200 gr	"	15 - 20	Non occorre girare	2
MAIALE					
Coscia	500 gr	"	20 - 25	Girare a metà cottura	5
Arrosto	1 kg	"	32 - 37	Girare a metà cottura	10
Arista	700 gr	"	22 - 27	Girare a metà cottura	8
AGNELLO					
Cosciotto di spalla	1 kg	"	32 - 37	Girare a metà cottura	10
Hamburgers freschi	100 gr	"	10 - 13		3
Gulash	1,5 kg	P10	45 - 50	Mescolare 2-3 volte	3
Salsicce	300 gr	P7	14 - 19		3
POLLAME: POLLO					
Intero	1,5 kg	"	50 - 55	Girare a metà cottura	10
Mezzo	500 gr	"	20 - 25	Non occorre girare	5
A pezzi	500 gr	"	20 - 25	Non occorre girare	5
Petto	300 gr	"	14 - 19	Non occorre girare	3
TACCHINO					
Pezzi	1,5 kg	"	50 - 55	Girare a metà cottura	8
Petto	500 gr	"	20 - 25	Non occorre girare	8
ANATRA					
Intera	1,5 kg	"	50 - 55	Girare a metà cottura	10
PESCE					
Filetti	300 gr	P7	7 - 9	Cucinare coperto	2
Fettine	300 gr	"	9 - 11	Cucinare coperto	2
Intero	500 gr	"	10 - 12	Cucinare coperto	2
Intero	250 gr	"	7 - 9	Cucinare coperto	2
Gamberi	500 gr	"	9 - 11	Cucinare coperto	2
Tranci	400 gr	"	9 - 11	Cucinare coperto	2

(*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura di carne macinata secondo la norma IEC 705, par.17.3, test C. Coprire il contenitore con pellicola trasparente adatta a forni a microonde, bucatina in alcuni punti. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2

VERDURE

Le verdure, cotte nel forno a microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradizionale.

Per ogni 500 gr di verdure aggiungere circa 5 cucchiaini d'acqua.

Devono essere sempre coperte con della pellicola trasparente.

Quelle più consistenti vanno tagliate a pezzi regolari (es. carote).

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

Tempi di cottura per le verdure

Tipo	Quantità	Selettore di potenza	Timer (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
• Asparagi	500 gr	P10	11 - 12	Tagliare a pezzi di 2 cm	4
• Carciofi	300 gr	"	12 - 13	E' preferibile usare i fondi di carciofo	4
• Fagiolini	500 gr	"	13 - 14	Tagliare a pezzi	4
• Broccoli	500 gr	"	9 - 10	Dividere nei singoli "fiori"	4
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	9 - 10	Lasciarli interi	4
• Cavolo bianco	500 gr	"	9 - 10	Tagliarlo a strisce	4
• Cavolo rosso	500 gr	"	9 - 10	Tagliarlo a strisce	4
• Carote	500 gr	"	11 - 12	Tagliare a pezzi uguali	4
• Cavolfiore	450 gr	"	13 - 14	Dividerlo a cimette	4
• Sedano	500 gr	"	9 - 10	Dividerlo a pezzi	4
• Melanzana	500 gr	"	8 - 9	Tagliarla a dadi	4
• Porro	500 gr	"	8 - 9	Tagliarlo a strisce	4
• Funghi champignons	500 gr	"	8 - 9	Lasciarli interi. Non occorre acqua	4
• Cipolle	250 gr	"	7 - 8	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	4
• Spinaci	300 gr	"	8 - 9	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	4
• Piselli	500 gr	"	12 - 13		4
• Finocchio	500 gr	"	14 - 15	Tagliarlo in quarti	4
• Peperoni	500 gr	"	11 - 12	Tagliarli a pezzi	4
• Patate	500 gr	"	10 - 11	Tagliarle a pezzi uguali	4
• Zucchine	500 gr	"	9 - 10	Lasciarle intere	4

N.B: I tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura prima della cottura e della consistenza e struttura della verdura.

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.
- 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).
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 il forno programmato 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.

DORATURA

Gli alimenti più difficili da dorare durante la cottura a microonde sono generalmente le cotolette, le scaloppine e i petti di pollo. Per ottenere comunque un effetto di doratura superficiale si consiglia di ungere l'esterno con burro preferibilmente amalgamato con paprica. Sono in vendita anche salse appositamente studiate per colorire gli alimenti cotti a microonde. In tutti i casi occorre far assorbire, alle carni o pesci da dorare, sostanze grasse e coloranti.

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).

Tempi di cottura per dolci e frutta

Tipo/quantità	Livello di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Osservazioni e consigli
Torta alle noci (700 gr)	P5	18 - 23	5	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese (850 gr)	"	22 - 27	5	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas (800 gr)	"	20 - 25	5	Le fette di ananas possono essere stese sul fondo della tortiera, oppure tagliate a pezzi e incorporate nell'impasto
Torta alle mele (1000 gr)	"	22 - 27	5	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè (750 gr)	"	18 - 23	5	Ottima farcita con una crema
Zabaione	P7	4 - 6	3	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte (300 gr)	P10	6 - 8	3	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte (300 gr)	"	7 - 10	3	Le mele vanno tagliare a fette
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	5	Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705, par. 17.3, rispettivamente test A e test B. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2
Sponge cake (475 gr) test B	"	6 - 8	5	



F U N Z I O N E S O L O G R I L L

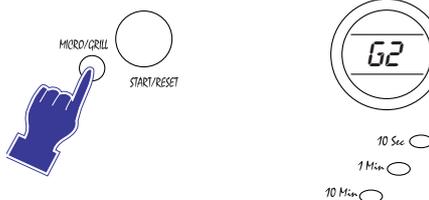
Questa funzione è adatta per:

- Ogni tipo di grigliatura tradizionale, per esempio: hamburger, braciole, würstel, pane tostato, ecc.pag. 18

AVVIARE IL FORNO CON LA FUNZIONE SOLO GRILL

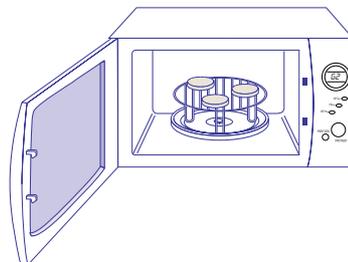
1

Selezionare la funzione solo Grill premendo il tasto **MICRO/GRILL** finché sul display comparirà la scritta **G1** o **G2**



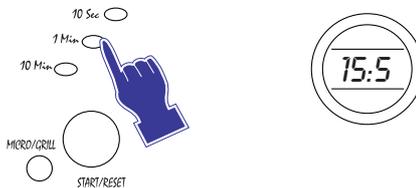
2

Introdurre il cibo nel forno posizionandolo sopra la griglia, il tutto in appoggio sul piatto rotante il quale, durante la grigliatura, raccoglierà il grasso che cola.



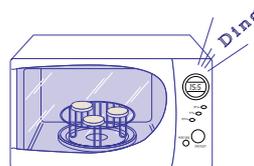
3

Impostare il tempo di cottura premendo i tasti **10 Min**, **1 Min**, **10 Sec** e premere il tasto **START/RESET**.

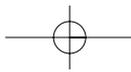


4

Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la cottura è terminata. N.B. a metà cottura il forno si spegnerà da solo e un segnale acustico avviserà che bisogna ruotare il cibo; per ripartire con la cottura premere il tasto **START/RESET**.



In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento premendo il tasto **START/RESET**. Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta.





UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO GRILL PER GRIGLIARE

Con questa funzione si possono fare appetitose grigliate di ogni genere.

Il forno non deve mai essere preriscaldato.

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, la zona in alto è calda: fate attenzione e usate sempre i guanti da forno. La porta deve essere sempre richiusa dopo il controllo della cottura.

Tempi di cottura

Tipo	Quantità	tasto MICRO/ GRILL	Tempo di cottura	Note
• Braciola di vitello o maiale	3	G1	22 - 27	Girare dopo 12 min.
• Salsicce	3	"	28 - 32	Vanno sempre bucate. Se sono del tipo grosso, è preferibile tagliarle a metà Girare dopo 15 min.
• Hamburger	3	"	28 - 32	Girare dopo 15 min.
• Pane tostato	4 fette	"	8 - 9	Rifilare bene i bordi. Girare dopo 4-5 min.

FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL



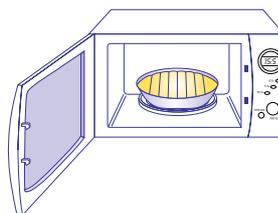
Questa funzione è adatta per:

- gratinatura di lasagne, pasta al forno e verdure gratin;
- cottura di arrostiti, pollame, spiedini, ecc. pag.20

AVVIARE IL FORNO CON LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL

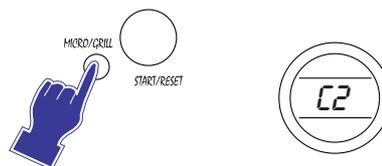
1

Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura a microonde e posizionarlo al centro del piatto rotante.



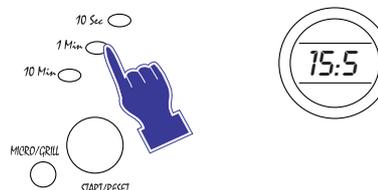
2

Selezionare una delle 2 posizioni "combi" disponibili (C1 e C2) premendo più volte il tasto **MICRO/GRILL**.



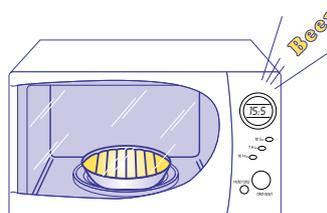
3

Impostare il tempo di cottura premendo i tasti **10 Min**, **1 Min**, **10 Sec** e premere il tasto **START/RESET**.



4

Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la cottura è terminata.



In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento premendo il tasto **START/RESET**. Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta.



UTILIZZARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL PER CUCINARE

Questa funzione è adatta per cuocere a microonde e dorare o gratinare i cibi. È necessario, però, tenere presente quanto segue:

- il forno non va mai preriscaldato;
- non aggiungere condimenti in genere (mettere solo 1/2 bicchiere d'acqua per mantenere morbida la carne);
- capovolgere gli arrostiti ed i grossi pezzi di carne a metà cottura.
- per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento a microonde e il funzionamento del grill: in questo caso, però, è consigliabile utilizzare i guanti da forno in quanto la parete in alto è molto calda. Per riavviare la cottura è sufficiente richiudere la porta e premere il tasto **START/RESET**.

Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Manopola funzioni	Tempo di cottura	Note	Tempo di riposo (minuti)
• Gnocchi alla romana	600 gr	combi 2	25-30	Evitare di sormontarli troppo	5
• Lasagne	1100 gr	combi 1	35-40	Tempi ottenuti con pasta cruda	5
• Maccheroni gratinati	1500 gr	combi 2	25-30	La pasta va cotta precedentemente a parte	5
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr	combi 2	30-35	Tempi ottenuti con i cavoli crudi	5
• Pomodori gratinati	800 gr	combi 2	25-30	È preferibile che siano di dimensioni uguali	5
• Peperoni ripieni	1400 gr	combi 2	30-35	Sono preferibili quelli bassi e larghi	5
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr	combi 2	25-30	Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate	5
• Patate gratin	1100 gr	combi 2	25-30	Tempi ottenuti con patate crude (*)	
• Arrostiti (maiale, manzo)	1000 gr	combi 2	50-55	Lasciare un po' di grasso attorno perché non si secchi. Girare a metà cottura	10
• Polpettone	800 gr	combi 2	35-40	Girare a metà cottura	10
• Pollo intero	1200 gr	combi 2	55-60	Forare con una forchetta. Girare a metà cottura (**)	10
• Spiedini	600 gr	combi 2	30-35	Girare a metà cottura	10
• Agnello	1000 gr	combi 2	55-60	Girare a metà cottura	10
• Tacchino (a pezzi)	1000 gr	combi 2	50-55	Girare a metà cottura	10
• Anitra	1000 gr	combi 2	55-60	Girare a metà cottura	10

(*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705 par. 17,3 Test D. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705 sono riportati nella tabellina a pag. 2.

(**) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705 par. 17,3 test F. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705 sono riportati nella tabellina a pag. 2.

M A N U T E N Z I O N E E P U L I Z I A

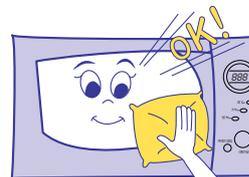
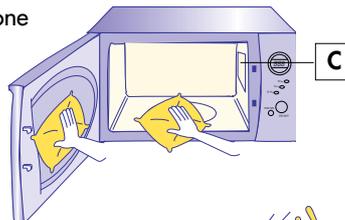
Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

Pulizia

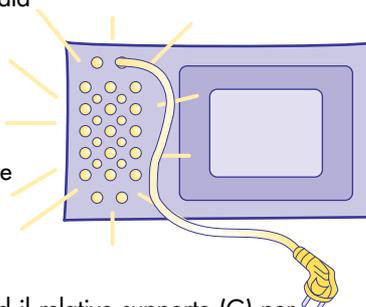
Per conservare il vostro apparecchio nelle migliori condizioni, si consiglia di pulire regolarmente la portina, l'interno e l'esterno del forno con un panno umido e sapone neutro o detersivo liquido.

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



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 (F) ed il relativo supporto (G) 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 perno del piatto rotante (D).

Se qualcosa non sembra funzionare...

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:

p r o b l e m a	c a u s a / r i m e d i o
<ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio non funziona 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 manopola Time non è stata impostata correttamente
<ul style="list-style-type: none"> • Condensa sul piano di appoggio ed all'interno del forno 	<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 o sul piano di cottura
<ul style="list-style-type: none"> • Scintille all'interno del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Non usare contenitori metallici nelle cotture a microonde né sacchetti o confezioni con punti metallici
<ul style="list-style-type: none"> • Il cibo non si riscalda sufficientemente 	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare il corretto modo di cottura oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura
<ul style="list-style-type: none"> • Il cibo si brucia 	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare un livello di potenza inferiore oppure ridurre il tempo di cottura
<ul style="list-style-type: none"> • 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 (controllare che il perno piatto D sia inserito nella sua sede).

In caso di guasto della lampada forno, potete continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.

