



**FORNO A MICROONDE
MICROWAVE OVEN
FOUR A MICRO-ONDES
MIKROWELLENGERÄT
MAGNETRON-OVEN
HORNO MICROONDAS**

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

I N D I C E I

DESCRIZIONE	pag.	3
AVVERTENZE	pag.	4
VASELLAME DA USARE	pag.	5
DATI TECNICI	pag.	6
COLLEGAMENTO ELETTRICO	pag.	6
INSTALLAZIONE	pag.	6
DESCRIZIONE DEI COMANDI	pag.	7
COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO	pag.	7
CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL FORNO	pag.	8
METTERE IN FUNZIONE IL FORNO	pag.	9
COTTURA CONTEMPORANEA SU 2 RIPIANI	pag.	10
MANTENERE IN CALDO I CIBI	pag.	12
SCONGELARE	pag.	12
RISCALDARE	pag.	14
CUOCERE	pag.	16
MANUTENZIONE E PULIZIA	pag.	19

C O N T E N T S G B

DESCRIPTION	pag.	3
IMPORTANT SAFEGUARDS	pag.	20
GLASSWARE AND SIMILAR ITEMS	pag.	21
TECHNICAL DATA	pag.	22
ELECTRICAL CONNECTIONS	pag.	22
INSTALLATION	pag.	22
DESCRIPTION OF THE CONTROLS	pag.	23
HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR OVEN	pag.	23
ADVICE ON USING YOUR OVEN CORRECTLY	pag.	24
OPERATING THE OVEN	pag.	25
SIMULTANEOUS COOKING ON 2 LEVELS	pag.	26
KEEPING FOOD WARM	pag.	28
DEFROSTING	pag.	28
HEATING	pag.	30
ELECTRICAL CONNECTION (ONLY FOR U.K.)	pag.	30
COOKING	pag.	32
CLEANING AND MAINTENANCE	pag.	35

T A B L E D E S M A T I E R E S F

DESCRIPTION	pag.	3
REMARQUES IMPORTANTES	pag.	36
LA VAISSELLE APPROPRIÉE	pag.	37
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	pag.	38
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	pag.	38
MISE EN PLACE	pag.	38
DESCRIPTION DES COMMANDES	pag.	39
COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR	pag.	39
CONSEILS PRATIQUES POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU FOUR	pag.	40
MISE EN MARCHÉ DU FOUR	pag.	41
CUISON SIMULTANÉE SUR DEUX NIVEAUX	pag.	42
COMMENT MAINTENIR AU CHAUD LES ALIMENTS	pag.	44
LA DÉCONGÉLATION	pag.	44
LE RÉCHAUFFEMENT	pag.	46
LA CUISSON	pag.	48
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	pag.	51

I N H A L T D

BESCHREIBUNG	Seite	3
HINWEISE	Seite	52
GEEIGNETES GESCHIRR	Seite	53
TECHNISCHE DATEN	Seite	54
ELEKTRISCHER ANSCHLUß	Seite	54
INSTALLATION	Seite	54
BESCHREIBUNG DER SCHALTER	Seite	55
WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN	Seite	55
EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER MIKROWELLE	Seite	56
INBETRIEBNAHME DER MIKROWELLE	Seite	57
GLEICHZEITIGES GAREN AUF 2 EBENEN	Seite	58
WARMHALTEN DER SPEISEN	Seite	60
AUFTAUEN	Seite	60
ERWÄRMEN	Seite	62
GAREN	Seite	64
WARTUNG UND REINIGUNG	Seite	67

I N H O U D N L

BESCHRIJVING	pag.	3
OPMERKINGEN	pag.	68
TE GEBRUIKEN VAATWERK	pag.	69
TECHNISCHE GEGEVENS	pag.	70
ELEKTRISCHE AANSLUITING	pag.	70
INSTALLATIE	pag.	70
BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN	pag.	71
HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN MET UW OVEN	pag.	71
AANBEVELINGEN VOOR EEN CORRECT GEBRUIK VAN DE OVEN	pag.	72
HET AANZETTEN VAN DE OVEN	pag.	73
GELIJKTJDIGE BEREIDING OP TWEE NIVEAU'S	pag.	74
HET WARM HOUDEN VAN GERECHTEN	pag.	76
ONTDOOIEIEN	pag.	76
OPWARMEN	pag.	78
KOKEN	pag.	80
ONDERHOUD EN REINIGING	pag.	83

I N D I C E E

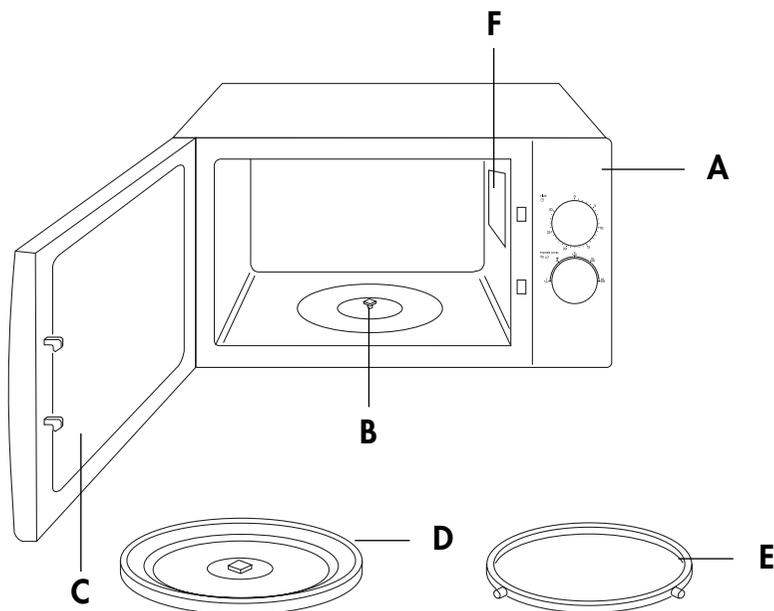
DESCRIPCIÓN	pag.	3
ADVERTENCIAS	pag.	84
VAJILLA QUE SE DEBE UTILIZAR	pag.	85
DATOS TÉCNICOS	pag.	86
CONEXIÓN ELÉCTRICA	pag.	86
INSTALACIÓN	pag.	86
DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	pag.	87
CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO	pag.	87
CONSEJOS PARA UNA CORRECTA UTILIZACIÓN DEL HORNO	pag.	88
PONER EN MARCHA EL HORNO	pag.	89
COCCIÓN CONTEMPORÁNEA EN DOS NIVELES	pag.	90
MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS	pag.	92
DESCONGELAR	pag.	92
CALENTAR	pag.	94
COCCER	pag.	96
MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA	pag.	99

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	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	14'-16'		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	6'-8'		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. 6mm.
12.3.3	Meat loaf	22'-24'		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/BB (01)10460-1
13.3	Defrosting minced meat	12'-14'		500 gr	15 min.	Place the frozen load directly on the turntable (F). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.



In alcuni modelli è presente una **griglia distanziatrice** che consente la cottura contemporanea di due pietanze (introduzione contemporanea di due contenitori/piatti). Fare riferimento alle istruzioni riportate a pag.10.

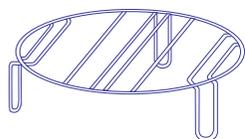
Some models have a separator or **spacer wire rack** that makes it possible to cook two food dishes at the same time (simultaneous insertion of two plates or pans). Consult the instructions given on page 26

Certains modèles sont équipés d'une **grille intercalaire** permettant la cuisson simultanée de deux mets différents (introduction simultanée de deux récipients/plats). Veuillez vous référer aux instructions de la page 42

Bei einigen Modellen ist ein **Abstandsrost** vorhanden, der das gleichzeitige Garen von zwei Gerichten ermöglicht (gleichzeitiges Einfügen von zwei Behältern/Tellern). Beziehen Sie sich auf die Anweisungen auf Seite 58

Enkele modellen zijn voorzien van een **niveau rooster** hetgeen de gelijktijdige bereiding van twee gerechten mogelijk maakt ((het gelijktijdig in de oven zetten van twee schalen/borden). Raadpleeg de aanwijzingen op pagina 74

Algunos modelos constan de una **parrilla separadora** que consiente la cocción contemporánea de dos platos (introducción contemporánea de los dos recipientes/platos). Tener presentes las instrucciones indicadas en la pág. 90



DESCRIZIONE	I	DESCRIPTION	GB	DESCRIPTION	F
A	Pannello comandi	A	Control panel	A	Panneau de commande
B	Perno piatto rotante	B	Turntable spindle	B	Pivot du plateau tournant
C	Lato interno porta	C	Interior door side	C	Face intérieure de la porte
D	Piatto rotante	D	Turntable	D	Plateau tournant
E	Supporto piatto rotante	E	Turntable support	E	Support du plateau tournant
F	Coperchio uscita microonde	F	Microwave outlet cover	F	Couvercle sortie micro-ondes
BESCHREIBUNG	D	BESCHRIJVING	NL	DESCRIPCIÓN	E
A	Bedienungsblende	A	Bedieningspaneel	A	Panel de mandos
B	Drehtellerstift	B	Pin voor de draaischijf	B	Perno del plato giratorio
C	Türinnenseite	C	Binnenkant ovendeur	C	Lado interior de la puerta
D	Drehteller	D	Draaischijf	D	Plato giratorio
E	Drehteller Auflage	E	Binnenkant ovendeur	E	Soporte del plato giratorio
F	Abdeckblende Austritt Mikrowellen	F	Deksel uitgang microgolven	F	Tapa de salida de las microondas

A V V E R T E N Z E

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.

- 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.** Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. 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 (C) 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) 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.
- 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" 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.
- 17) La cattiva pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici. Ciò potrebbe ridurre la vita dell'apparecchio e determinare possibili situazioni di rischio per l'utente.



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

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve 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.

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 (D) estraendo il perno piatto (B) 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. Tenere comunque presente che è possibile che sia il cibo, molto caldo, a trasmettere calore al piatto, rendendo necessario l'uso di presine. In ogni caso, attenersi a quanto indicato nella seguente tabella:

	Vetro	Ceramica	Porcellana	Vasellame di terracotta	Contenitori plastici per microonde	Tazzine di carta*	Piatti di carta*	Carta di pergamena*	Cartoncino*	Contenitori metallici	Vasellame con supplemento di metallo	Fogli speciali per arrosto
Scongelamento	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Riscaldamento	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Cottura	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI

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

D A T I T E C N I C I

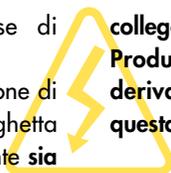
Dimensioni esterne (LxHxP): 455x290x370
Dimensioni interne (LxHxP): 280x205x270
Peso: 14 kg.
Diametro piatto rotante: 24,5 cm
Lampada forno: 20 W
Potenza resa microonde: 700W (IEC705)

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sul retro dell'apparecchio.

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

C O L L E G A M E N T O E L E T T R I C O

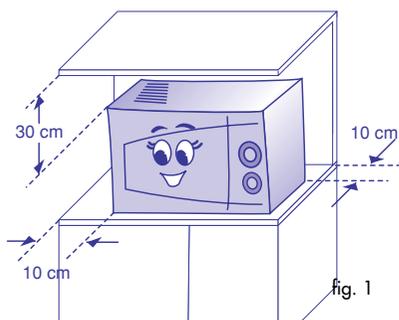
Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 10A. Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente sia



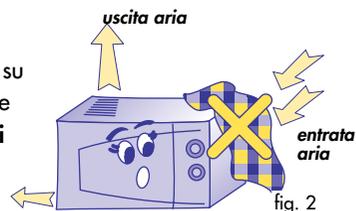
collegata ad una presa di terra efficiente: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.

I N S T A L L A Z I O N E

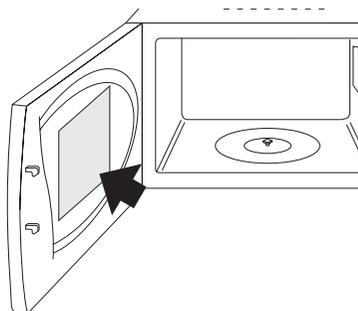
- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, verificare che il perno del piatto rotante (B) sia inserito correttamente nell'apposita sede. Posizionare al centro del fondo cavità il supporto (E) ed appoggiarvi il piatto rotante (D). Il perno (B) deve innestarsi alla relativa sede del piatto rotante.
- 2) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto ed in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.



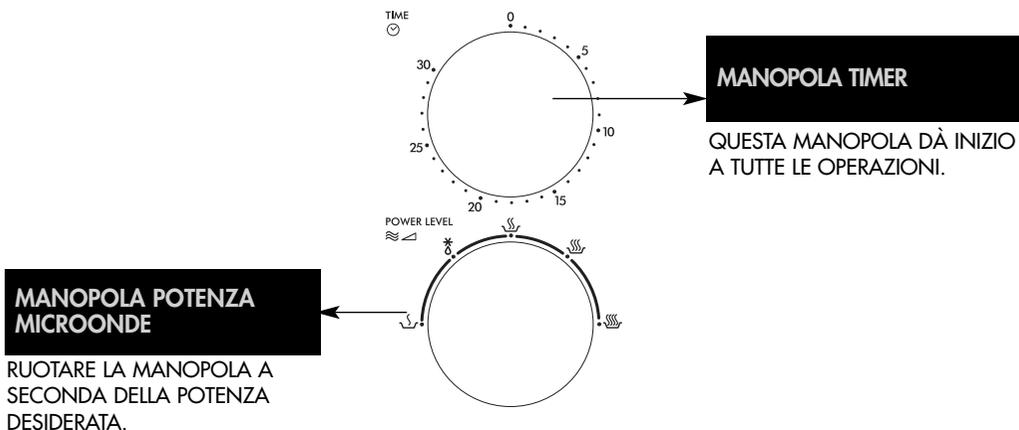
- 3) Posizionare l'apparecchio su un piano in modo che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra il forno (vedi Fig. 1).



- 4) 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).
- 5) NON rimuovere la pellicola trasparente incollata sul lato interno della porta.



DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI



MANOPOLA POTENZA MICROONDE

RUOTARE LA MANOPOLA A SECONDA DELLA POTENZA DESIDERATA.

MANOPOLA TIMER

QUESTA MANOPOLA DÀ INIZIO A TUTTE LE OPERAZIONI.

COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

Cosa voglio fare?	Che potenza scelgo	Pag.
<ul style="list-style-type: none"> Scongelare 	Potenza ☉	9 12
<ul style="list-style-type: none"> Fondere burro e ammorbidire formaggi Cuocere dolci 	Potenza ☽ oppure ☽☽	9 14 18
<ul style="list-style-type: none"> Cuocere carne Cuocere pesce 	Potenza ☽☽☽	9 16 16
<ul style="list-style-type: none"> Cuocere frutta Cuocere verdura Cuocere riso, minestra Riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati 	Potenza ☽☽☽☽	9 18 17 18 14
<ul style="list-style-type: none"> Scongelare, riscaldare, cuocere su due ripiani contemporaneamente 	Solo microonde con RIPIANO DISTANZIATORE (Non per tutti i modelli)	10 11

CONSIGLI PER UN CORRETTO 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

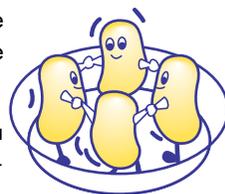
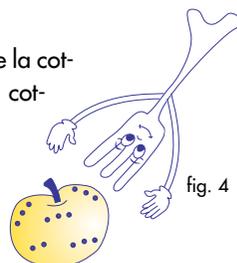
contenitore per cui è possibile usare (o, in alcuni casi, non usare del tutto) pochissimo grasso durante il processo di cottura.

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, wurstel, 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.



METTERE IN FUNZIONE IL FORNO

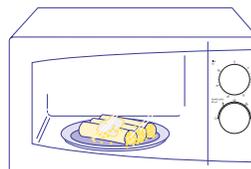
1

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.

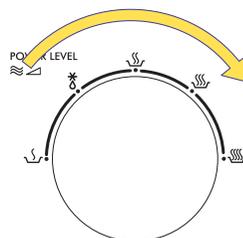
2

Chiudere la porta.



3

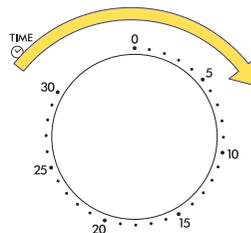
Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola potenza microonde.



4

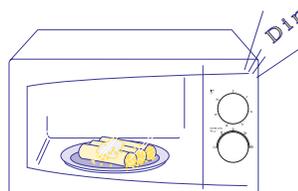
Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola timer in senso orario.

Per facilitare l'impostazione di tempi di cottura brevi (inferiori a 10 minuti), girare la manopola timer fino a fine scala e poi ruotarla indietro fino al tempo di cottura desiderato. Si ricorda che per tempi molto brevi (da pochi secondi a 1 minuto) è consigliabile utilizzare un orologio per controllare il tempo di cottura.



5

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



In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola timer in posizione "0" ed è possibile variare la durata della cottura (durante lo svolgimento della stessa) girando tale manopola avanti o indietro. 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.



**Solo per modelli con ripiano distanziatore in dotazione:
UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE
CONTEMPORANEAMENTE SU DUE RIPIANI**



Utilizzando il piano distanziatore in funzione solo microonde, è possibile scongelare, riscaldare e cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi posti su due ripiani. Lo speciale sistema di doppia emissione delle microonde consente infatti di ottimizzare la distribuzione dell'energia.

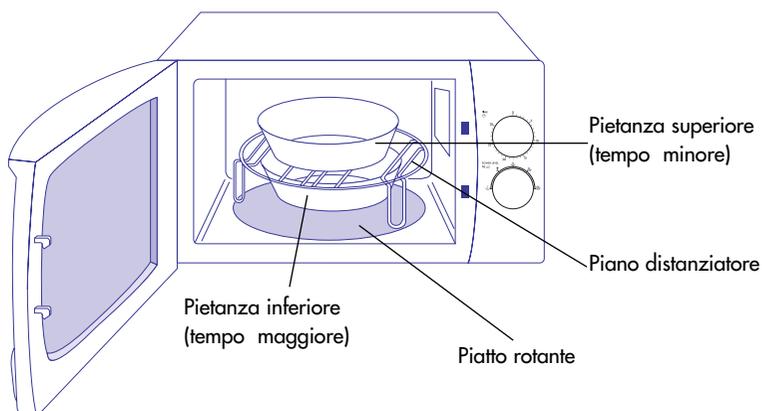
Quando si vogliono cuocere due piatti contemporaneamente è sufficiente tenere presente queste semplici regole generali:

- 1) I tempi di cottura delle pietanze cotte in contemporanea sono diversi dai tempi delle cotture singole. Controllare quindi sempre la tabella di riferimento a pag. 11.

Tempi di cottura in contemporanea	
Patate (sopra)	24 min
Goulash (sotto)	48 min

Tempi di cottura ricette singole	
Patate	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

- 2) Aver cura di porre SEMPRE sopra il PIANO DISTANZIATORE il cibo che necessita il minor tempo di cottura: sarà così più facile estrarre il contenitore superiore. Rimuovere la griglia e completare la cottura del cibo sottostante.



- 3) Osservare le indicazioni ed i consigli delle tabelle; in particolare verificare sempre che i cibi da riscaldare siano molto caldi prima di estrarli.

TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI
Tempi di scongelamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Manopola potenza	Minuti	Note
• Macinato	sopra	500	* δ	20	Girare la carne su se stessa dopo 15'. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Macinato	sotto	500	* δ	20	lasciare riposare 15 minuti.
• Pollo a pezzi	sopra	500	* δ	24	Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Spezzatino	sotto	500	* δ	24	Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Cavolfiore	sopra	450	* δ	22	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti
• Pesce intero	sotto	500	* δ	22	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti

Tempi di riscaldamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Manopola potenza	Minuti	Note
• Porzione carne	sopra	150	☞	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione verdura	sotto	250	☞	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sopra	500	☞	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sotto	500	☞	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione carne	sopra	150	☞	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto lasagne	sotto	500	☞	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.

Tempi di cottura

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Manopola potenza	Minuti	Note
• Patate	sopra	500	☞	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Patate	sotto	500	☞	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sopra	500	☞	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sotto	500	☞	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Pesce a tranci	sopra	400	☞	13	Coprire con pellicola. Dopo 13' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475	☞	15	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	☞	11	Coprire con pellicola. Dopo 11' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475	☞	14	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	☞	11	Coprire con pellicola
• Pesce intero	sotto	200	☞	11	Coprire con pellicola
• Patate	sopra	500	☞	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	sotto	1500	☞	40	Dopo 24' togliere la griglia. Mescolare 2-3 volte.
• Riso	sopra	300	☞	22	Coprire con pellicola e mescolare 2 volte
• Cavolo bianco	sotto	500	☞	22	Lasciarlo intero e coprirlo con pellicola
• Piselli	sopra	500	☞	20	Coprire con pellicola
• Cav. di Bruxelles	sotto	500	☞	20	Coprire con pellicola
• Polpettone	sopra	500	☞	30	Se necessario girare a metà cottura
• Patate	sotto	500	☞	30	Coprire con la pellicola
• Salsicce	sopra	300	☞	22	Mescolare 1 - 2 volte
• Salsicce	sotto	300	☞	22	Mescolare 1 - 2 volte
• Spezzatino	sopra	700	☞	36	Mescolare 1 - 2 volte
• Arista di maiale	sotto	700	☞	36	Girare a metà cottura

SCONGELARE

- Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
- Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima di iniziare la cottura.
- Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se vengono rimescolati di tanto in tanto, rivoltati e/o separati.
- Durante lo scongelamento, carne, pesce e frutta perdono liquidi. Si consiglia, perciò, di scongelarli in una vaschetta.
- É consigliabile suddividere ogni singolo pezzo di carne nel proprio sacchetto prima di metterlo nel congelatore. Ciò vi farà risparmiare tempo prezioso nella preparazione.
- Seguire con cautela i tempi riportati sulle confezioni dei surgelati, perché non sempre sono corretti. É bene usare tempi di scongelamento leggermente al di sotto dei tempi riportati. La durata dello scongelamento varierà in funzione del grado di congelamento. Rivoltare e/o separare i pezzi di cibo durante lo scongelamento ed il tempo di riposo.

Tempi di scongelamento

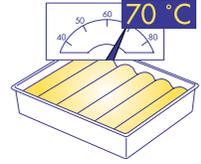
Tipo	Quantità	Selettore di potenza	Timer (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)	
CARNE						
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	* 0	25 - 28		20	
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	"	6 - 8		5	
• Spezzatino, goulasch	500 gr	"	14 - 16	(*)	10	
• Macinato	500 gr	"	12 - 14		15	
• "	250 gr	"	5 - 7		10	
• Hamburger	200 gr	"	7 - 9		10	
• Salsiccia	300 gr	"	9 - 11		10	
POLLAME						
• Anatra, tacchino	1,5 kg	"	35 - 40	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20	
• Pollo intero	1,5 kg	"	35 - 40		20	
• Pollo a pezzi	500 gr	"	14 - 16		10	
• Petto di pollo	300 gr	"	13 - 15		10	
VERDURE						
• Melanzane a dadi	500 gr	"	16 - 19	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	5	
• Peperoni a pezzi	500 gr	"	15 - 18		5	
• Piselli sgranati	500 gr	"	12 - 15		5	
• Cuori di carciofi	300 gr	"	9 - 11		5	
• Asparagi a pezzi	500 gr	"	14 - 16		5	
• Fagiolini tranciati	500 gr	"	15 - 18		5	
• Broccoli interi	500 gr	"	15 - 17		5	
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	15 - 17		5	
• Carote affettate	500 gr	"	14 - 16		5	
• Cavolfiore a cimette	450 gr	"	13 - 15		5	
• Verdure miste	300 gr	"	8 - 10		5	
• Spinaci tranciati	300 gr	"	9 - 11		5	
PESCE						
• Filetti	300 gr	"	9 - 11			7
• Tranci	400 gr	"	10 - 12		7	
• Intero	500 gr	"	13 - 15		7	
• Gamberi	400 gr	"	10 - 12		7	
PRODOTTI LATTIERO/CASEARI						
• Burro	250 gr	"	5 - 7	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche.	10	
• Formaggio	250 gr	"	6 - 8	Non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo.	15	
• Panna	200 ml	"	8 - 10	La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	5	
PANE						
• 2 panini medi	150 gr	"	1 - 2	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole.	3	
• 4 panini medi	300 gr	"	4 - 6		3	
• Pane a fette	250 gr	"	4 - 6		3	
• Pane integrale a fette	250 gr	"	4 - 6		3	
FRUTTA						
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	"	12 - 14	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• Lamponi	300 gr	"	8 - 10	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• More	250 gr	"	6 - 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.

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	Timer (minuti)	Note
AMMORBIDIMENTO DI CIBI • Cioccolata/glassa • Burro	100 gr 50-70 gr	 	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 • 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 • 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 - 8 7 - 8 6 - 8	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto. 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 • 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 - 8 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. 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 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 • 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.
BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA • 1 tazza d'acqua • 1 tazza di latte • 1 tazza di caffè • 1 piatto di brodo	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	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 arrosti, 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	Selettore di potenza	Timer (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
MANZO					
Polpettone	900 gr		22 - 24	(*) Amalgamare 500 g. di carne di manzo macinata con uova, prosciutto pane grattugiato etc.	5
Polpettone	800 gr	"	20 - 25		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
Goulash	1,5 kg		40 - 45	Mescolare 2-3 volte	3
Salsicce	300 gr		14 - 19		3
POLLAME: POLLO					
Intero	1,5 kg	"	45 - 50	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	"	45 - 50	Girare a metà cottura	8
Petto	500 gr	"	20 - 25	Non occorre girare	8
ANATRA					
Intera	1,5 kg	"	45 - 50	Girare a metà cottura	10
PESCE					
Filetti	300 gr		7 - 10	Cucinare coperto	2
Fettine	300 gr	"	9 - 12	Cucinare coperto	2
Intero	500 gr	"	10 - 13	Cucinare coperto	2
Intero	250 gr	"	7 - 10	Cucinare coperto	2
Gamberi	500 gr	"	9 - 12	Cucinare coperto	2
Tranci	400 gr	"	9 - 12	Cucinare coperto	2

(*) 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.

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		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

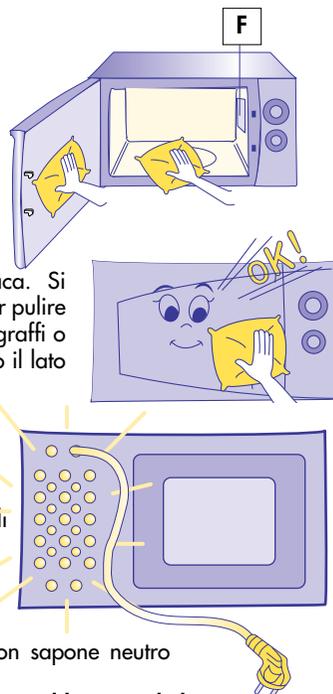
Tipo/quantità	Manopola selettore programmi	Manopola Timer (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Osservazioni e consigli
Torta alle noci (700 gr)		18 - 23	5	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese (850 gr)	"	22 - 27	5	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas (800 gr)	"	20 - 25	5	Le fette 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		4 - 6	3	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte (300 gr)		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)	"	14 - 16	5	Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 8	5	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.

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 la vostra apparecchiatura 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 (F). **Non usare detersivi abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti quando si pulisce la superficie esterna ed interna del forno.** Inoltre, fare attenzione che **non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.** Non usare detersivi a base di ammoniacca. Si raccomanda inoltre di non usare alcool, pagliette o detersivi abrasivi per pulire le superfici interne e soprattutto esterne della portina al fine di evitare graffi o rigature. 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 (D) ed il relativo supporto (E) 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 (B).

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) Il timer non è stato impostato 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

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.