



**FORNO A MICROONDE COMBINATO
CON GRILL**

COMBI MICROWAVE OVEN WITH GRILL

Istruzioni per l'uso

Instructions

INDICE

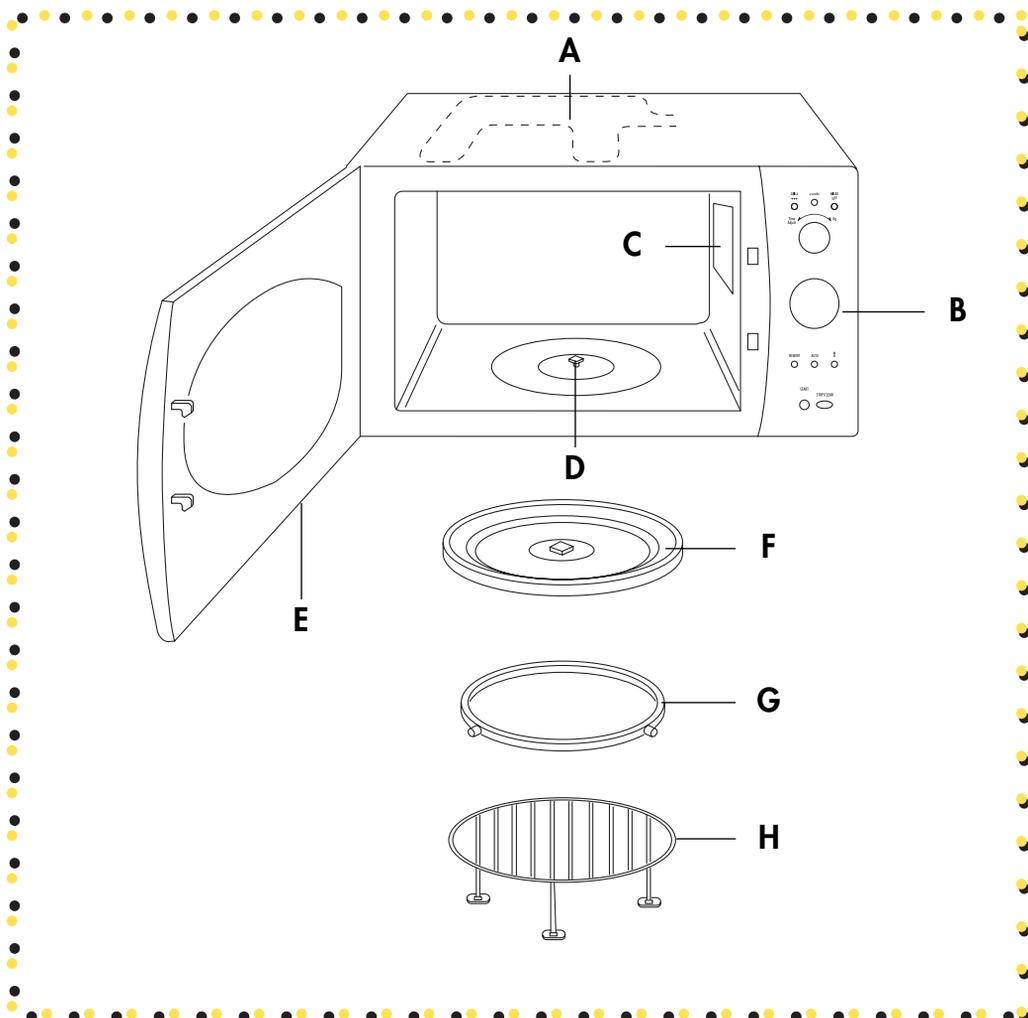
| | |
|---|---------|
| DESCRIZIONE | pag. 3 |
| COLLEGAMENTO ELETTRICO | pag. 3 |
| COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO | pag. 4 |
| DATI TECNICI | pag. 4 |
| POTENZA RESA | pag. 4 |
| AVVERTENZE | pag. 5 |
| INSTALLAZIONE | pag. 6 |
| VASELLAME DA USARE | pag. 7 |
| DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI | pag. 7 |
| ACCESSORI IN DOTAZIONE | pag. 8 |
| CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL FORNO | pag. 8 |
| FUNZIONE MICRO | pag. 9 |
| FUNZIONE GRILL | pag. 15 |
| FUNZIONE COMBI (MICROONDE + GRILL) | pag. 17 |
| RISCALDAMENTO VELOCE | pag. 19 |
| FUNZIONE AUTOSCONGELAMENTO | pag. 19 |
| FUNZIONE AUTO | pag. 20 |
| SICUREZZA BAMBINI | pag. 21 |
| MANUTENZIONE E PULIZIA | pag. 21 |

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 | Time Adjust Kg knob | Function knob | Weight | Standing time | Note |
|----------------------|------------------------|---------------------|---------------|--------|---------------|---|
| 12.3.1 | Egg custard | 14'-16' | <i>P100</i> | 750gr | 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' | <i>P100</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. |
| 12.3.3 | Meat loaf | 22'-24' | <i>P50</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. |
| 13.3 | Defrosting minced meat | 0,5 kg | <i>d-1</i> | 500gr | 15 min | Place the frozen load directly on the turntable (F). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time. |
| 12.3.4 | 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 thickness of 6 mm. Do not preheat the oven. Pour the container on the turntable. |
| 12.3.6 | Chicken | 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. |



DESCRIZIONE

- 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

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.**

COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

| Cosa voglio fare? | Quale funzione scelgo? | Istruzioni per l'uso pag. | Tab. quantità/tempo pag. |
|--|---|---------------------------|--------------------------|
| • Scongelare |  Auto scongelamento | d-1 d-2 | 19 |
| • Mantenere in caldo i cibi | MICRO | P10 | 10 |
| • Fondere burro e ammorbidire formaggi | MICRO | P30 | 9 |
| • Cuocere dolci | | P50 | 14 |
| • Cuocere verdura lessa o bollita | | | 13 |
| • Cuocere pesce | MICRO | P70 | 12 |
| • Cuocere riso, minestra, | | | 14 |
| • Riscaldare tutti i cibi già cotti | | P100 | 11 |
| • Cuocere frutta | | | 14 |
| • Grigliare in maniera tradizionale hamburger, braciole, wurstel, pane, ecc. | GRILL | | 15 |
| • Cuocere verdure gratin | | | |
| • Cuocere lasagne e pasta al forno | COMBI (microonde + grill) | C-1 | 17 |
| • Cuocere tutti i tipi di arrosto, pollame, spiedini, ecc. | | C-2 | 18 |

DATI TECNICI

| | | | |
|----------------------------|-------------|-------------------------|-------|
| Dimensioni esterne (LxHxP) | 520x290x430 | Diametro piatto rotante | 31 cm |
| Dimensioni interne (LxHxP) | 340x215x340 | Lampada forno | 20 W |
| Peso approssimativo | 15 kg. | | |

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

Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2004/108/CE sulla Compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo n. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con alimenti. Il prodotto è classificato come appartenente al Gruppo 2, Classe B delle apparecchiature ISM. Il Gruppo 2 comprende tutte le apparecchiature ISM (industriali, scientifiche o medicali) in cui le radiofrequenze sono generate intenzionalmente e/o utilizzate sotto forma di emissioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, nonché le attrezzature per elettroerosione. Rientrano nella Classe B le attrezzature per uso domestico o utilizzate in stabili direttamente collegati ad una rete elettrica a basso voltaggio per l'approvvigionamento di edifici destinati all'uso domestico.

POTENZA RESA

La **potenza resa in WATT** del vostro forno si trova sulla targa dati dell'apparecchio alla voce **MICRO OUTPUT**. Al momento della consultazione delle tabelle fate sempre riferimento alla potenza del Vostro forno! Vi sarà utile anche quando consulterete i ricettari per microonde in commercio.



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

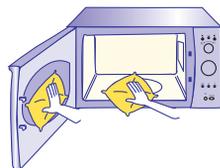
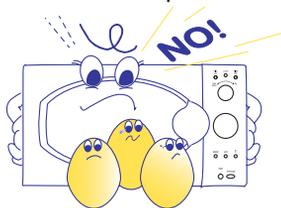
I livelli di potenza intermedi disponibili sono indicati in questa pagina. Queste informazioni Vi saranno utili per consultare i ricettari per microonde in commercio.

AVVERTENZE

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.** Le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'uso. Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità che le renda coscienti dei pericoli connessi ad un uso non appropriato. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- 5) **ATTENZIONE:** quando l'apparecchio viene fatto funzionare nel modo combinato i bambini dovrebbero utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che si sviluppano.
- 6) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 7) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta. Mantenere sempre pulito il lato interno della porta (E) usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.
- 8) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da evitare ogni rischio.
- 9) **Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.**
- 10) Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.
- 11) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- 12) Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE e Combinata MICROONDE + GRILL" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
- 13) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")
- 14) Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.
- 15) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.



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

17) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea. Nel caso si utilizzassero sterilizzatori per biberon reperibili in commercio, prima di accendere il forno verificare SEMPRE che il contenitore sia riempito con la quantità d'acqua indicata dal costruttore.



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.

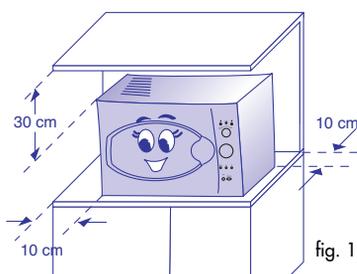
18) Non usare detersivi abrasivi o raschie in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.

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

20) 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.

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.

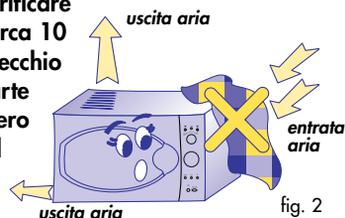


fig. 2

- 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).

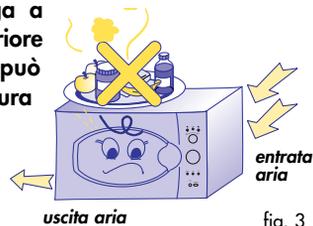


fig. 3

- 6) **NON rimuovere la pellicola trasparente incollata sul lato interno della porta!** (Fig. 4)

7) La maggior parte delle moderne apparecchiature elettroniche (tv, radio, impianti stereo, ecc.) sono schermate da segnali a radiofrequenza (RF). Tuttavia, alcune apparecchiature elettroniche possono non essere schermate dai segnali a radiofrequenza provenienti dal forno a microonde. Si raccomanda di mantenere una distanza di almeno 1 - 2 metri tra questi apparecchi e il forno in funzione.

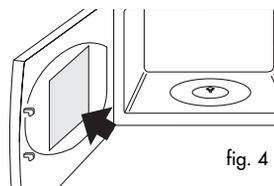


fig. 4

VASELLAME DA USARE

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.** E' 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 |
|--------------------------|-------|----------|------------|-------------------------|------------------------------------|-------------------|------------------|-------|-------------|-----------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| <i>Solo microonde</i> | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | SI | NO | NO | SI |
| <i>Solo grill</i> | NO | SI | SI | SI | NO | NO | NO | SI | NO | SI | SI | SI |
| <i>microonde e grill</i> | NO | SI | SI | SI | NO | NO | NO | SI | NO | NO | NO | SI |

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

DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI

TASTI GRILL/COMBI/MICRO

Per selezionare il tipo di cottura desiderato

DISPLAY

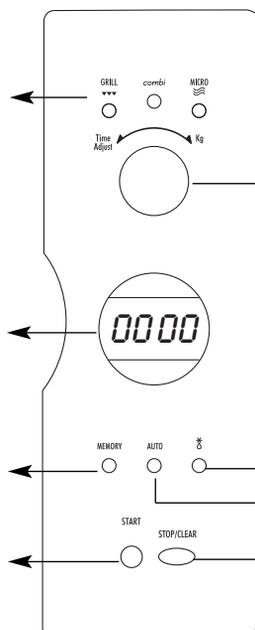
- Visualizza il tempo di cottura
- Visualizza il peso per l'auto scongelamento

TASTO MEMORY

Per memorizzare alcune cotture

TASTO START

Avviamento cottura



MANOPOLA TIME/ADJUST KG

- Per selezionare il tempo di cottura
- Per selezionare il peso per l'auto defrost



TASTO *
Scongelamento automatico

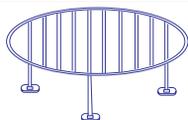
TASTO AUTO

Cotture automatiche

TASTO STOP/CLEAR

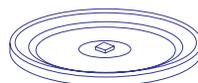
Arresto cottura

GRIGLIA



Funzione Solo grill: per tutti i tipi di grigliatura.

PIATTO ROTANTE



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

CONSIGLI PER UN CORRETTO 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, 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 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.



fig. 4

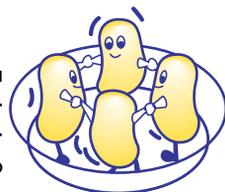


fig. 5

FUNZIONE MICRO

Questa funzione è adatta per:

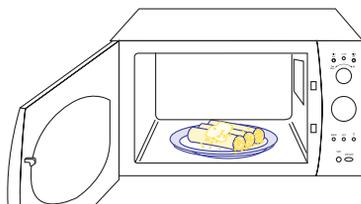
- Mantenere in caldo i cibipag. 10
- Riscaldarepag. 10
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestrina, pescepag. 12-13

Avviare il forno con la funzione micro

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** più volte.

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**



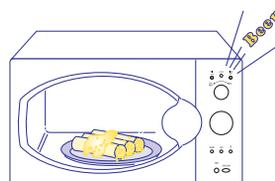
3

Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola **TIME/ADJUST KG** e premere il tasto **START**



4

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



- 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**.
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR**.
- Per terminare la cottura e azzerare il forno, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **STOP/CLEAR**.
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR**.

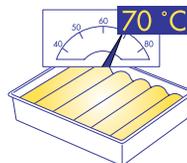
MANTENERE IN CALDO I CIBI

- 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 **P10** 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 • Cioccolata/glassa • Burro | 100 gr 50-70 gr | P50 P100 | 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 - 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. 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/CUCERE (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 - 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. 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'.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 • 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.

| Tipo | Quantità | Livello di potenza | Tempi da impostare (minuti) | Note | Tempo di riposo (minuti) |
|-----------------------|----------|--------------------|-----------------------------|---|--------------------------|
| MANZO | | | | | |
| Polpettone | 900 gr | P70 | 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 | | | | | |
| Spezzafino | 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 | P100 | 45 - 50 | Mescolare 2-3 volte | 3 |
| Salsicce | 300 gr | P70 | 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 | P70 | 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 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 | Livello di potenza | Tempi da impostare (minuti) | Note | Tempo di riposo (minuti) |
|-------------------------|----------|--------------------|-----------------------------|---|--------------------------|
| • Asparagi | 500 gr | P100 | 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.

MINISTRE 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) | Note |
|---------------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------------|---|
| Torta alle noci (700 gr) | P50 | 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 | P70 | 4 - 6 | 3 | Mescolare con un frustino ogni 30" |
| Pere cotte (300 gr) | P100 | 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. |

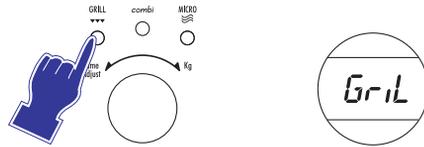
FUNZIONE GRILL

Questa funzione è adatta per:

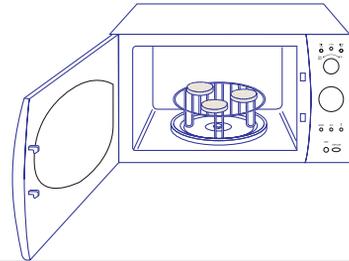
- Ogni tipo di grigliatura tradizionale, per esempio:
hamburger, braciole, würstel, pane tostato, ecc. pag. 16

Avviare il forno con la funzione grill

1 Premere il tasto **GRILL**; sul display comparirà la scritta **Grill**



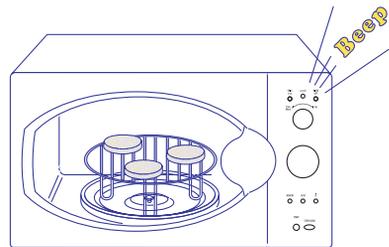
2 Introdurre il cibo nel forno posizionandolo sopra la griglia, il tutto in appoggio sul piatto rotante il quale, durante la grigliatura, raccoglierà il grasso che cola.



3 Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola **TIME/ADJUST KG** e premere il tasto **START**.



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**. Se questa operazione non viene eseguita entro 1 minuto, il forno ripartirà automaticamente.



In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento premendo il tasto **STOP/CLEAR**. 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**.

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 irradia 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 | Tempi da impostare (minuti) | Note |
|--------------------------------|----------|-----------------------------|---|
| • Braciola di vitello o maiale | 3 | 35 - 40 | Girare a metà cottura. |
| • Salsicce | 3 | 35 - 40 | Vanno sempre bucate. Se sono del tipo grosso, è preferibile tagliarle a metà. Girare a metà cottura. |
| • Hamburger | 3 | 35 - 40 | Girare a metà cottura. |
| • Pane tostato | 4 fette | 8 - 9 | Rifilare bene i bordi. Girare dopo 4-5 min. |

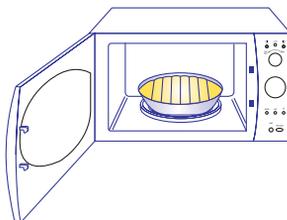
FUNZIONE COMBI (MICROONDE + GRILL)

Questa funzione è adatta per:

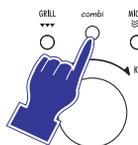
- gratinatura di lasagne, pasta al forno e verdure gratin;
- cottura di arrosti, pollame, spiedini, ecc. pag. 18

Avviare il forno con la funzione COMBI (microonde + grill)

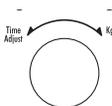
1 Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura a microonde e posizionarlo al centro del piatto rotante.



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

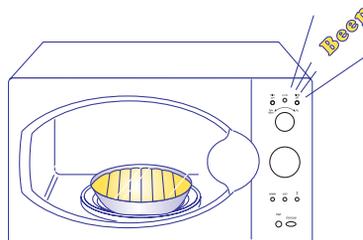


3 Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola **TIME ADJUST KG** e premere il tasto **START**.



A 3/4 cottura del tempo impostato il forno si spegnerà ed emetterà 2 beep ad indicare che bisogna girare il cibo. Se non si compie l'operazione entro 1 minuto il forno ripartirà automaticamente.

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



ATT.NE: se nella prima metà del tempo impostato non vedete segni di "rosolatura" sul cibo, è del tutto normale; infatti, la funzione combi inizia per metà del tempo impostato con le microonde e per l'altra metà del tempo con il grill. Il cibo dovrà essere girato a 3/4 cottura ossia a metà cottura della funzione grill in modo da poter arrostitire il cibo su entrambi i lati.

In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento premendo il tasto **STOP/CLEAR**.

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**.

Utilizzare la funzione COMBI (microonde + grill)

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 3/4 cottura ossia quando si udiranno i 2 "beep" sonori e il forno si spegnerà automaticamente.
- 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**.

Tempi di cottura

| Tipo | Quantità | Manopola funzioni | Tempi da impostare (minuti) | Note | Tempo di riposo (minuti) |
|--|----------|-------------------|-----------------------------|---|--------------------------|
| • Gnocchi alla romana | 600 gr | C - 2 | 25-30 | Evitare di sormontarli troppo | 5 |
| • Lasagne | 1100 gr | C - 1 | 35-40 | Tempi ottenuti con pasta cruda | 5 |
| • Maccheroni gratinati | 1500 gr | C - 2 | 25-30 | La pasta va cotta precedentemente a parte | 5 |
| • Cavolfiori in besciamella | 1000 gr | C - 2 | 30-35 | Tempi ottenuti con i cavoli crudi | 5 |
| • Pomodori gratinati | 800 gr | C - 2 | 25-30 | È preferibile che siano di dimensioni uguali | 5 |
| • Peperoni ripieni | 1400 gr | C - 2 | 30-35 | Sono preferibili quelli bassi e larghi | 5 |
| • Melanzane alla parmigiana | 1300 gr | C - 2 | 25-30 | Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate | 5 |
| • Patate gratin | 1100 gr | C - 2 | 25-30 | Tempi ottenuti con patate crude (*) | |
| • Arrostiti (maiale, manzo) | 1000 gr | C - 2 | 50-55 | Lasciare un po' di grasso attorno perché non si secchi. Girare a metà cottura | 10 |
| • Polpettone <small>queste istruzioni non si riferiscono al test 12.3.3 della norma 60705 per il quale si rimanda a pag. 14 e alla tabella a pag. 2</small> | 800 gr | C - 2 | 35-40 | Girare a metà cottura | 10 |
| • Pollo intero | 1200 gr | C - 2 | 55-60 | Forare con una forchetta. Girare a metà cottura (**) | 10 |
| • Spiedini | 600 gr | C - 2 | 30-35 | Girare a metà cottura | 10 |
| • Agnello | 1000 gr | C - 2 | 55-60 | Girare a metà cottura | 10 |
| • Tacchino (a pezzi) | 1000 gr | C - 2 | 50-55 | Girare a metà cottura | 10 |
| • Anitra | 1000 gr | C - 2 | 55-60 | Girare a metà cottura | 10 |

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

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

RISCALDAMENTO VELOCE

- Questa funzione è molto utile per riscaldare piccole quantità di cibo e bevande.
- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta.
- Premere il tasto **START**: il forno si avvierà alla potenza massima **P100** per 1 minuto.
- Ulteriori pressioni del tasto **START** incrementeranno il tempo di cottura fino a 30'.
- Per interrompere il funzionamento, aprire la porta o premere il tasto **STOP/CLEAR**.

FUNZIONE AUTOSCONGELAMENTO

Per il corretto utilizzo di questa funzione è necessario premere il tasto  e selezionare la categoria adatta al tipo di cibo che si vuole scongelare:

 se si deve scongelare la carne

 se si deve scongelare il pesce

Impostare il peso del cibo da scongelare, ruotando la manopola **TIME ADJUST KG** (per la carne la quantità massima da scongelare è 2 kg, per il pesce 1 kg).

Una volta selezionato il cibo ed il peso da scongelare, premere il tasto **START**.

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** per continuare lo scongelamento.

Il forno riprende il conteggio del tempo da dove era stato interrotto.

Premendo il tasto **STOP/CLEAR** prima di aprire la porta il conteggio si arresta e si spegne il forno; ripremere il tasto **START** per ripartire con lo scongelamento.

- Per azzerare il tempo impostato, procedere invece come segue:
 - con porta del forno aperta: premere una volta il tasto **STOP/CLEAR**
 - con forno in funzione: premere due volte il tasto **STOP/CLEAR**

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.

SCONGELAMENTO PANE

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

FUNZIONE AUTO

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

Le categorie si dividono nel seguente modo:

A-1 questa categoria è ideale per riscaldare liquidi come tè, latte, caffè, brodo, ecc. Posizionare la tazza o il piatto direttamente sul piatto girevole, selezionare il peso e premere il tasto **START**. Consigliamo, una volta riscaldato il liquido, di uniformare la temperatura mescolandolo con un cucchiaino.

A-2 questa categoria è ideale per lessare le verdure in genere; posizionare le verdure in un pyrex, aggiungere $1/2$ bicchiere d'acqua e coprire con la pellicola trasparente. Inserire il tutto nel forno e premere il tasto **START**.

A-3 questa categoria è ideale per riscaldare cibi congelati; posizionare il cibo sopra il piatto girevole coprendolo con un piatto fondo rovesciato (attenzione a non inserire contenitori metallici), selezionare il peso (1 per vaschette da 100 a 200 gr. / 2 per vaschette superiori ai 200 gr.) e premere il tasto **START**.

A-4 questa categoria è ideale per lessare il pesce. Mettere il pesce in un pyrex, aggiungerci un bicchiere d'acqua, coprire con la pellicola trasparente e posizionare il tutto direttamente sul piatto girevole; selezionare il peso e premere il tasto **START**.

A-5 questa categoria è ideale per cucinare petti di pollo interi o a dadini. Naturalmente, essendo una cottura combinata, il cibo non deve essere mai coperto. Posizionare la teglia direttamente sopra la griglia bassa, selezionare il peso e premere il tasto **START**. Consigliamo di ruotare/mescolare il cibo a metà cottura circa.

A-6 questa categoria è ideale per cucinare la carne in maniera tradizionale. Posizionare la carne in un pyrex (aggiungendo un goccio d'acqua per mantenerla morbida), selezionare il peso e premere il tasto **START**.

- 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**.
- se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR**.

per terminare la cottura, procedere invece come segue:

- se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **STOP/CLEAR**.
- se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR**.
- se la cottura è stata interrotta e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **STOP/CLEAR**.

FUNZIONE MEMORY

Questa funzione permette di memorizzare un programma di cottura che si pensa di utilizzare spesso in futuro.

1. Premere il tasto **MEMORY**; sul display appare *1*.
2. Impostare la funzione desiderata (es. combi - *CI*) ed il tempo di cottura (es. *45* minuti).
3. Premere il tasto **START**, il forno inizierà a cucinare e nel frattempo il programma è stato memorizzato.
4. E' possibile anche memorizzare la funzione senza iniziare subito la cottura; basta semplicemente premere il tasto **MEMORY** dopo aver eseguito i punti 1 e 2.

Quando in futuro si vorrà riutilizzare questo programma (es.: combi *CI* per *45* minuti) basterà premere il tasto **MEMORY** (il display visualizzerà sempre *1*) ed il tasto **START**.

Per impostare un nuovo programma basta ripetere le operazioni 1-2-3.

SICUREZZA BAMBINI

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza per impedire l'accensione involontaria del forno da parte dei bambini.

- Premere 3 volte il tasto **STOP/CANCEL**.
- Sul display apparirà [-----]; ogni tasto sarà disabilitato.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita premere 3 volte il tasto **STOP/CANCEL**.

MANUTENZIONE E PULIZIA

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

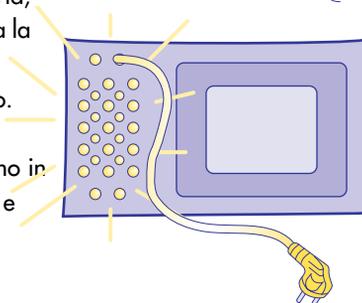
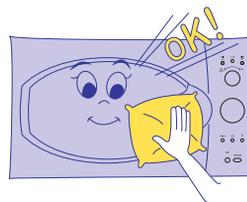
Pulizia

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.

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 (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.

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 Adjust Kg 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.

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

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

