

① **MICROONDE MW675FI**

Ⓒ **MICROWAVE MW675FI**

Ⓓ **MIKROWELLENGERÄT MW675FI**

Ⓕ **MICRO-ONDES MW675FI**

Ⓗ **MICROONDAS MW675FI**

DeLonghi



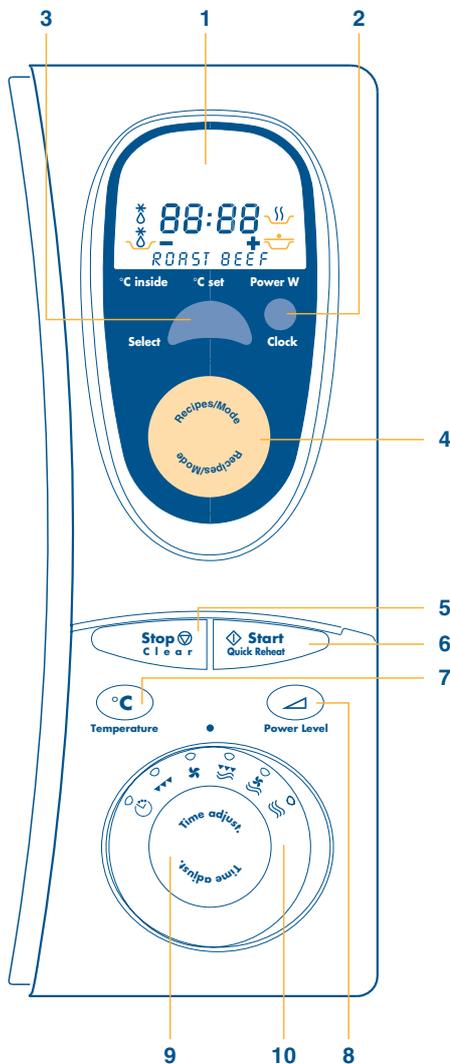
Data and instruction for Performance Tests according to IEC 705 and further Amendment Document 59H/69/CD.

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

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function (manual mode)	Power Level	Oven temp.	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	16 min.	only mw	850 W	-	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
B	Sponge cake	8 min.	only mw	850 W	-	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the low wire rack placed on the turntable.
C	Meat loaf	20 min.	only mw	650 W	-	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
Defrosting	Defrosting minced meat	12 min.	only mw	Defrost	-	500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (H). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
D (*)	Potato gratin	25 min.	combi mw + fan (simult.)	850 W	190°C	1100 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable. Do not preheat the oven.
E (*)	Sponge cake	30 min.	combi mw + fan (simult.)	150 W	170°C	710 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. The oven shall be preheated (in FAN ONLY function) with the lower rack (F) placed on the turntable. Once preheated, place the container on the lower rack (F).
F (*)	Poultry	40 min.	combi mw + fan (simult.)	650 W	190°C	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a Pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable.

LIBRETTO ISTRUZIONI**pag. 5****INSTRUCTION MANUAL****pag. 35****GEBRAUCHSANWEISUNG****Seite 65****MODE D'EMPLOI****pag. 96****MANUAL DE INSTRUCCIONES****pág. 125**

**DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**

- 1 - DISPLAY
- 2 - TASTO CLOCK: REGOLAZIONE OROLOGIO
- 3 - TASTO SELEZIONE TIPO DI COTTURA AUTOMATICA
- 4 - MANOPOLA SELEZIONE RICETTE AUTOMATICHE
- 5 - TASTO STOP/CLEAR: ARRESTO COTTURE E CANCELLAZIONE IMPOSTAZIONI
- 6 - TASTO START/QUICK REHEAT: PARTENZA COTTURE E RISCALDAMENTO RAPIDO
- 7 - TASTO TEMPERATURE: SELEZIONE TEMPERATURA FORNO IN FUNZIONAMENTO MANUALE
- 8 - TASTO POWER LEVEL: SELEZIONE LIVELLO DI POTENZA: MICROONDE IN FUNZIONAMENTO MANUALE
- 9 - MANOPOLA TIME ADJUST: IMPOSTAZIONE ORA DEL GIORNO (CLOCK) E DURATA COTTURE IN FUNZIONAMENTO MANUALE
- 10 - SELETTORE FUNZIONI MANUALI

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL

- 1 - DISPLAY
- 2 - CLOCK BUTTON: CLOCK ADJUSTMENT
- 3 - TYPE OF AUTOMATIC COOKING SELECTION BUTTON
- 4 - AUTOMATIC RECIPE SELECTION KNOB
- 5 - STOP/CLEAR BUTTON: STOPS COOKING AND CANCELS SETTINGS
- 6 - START/QUICK REHEAT BUTTON: STARTS COOKING AND QUICK REHEAT
- 7 - TEMPERATURE BUTTON: SELECTS OVEN TEMPERATURE. IN MANUAL MODE
- 8 - POWER LEVEL BUTTON: SELECTS MICROWAVE POWER LEVEL IN MANUAL MODE
- 9 - TIME ADJUST KNOB: SETS TIME OF DAY (CLOCK) AND COOKING TIME IN MANUAL MODE
- 10 - MANUAL FUNCTIONS SELECTOR

BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE

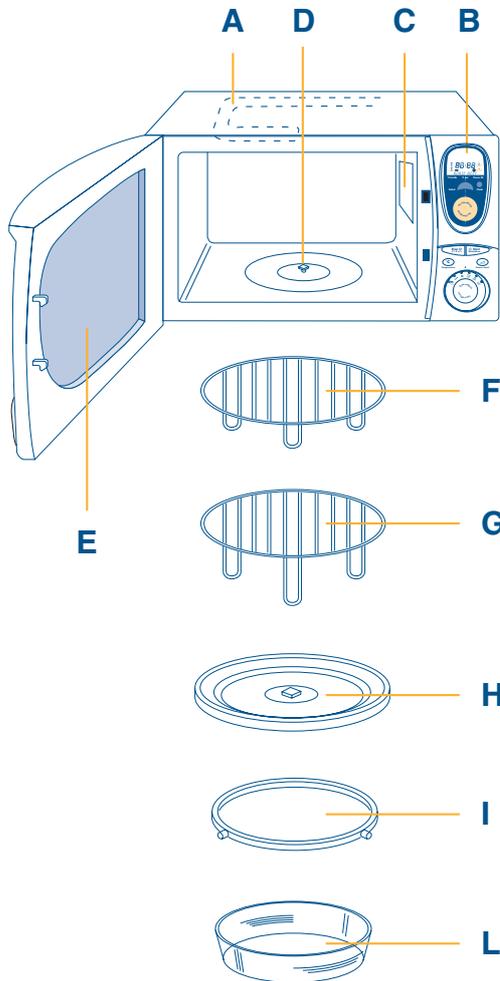
- 1 - DISPLAY (ANZEIGE)
- 2 - TASTE CLOCK: EINSTELLEN DER UHR
- 3 - TASTE ZUR WAHL DER GARFUNKTION IM AUTOMATISCHEN BETRIEB
- 4 - DREHKNOFF ZUR WAHL DER AUTOMATISCHEN REZEPTE
- 5 - TASTE STOP/CLEAR: UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS UND LÖSCHEN DER EINGABEN
- 6 - START/QUICK REHEAT: START GARVORGANG UND RASCHES ERWÄRMEN
- 7 - TEMPERATURTASTE: EINSTELLEN DER GERÄTETEMPERATUR IM MANUELLEN BETRIEB
- 8 - TASTE POWER LEVEL: EINSTELLEN DER MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE IM MANUELLEN BETRIEB
- 9 - DREHKNOFF TIME ADJUST: EINSTELLEN DER UHRZEIT (CLOCK) UND KOCHZEITDAUER IM MANUELLEN BETRIEB
- 10 - WAHLSCHALTER FÜR MANUELLE FUNKTIONEN

DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE

- 1 - AFFICHEUR
- 2 - TOUCHE CLOCK: REGLAGE HORLOGE
- 3 - TOUCHE DE SELECTION TYPE DE CUISSON AUTOMATIQUE
- 4 - BOUTON DE SELECTION RECETTES AUTOMATIQUES
- 5 - TOUCHE STOP/CLEAR: ARRÊT CUISSONS ET EFFACEMENT REGLAGES
- 6 - TOUCHE START/QUICK REHEAT: MISE EN MARCHÉ CUISSONS ET RECHAUFFAGE RAPIDE
- 7 - TOUCHE TEMPERATURE: SELECTION TEMPERATURE FOUR EN FONCTIONNEMENT MANUEL
- 8 - TOUCHE POWER LEVEL: SELECTION NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES EN FONCTIONNEMENT MANUEL
- 9 - BOUTON TIME ADJUST: REGLAGE HEURE DU JOUR (CLOCK) ET DURÉE CUISSONS EN FONCTIONNEMENT MANUEL
- 10 - SELECTEUR FONCTIONS MANUELLES

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

- 1 - VISOR
- 2 - TECLA CLOCK: AJUSTE RELOJ
- 3 - TECLA SELECCIÓN TIPO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA
- 4 - MANECILLA SELECCIÓN RECETAS AUTOMÁTICAS
- 5 - TECLA STOP/CLEAR: PARADA COCCIÓN Y ANULACIÓN DE PROGRAMACIÓN
- 6 - TECLA START/QUICK REHEAT: INICIO DE COCCIÓN Y CALENTAMIENTO RÁPIDO
- 7 - TECLA TEMPERATURAS: SELECCIÓN TEMPERATURA HORNO EN FUNCIONAMIENTO MANUAL
- 8 - TECLA POWER LEVEL: SELECCIÓN NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS EN FUNCIONAMIENTO MANUAL
- 9 - MANECILLA TIME ADJUST: PROGRAMACIÓN HORA DEL DÍA (CLOCK) Y DURACIÓN DE LA COCCIÓN EN FUNCIONAMIENTO MANUAL
- 10 - SELECTOR FUNCIONES MANUALES



DESCRIZIONE

- A Resistenza grill
- B Pannello comandi
- C Coperchio uscita microonde
- D Perno piatto rotante
- E Lato interno porta
- F Griglia bassa
- G Griglia alta
- H Piatto rotante
- I Supporto piatto rotante
- L Pirofila

DESCRIPTION

- A Grill element
- B Control panel
- C Microwave output cover
- D Turntable spindle
- E Inside of door
- F Low wire rack
- G High wire rack
- H Turntable
- I Turntable support
- L Ovenproof dish

BESCHREIBUNG

- A Heizelement Grill
- B Bedienblende
- C Abdeckblende der Mikrowellenaustrittsöffnung
- D Drehtellerstift
- E Türinnenseite
- F Niedriger Rost
- G Hoher Rost
- H Drehteller
- I Drehtellerhalterung
- L Feuerfeste Schüssel

DESCRIPTION

- A Résistance grill
- B Tableau de commande
- C Couvercle sortie micro-ondes
- D Pivot plateau tournant
- E Face interne porte
- F Grille basse
- G Grille haute
- H Plateau tournant
- I Support plateau tournant
- L Plat à four

DESCRIPCIÓN

- A Resistencia grill
- B Panel de control
- C Tapa salida microondas
- D Perno plato giratorio
- E Lado interior puerta
- F Parrilla baja
- G Parrilla alta
- H Plato giratorio
- I Soporte plato giratorio
- L Fuente

1 INDICE

ITALIANO

1. GENERALE	pag. 6
1.1 Avvertenze importanti per la sicurezza	pag. 6
1.2 Dati tecnici	pag. 7
1.3 Installazione e collegamento elettrico	pag. 7
1.4 Accessori in dotazione	pag. 8
1.5 Vasellame da usare	pag. 9
1.6 Regole e consigli generali per l'utilizzo del forno	pag. 9
2 PRIMA ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO	pag. 11
2.1 Scelta della lingua	pag. 11
2.2 Come regolare l'orologio	pag. 11
2.3 Funzionamento	pag. 12
3 FUNZIONAMENTO AUTOMATICO	pag. 14
3.1 Come impostare il funzionamento automatico	pag. 14
3.2 Lista delle ricette/alimenti	pag. 16
<i>R</i> - Riscaldamento di qualsiasi tipo di cibo già pronto da frigo (5-8 °C) o da congelatore (-18 -20°C)	pag. 16
<i>C</i> - Pasta, riso, pizza (cottura da freschi o congelati)	pag. 17
<i>E</i> - Carne (scongellamento, cottura)	pag. 18
<i>F</i> - Pollame (scongellamento, cottura)	pag. 19
<i>H</i> - Pesce (scongellamento, cottura da fresco, cottura da congelato)	pag. 20
<i>L</i> - Verdure (cottura da fresco, cottura da congelato)	pag. 21
<i>P</i> - Dolci/Dessert (cottura)	pag. 22
<i>U</i> - Riscaldamento di liquidi, cibi per neonati, scongelamento pane	pag. 23
4 FUNZIONAMENTO MANUALE	pag. 24
4.1 Come programmare le funzioni manuali	pag. 24
4.2 Preriscaldamento	pag. 26
4.3 Riscaldamento veloce (Quick reheat)	pag. 27
4.4 Funzione Memotime (contaminuti)	pag. 27
4.5 Sicurezza bambini	pag. 27
4.6 Scongellamento: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 27
4.7 Riscaldamento: consigli, suggerimenti e relative tabelle	pag. 29
4.8 Cuocere antipasti, primi piatti: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 30
4.9 Cuocere carne: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 31
4.10 Cuocere pesce: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 31
4.11 Cuocere contorni e verdure: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 31
4.12 Cuocere dolci e torte: consigli, suggerimenti e relativa tabella	pag. 32
5 PULIZIA E MANUTENZIONE	pag. 33
5.1 Pulizia	pag. 33
5.2 Manutenzione	pag. 34

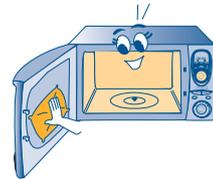
1

CAPITOLO 1: GENERALE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Prima di iniziare ad usare il forno, leggere attentamente queste avvertenze. Ciò consentirà di evitare errori ed ottenere i migliori risultati.

- 1) **ATTENZIONE:** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere usato fino a che un tecnico esperto (addestrato dal costruttore o dal Servizio Clienti del venditore) non abbia eseguito la riparazione.
- 2) **ATTENZIONE:** È pericoloso per chiunque non abbia una preparazione specifica effettuare operazioni di manutenzione e riparazione che comportino la rimozione di protezioni contro l'esposizione alle microonde.
- 3) **ATTENZIONE:** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati che potrebbero esplodere.
Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.
- 4) **ATTENZIONE.** Consentire ai bambini l'uso del forno senza sorveglianza soltanto quando siano state impartite istruzioni adeguate che consentano al bambino di utilizzare il forno in sicurezza e lo rendano cosciente dei pericoli connessi ad un uso non appropriato.
Non lasciare avvicinare i bambini quando il forno è in funzione (pericolo di scottature).
- 5) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 6) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta.
Mantenere sempre pulito il lato interno della porta (E) usando un panno umido e detersivi non abrasivi.
Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.
- 7) 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.
- 8) Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.
- 9) Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.
- 10) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- 11) Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE" e "COMBINATA MICROONDE" 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.



1

CAPITOLO 1: GENERALE

- 15) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.
- 16) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea.

Nel caso si utilizzassero sterilizzatori per biberon reperibili in commercio, prima di accendere il forno verificare SEMPRE che il contenitore sia riempito con la quantità d'acqua indicata dal costruttore.

NOTA BENE: Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 10 minuti circa, produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Ciò è causato solamente dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.



ITALIANO

1.2 DATI TECNICI

CONSUMO ENERGETICO (Norme CENELEC HD 376)

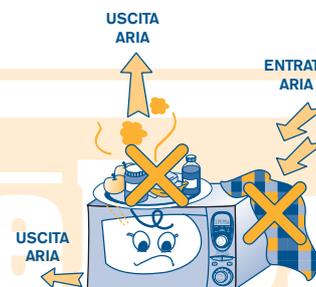
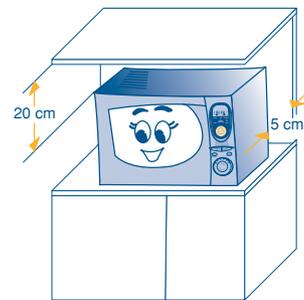
Per raggiungere 200 °C	0,3 kWh
Per mantenere una temperatura di 200°C per 1 ora	1,1 kWh
Consumo totale	1,4 kWh

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 alla Direttiva 89/109/CEE sui materiali in contatto con alimenti.

1.3 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (H), il relativo supporto (I) e tutti gli accessori. Verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede al centro del piatto rotante.
- 2) Pulire l'interno con un panno umido e morbido.
- 3) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto, in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.
- 4) Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ad un'altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini, poiché la porta può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.
- 5) Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio, le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm. sopra il forno.
- 6) Non ostruire i fori di ingresso aria. In particolare, non appoggiare nulla sopra il forno e verificare che le feritoie di uscita aria e vapori (situate sopra, sotto e o dietro l'apparecchio) siano SEMPRE LIBERE.





CAPITOLO 1: GENERALE

ITALIANO

- 7) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (I) ed appoggiarci il piatto rotante (H). Il perno (D) deve inserirsi nella relativa sede al centro del piatto rotante.

NOTA BENE: Non posizionare il forno sopra o vicino a fonti di calore (ad esempio sopra il frigorifero).

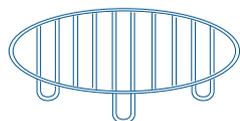
- 8) Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 16A. Verificare inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 16A, al fine di evitarne l'improvviso intervento durante il funzionamento del forno.

- 9) **Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.**

- 10) Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente **sia correttamente messa a terra: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**

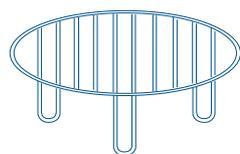


1.4 ACCESSORI IN DOTAZIONE



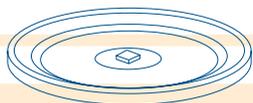
GRIGLIA BASSA

Da utilizzare, per determinate cotture, come indicato nelle ricette e nelle tabelle descritte più avanti.



GRIGLIA ALTA

Da utilizzare in funzionamento MANUALE "GRILL" per tutti i tipi di grigliatura.



PIATTO ROTANTE

Da utilizzare sempre.



PIROFILA

Da utilizzare, per determinate cotture, come indicato nelle ricette e nelle tabelle descritte più avanti.





CAPITOLO 1: GENERALE

1.5 VASELLAME DA USARE

• FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Per le cotture in funzionamento AUTOMATICO, utilizzare sempre i contenitori ed il vasellame indicati nelle ricette del paragrafo 3.2 - LISTA DELLE RICETTE/ALIMENTI.

• FUNZIONAMENTO MANUALE

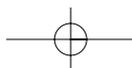
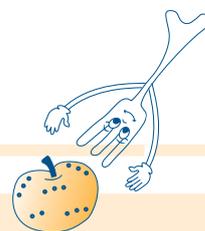
Nelle funzioni manuali "MICRO", "MICROGRILL" e "MICROFAN" si possono utilizzare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, **purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini)**. È possibile usare anche i recipienti in plastica resistente 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. Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo. Inoltre, poiché le microonde non riscaldano il vasellame ma solamente il cibo, è possibile cuocere quest'ultimo direttamente sul piatto di portata (lo stesso nel quale si mangia), evitando così l'uso e la conseguente pulizia delle pentole.

In ogni caso, attenersi a quanto indicato nella seguente tabella:

	Vetro	Pyrex	Vetroce-ramica	Terracotta	Fogli di alluminio	Plastica	Carta o cartone	Contenitori metallici
Funzione "MICRO"	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Funzione "MICROFAN" "MICROGRILL"	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Funzione "FAN" "GRILL"	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

1.6 REGOLE E CONSIGLI GENERALI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

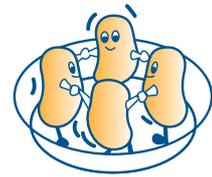
- 1) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.
- 2) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo a metà cottura.
- 3) Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno **forati in più punti** con una forchetta, in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi.



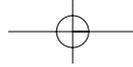
CAPITOLO 1: GENERALE

ITALIANO

- 4) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme.
- 5) Durante le cotture in funzionamento MANUALE "MICRO" la **formazione di condensa** all'interno del forno e sul piano di appoggio 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.
- 6) In funzionamento AUTOMATICO e nelle funzioni MANUALI "MICRO", "MICROFAN" e "MICROGRILL" **non si deve assolutamente preriscaldare (senza alimenti) il forno né farlo funzionare a vuoto (senza alimenti), in quanto si possono provocare delle scintille e danni all'apparecchio.**
- 7) **Non cuocere le uova con il guscio:** la pressione che si forma all'interno farebbe esplodere l'uovo, anche a cottura ultimata. Non riscaldare le uova già cotte, a meno che non siano strapazzate.
- 8) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.



Longhi



CAPITOLO 2: PRIMA ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO

ITALIANO

2.1 SCELTA DELLA LINGUA

- 1) Allacciare l'apparecchio alla rete. Il controllo elettronico emetterà un "beep" breve e verranno proposte le seguenti scritte: **ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANCAIS, ESPANOL**.
- 2) Al primo utilizzo è necessario scegliere la lingua nella quale compariranno tutte le scritte e i messaggi visualizzati dal display.

Tenere presente che nessuna funzione del forno potrà essere programmata fino a selezione avvenuta della lingua prescelta.

- 3) Aspettare che venga visualizzata la lingua desiderata; quindi, premere il tasto **SELECT** (verranno emessi 3 beep) e mantenerlo premuto per almeno 5 secondi. Dopo i 5 secondi di pressione, verrà emesso un altro "beep" di conferma (lingua memorizzata). Il display visualizzerà --:-- con i puntini lampeggianti. Sarà quindi possibile iniziare a utilizzare l'apparecchio con tutte le sue funzioni oppure impostare l'orologio (vedere paragrafo successivo).



- 4) La lingua prescelta rimarrà sempre in memoria, anche dopo una mancanza temporanea di energia elettrica.
- 5) Se si desidera modificare la lingua, premere il tasto **STOP/CLEAR (5)** quindi, mantenere premuto il tasto **SELECT (3)** per 5 secondi: dopo un beep breve il display tornerà a proporre le 5 lingue. Ripetere l'operazione del punto 3 per scegliere la nuova lingua.

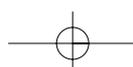
2.2 COME REGOLARE L'OROLOGIO

Dopo avere selezionato la lingua desiderata, per regolare l'orologio procedere come segue:

- 1) Premere il tasto **CLOCK (2)**: lampeggeranno le ore.
- 2) Ruotare la manopola **TIME ADJUST (9)** in senso orario od antiorario, finché sarà visualizzata l'ora desiderata.
- 3) Premere ancora il tasto **CLOCK (2)**: le cifre dell'ora verranno registrate ed inizieranno a lampeggiare i minuti.
- 4) Ruotare la manopola **TIME ADJUST (9)** in senso orario ed antiorario, finché non verranno visualizzati i minuti desiderati.
- 5) Premere ancora il tasto **CLOCK (2)**: il display visualizzerà l'ora desiderata e l'orologio inizierà a funzionare.

Se volete cambiare l'ora, una volta impostata, premere il tasto **CLOCK (2)**, poi procedere ad una nuova impostazione, come descritto sopra.

- 6) L'ora impostata non verrà tenuta in memoria in caso di mancanza temporanea di energia elettrica.



CAPITOLO 2: PRIMA ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO

ITALIANO

2.3 FUNZIONAMENTO

Questo forno è dotato di 2 modi di funzionamento indipendenti:

MODO AUTOMATICO (vedere capitolo 3, pag. 14)

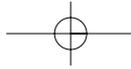
Una volta selezionata la ricetta desiderata, il microcomputer del forno sceglierà automaticamente la temperatura, il tempo e il tipo di cottura più idoneo. Tutte le ricette disponibili sono elencate nel Paragrafo 3.2 - LISTA DELLE RICETTE/ALIMENTI e nella Guida pieghevole in dotazione.



MODO MANUALE (vedere capitolo 4, pag. 24)

Utilizzando i comandi posti nella parte inferiore del pannello, è possibile selezionare manualmente la funzione (MICRO, MICROFAN, GRILL, ecc.), il tempo di cottura, la temperatura e la potenza a microonde adatti alla cottura che si desidera effettuare.

NOTA: In caso di dubbio o di errore durante la scelta delle ricette o dei funzionamenti, premere il tasto STOP/CLEAR (5) e riprendere dall'inizio l'impostazione.

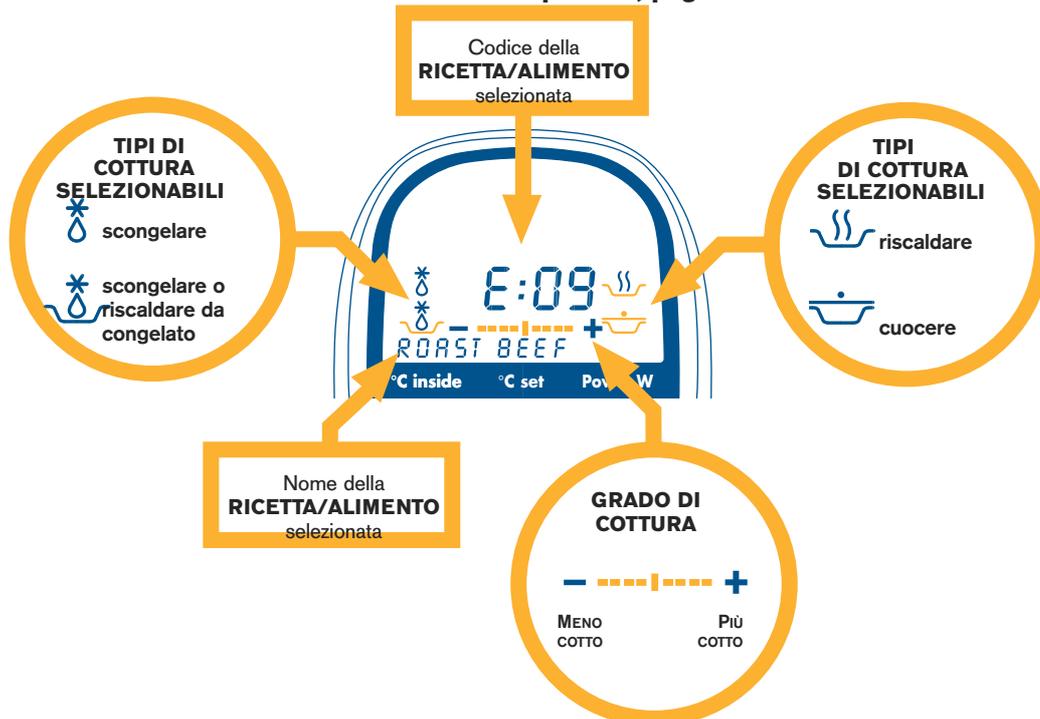


CAPITOLO 2: PRIMA ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO

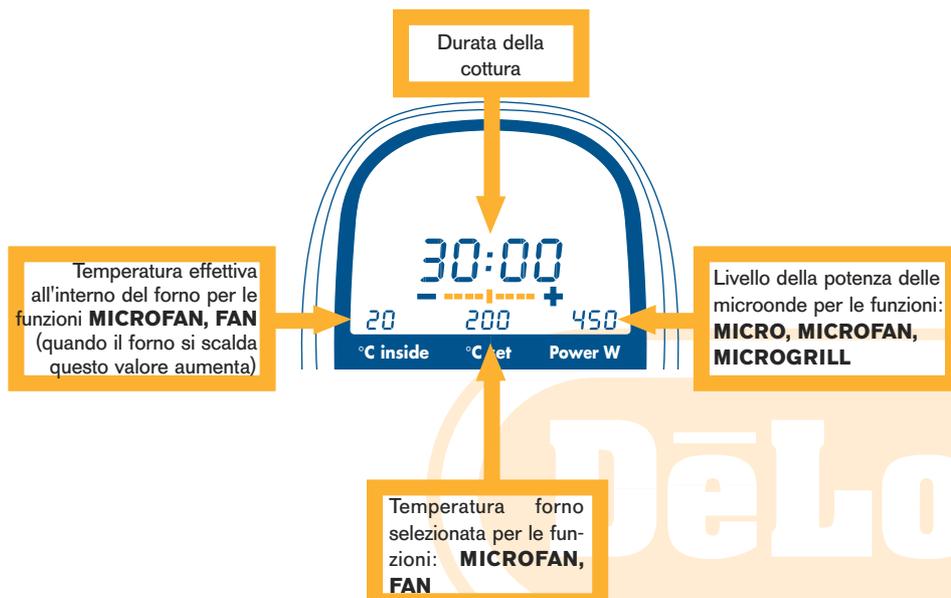
Descrizione display:

Il display visualizza tutte le informazioni relative al modo di funzionamento prescelto:

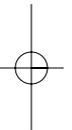
FUNZIONAMENTO AUTOMATICO (vedere capitolo 3, pag. 14)

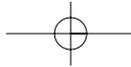


FUNZIONAMENTO MANUALE (vedere capitolo 4, pag. 24)



ITALIANO





CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

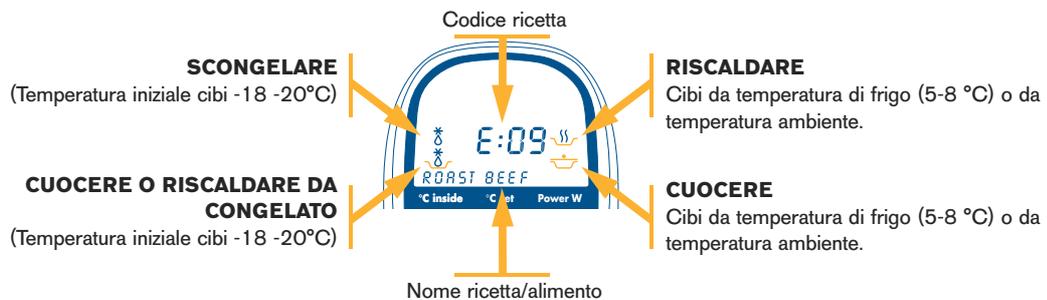
3.1 COME IMPOSTARE IL FUNZIONAMENTO AUTOMATICO



1 Ruotare la manopola **RECIPE/MODE** (4) fino a far comparire nella parte inferiore del display il nome della ricetta desiderata.

Ogni ricetta è accompagnata da un codice di riferimento, in modo da facilitarne la ricerca. La lista completa delle ricette disponibili è riportata nelle pagine seguenti oppure nella guida pieghevole in dotazione.

Il **display** visualizza anche, tramite dei **SIMBOLI**, qual è il **TIPO DI COTTURA** che è possibile eseguire in automatico. I simboli sono i seguenti:



2 Per ogni ricetta è già preimpostato un **TIPO** di cottura (indicato dal simbolo che sta lampeggiando). Se si desidera effettuare un tipo di cottura diverso da quello preimpostato, è sufficiente premere ripetutamente il tasto **SELECT** (3) fino a far lampeggiare il simbolo della cottura che si vuole effettuare.



3 Premere il tasto **START** (6). Sul display viene visualizzata la scritta **AUTO** e rimane acceso solo il simbolo del **TIPO DI COTTURA** selezionato. Inoltre compare l'indicatore del **GRADO DI COTTURA**.

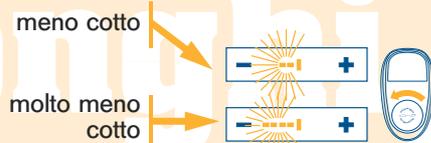
4 E' possibile regolare il "GRADO DI COTTURA" mediante la manopola (4):

- ruotando in senso **ORARIO** si otterrà un cibo più cotto
- ruotando in senso **ANTIORARIO** si otterrà un cibo meno cotto

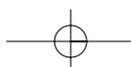
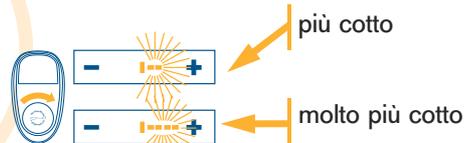


Indicatore del grado di cottura

ANTIORARIO



ORARIO





CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO



Dopo alcuni minuti il forno emetterà un segnale acustico e sul display, al posto della scritta AUTO, comparirà il tempo mancante alla fine della cottura.

NOTA BENE: da questo momento non sarà più possibile modificare la regolazione del "GRADO DI COTTURA".

NOTA: Fino a che rimane visualizzata la scritta AUTO, non si deve mai aprire la porta o premere il tasto STOP/CLEAR (5), per non influenzare i calcoli del MICROCOMPUTER. La porta si potrà aprire (ad es. per controllare la cottura o per rivoltare il cibo) solo quando il display visualizzerà il tempo mancante alla fine della cottura. In alcune ricette, un segnale sonoro ed un messaggio sul display indicheranno il momento più idoneo per eseguire queste operazioni.



5 Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta END assieme al messaggio "PER CONTINUARE PREMI START"

(NOTA BENE: il piatto girevole e le ventole rimangono in funzione).

Aprire la porta e controllare il cibo:



SE LO GIUDICATE COTTO AL PUNTO GIUSTO

- Estrarre la pietanza, richiudere la porta e premere il tasto STOP/CLEAR (5). Comparirà il messaggio "BUON APPETITO".

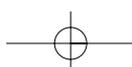
SE RITENETE SIA NECESSARIO ANCORA QUALCHE MINUTO DI COTTURA:

- Richiudere la porta e premere il tasto START (6). Il forno funzionerà automaticamente ancora per qualche minuto.
- Alla fine di questo periodo, viene emesso un segnale acustico e comparirà nuovamente la scritta END assieme al messaggio "IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO" (Vedi note successive).

Aprire la porta ed estrarre il cibo.

NOTE: Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse caldo dopo che il cibo è stato estratto e dopo che il pulsante STOP/CLEAR (5) è stato premuto (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO".

I ventilatori, la lampada forno e il piatto girevole sono in funzione e si spegneranno automaticamente, mentre le resistenze riscaldanti e la parte relativa alle microonde sono spente. Se si desidera effettuare un'altra cottura, non è necessario attendere che il ciclo di raffreddamento sia terminato.





CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

ITALIANO

3.2 LISTA DELLE RICETTE/ALIMENTI

Tutte le ricette/alimenti che possono comparire sul display sono raggruppate in 8 famiglie. Ruotando la manopola (4), le famiglie si susseguono nel seguente ordine:

R- Riscaldamento di qualsiasi tipo di cibo già pronto da frigo (5-8 °C) o da congelatore (-18÷20°C)

C- Pasta, riso, pizza (cottura da freschi o congelati)

E- Carne (scongelo, cottura)

F- Pollame (scongelo, cottura)

H- Pesce (scongelo, cottura da fresco, cottura da congelato)

L- Verdure (Cottura da congelato, cotture da fresco)

P- Dolci/Dessert (Cottura)

U- Riscaldamento di liquidi, cibi per neonati, scongelamento pane

REGOLE FONDAMENTALI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI IN FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

- 1) Rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate nelle tabelle che seguono, relative ai pesi (minimi e massimi) del cibo, all'impiego della griglia bassa (F) e della pirofila (L) in dotazione. Se il peso è al di fuori dei valori indicati, occorre utilizzare il funzionamento manuale (vedere capitolo 4) per ottenere i migliori risultati.
- 2) Fare sempre riferimento alle fotografie riportate nella guida pieghevole allegata, nelle quali è illustrato il corretto uso dei contenitori e degli accessori.
- 3) Se dovesse servire una ulteriore pirofila, acquistatene una il più possibile uguale, a quella in dotazione, per forma, tipo e dimensioni, in modo da ottenere sempre le migliori prestazioni di cottura.
- 4) Una volta selezionata la ricetta, assicurarsi sempre che il simbolo lampeggiante nel display corrisponda al tipo di cottura che volete eseguire.

R- RISCALDAMENTO DI QUALSIASI CIBO GIÀ PRONTO DA FRIGO O DA CONGELATORE

Tipi di cottura possibili:

RISCALDARE CIBI DA CONGELATORE (-18 -20°C)

- Posizionare la confezione sopra la griglia bassa (F)
- Coprire sempre le confezioni con pellicole resistenti alle alte temperature. Molte delle confezioni in commercio, adatte per essere riscaldate in forno sono già dotate di questo tipo di pellicola.



RISCALDARE CIBI DA FRIGO (5-8°C)

- Posizionare il piatto, la confezione, o la pirofila (L) sopra la griglia bassa (F) come illustrato nelle foto 1-2-3 della guida pieghevole.
- Per le ricette con piccole quantità (inferiori a 450 gr.) non comparirà la scritta AUTO all'inizio del riscaldamento

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
R01	PIATTI PRONTI: 100-200 gr. da temperatura di frigorifero	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto che devono essere riscaldate da temperature di frigorifero (5-8°C). Porre sempre le porzioni in un piatto di portata (lo stesso nel quale si mangia), come illustrato nella foto 1 della guida pieghevole. Nel caso in cui il cibo sia accompagnato da sugo o grassi in genere, è indispensabile coprire la pietanza con un piatto rovesciato.
R02	PIATTI PRONTI: 200-300 gr. da temperatura di frigorifero	
R03	PIATTI PRONTI: 300-450 gr. da temperatura di frigorifero	
R04	PIATTI PRONTI: 450-1000 gr. da temperatura di frigorifero	Si intendono grosse porzioni di cibo già cotto che devono essere sempre riscaldate (partendo da temperatura di frigorifero) nella pirofila (L) in dotazione, come illustrato nella foto 3 della guida pieghevole. Non coprire mai la pirofila.
R05	PIATTI PRONTI PRECONFEZIONATI da temperatura di frigorifero (min. 300 - max. 600 gr.)	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio, conservate in frigorifero, da riscaldare come indicato nella foto 2 della guida pieghevole. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche: in questo caso il riscaldamento va eseguito selezionando una delle ricette precedenti (a seconda del peso).
R06	PIATTI PRONTI PRECONFEZIONATI congelati (min. 200 - max. 500 gr.)	Si intendono confezioni di cibi precotto reperibili in commercio, come indicato nella foto 4 della guida pieghevole. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche. Accertarsi inoltre che le confezioni in plastica e la pellicola trasparente siano del tipo resistente alla cottura in forno (alte temperature): vedere le istruzioni riportate sulle confezioni stesse.



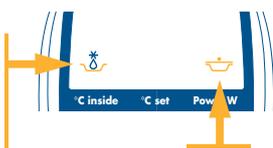
CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

L - PASTA, RISO PIZZA (COTTURA DA FRESCHI O CONGELATI)

Tipi di cotture possibili:

CUOCERE DA CONGELATO (quantità min. 200 max 700 gr.)

- Tutti i contenitori devono essere messi sopra la griglia bassa (F)



CUOCERE DA FRIGO O DA TEMPERATURA AMBIENTE (quantità min. 300 gr.)

- I contenitori devono essere posizionati sopra la griglia bassa (F)

RISCALDARE

- Per il riscaldamento di questi alimenti selezionare una delle ricette da RD1 a RD4 (a seconda del peso).

ITALIANO

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
RD1	PIZZA CONGELATA	Togliere l'involucro in plastica e posizionare la pizza direttamente sopra la griglia bassa (F), come indicato nella fotografia 5 della guida pieghevole.
RD2	PIZZA FRESCA	Preparare la pizza su un fondo di una teglia metallica ben oliata e posizionarla sopra la griglia bassa (F) come indicato nella fotografia 6 della guida pieghevole.
RD3	RISO / RISOTTO	Le dosi massime da usare sono: 300 gr. di riso e 750 ml di brodo o acqua. Si mette tutto assieme nella pirofila (L) in dotazione e si copre con un coperchio in pyrex o con la pellicola trasparente come indicato nella fotografia 7 della guida pieghevole. Il rigonfiamento della pellicola e la fuoriuscita di liquido nel piatto sono del tutto normali.
RD4	TORTE SALATE	Adatta a torte salate fresche, come ad esempio la Quiche Lorraine, il tortino di spinaci, etc. Vanno cucinate in una teglia metallica (anche le torte congelate) e non nella pirofila (L) in dotazione, ovvero come indicato nelle fotografie 8 e 9 della guida pieghevole.
RD5	PASTA GRATIN FRESCA	Tutta la pasta che si vuole gratinare (lasagne, cannelloni, maccheroni, etc.) va precotta a parte precedentemente e poi gratinata cosparsa di besciamella, ragù e formaggio grana, ponendo il tutto nella pirofila (L) come indicato nella fotografia 10 della guida pieghevole. Non bisogna mai coprire il cibo, come indicato nella fotografia 11 della guida pieghevole, in quanto si impedirebbe la gratinatura.

DeLonghi



CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

3

ITALIANO

E- CARNE

Tipi di cottura possibili:

SCONGELARE

- Se si vogliono scongelare fettine di carne (per es. bistecche, spezzatino, hamburger, etc.) selezionare solo le ricette E02-E04-E05 (quantità min. 200 max 800 gr.); per scongelare grossi pezzi di carne (per es. arrosti, roast-beef, etc.) selezionare invece le altre ricette (quantità min. 500 max 1500 gr.)
- Posizionare la carne direttamente sul piatto girevole (H), senza utilizzare la griglia bassa (F) e senza alcun contenitore come da esempio illustrato in fig. 13 e 14 nella guida pieghevole
- A metà dello scongelamento, il forno emetterà un beep e comparirà la scritta "RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO"



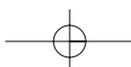
CUOCERE

- Eseguire tutte le cotture di questa famiglia utilizzando la pirofila (L) in dotazione.
- Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati.
- Per evitare spruzzi ridurre al minimo olio e vino
- Il cibo non deve mai essere coperto (vedere, ad esempio, la foto 16 della guida pieghevole)
- Tutte le cotture vanno effettuate ponendo il contenitore/pirofila sopra la griglia bassa (F) come indicato nella foto 15 della guida pieghevole
 - A metà cottura circa, il forno emetterà un beep e comparirà la scritta "RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO"
- A metà cottura ricordarsi di aggiungere 100 gr d'acqua.

RISCALDARE

- Per riscaldare porzioni di carne precotta, selezionare una delle ricette da R01 a R04 (a seconda del peso).

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
E01	AGNELLO	Per scongelare rispettare queste quantità: min. 600 max 1600 gr. Per cuocere rispettare queste quantità : min. 600 max 1600 gr.
E02	CARNE MACINATA CONGELATA	Rispettare queste quantità: min. 200 max 800 gr.
E03	CONIGLIO	Per scongelare rispettare queste quantità: min. 600 max 1600 gr. Per cuocere rispettare queste quantità : min. 600 max 1600 gr.
E04	FILETTO/COSTATA CONGELATI	Rispettare queste quantità: min. 200 max 800 gr.
E05	GULASH/SPEZZATINO	Per scongelare rispettare queste quantità: min. 400 max 1000 gr. Per cuocere rispettare queste quantità : min. 400 max 1000 gr. Posizionare il contenitore e gli accessori come indicato nella foto 17 della guida pieghevole
E06	MAIALE/LONZA	Per scongelare rispettare queste quantità: min. 600 max 1600 gr. Per cuocere rispettare queste quantità : min. 600 max 1600 gr.
E07	MANZO ARROSTO	Per scongelare rispettare queste quantità: min. 600 max 1600 gr. Per cuocere rispettare queste quantità : min. 600 max 1600 gr.
E08	POLPETTONE	Rispettare queste quantità: min. 800 gr. max 1500 gr.
E09	ROAST BEEF	Per scongelare rispettare queste quantità: min. 800 max 1500 gr. Per cuocere rispettare queste quantità : min. 800 max 1500 gr. Per ottenere una cottura ancora più al sangue, consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori.
E10	VITELLO ARROSTO	Per scongelare rispettare queste quantità: min. 800 max 1500 gr. Per cuocere rispettare queste quantità : min. 800 max 1500 gr.
E11	ALTRA CARNE	Per cottura (min. 500 max 1500 gr.) di altri tipi di carne non citati sopra. Per scongelare rispettare questa quantità: min. 500 max 1500 gr.



CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

3

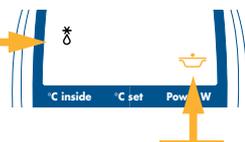
F- POLLAME

Tipi di cottura possibili:

SCONGELARE

Per tutte le ricette quantità
min. 500 max 1600 gr.

- Posizionare la carne direttamente sul piatto girevole (H), senza utilizzare la griglia bassa (F) e senza alcun contenitore come illustrato in fig. 13 e 14 della guida pieghevole.
- A metà scongelamento, il forno emetterà un beep e comparirà la scritta "RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO"



CUOCERE

- Eseguire tutte le cotture di questa famiglia utilizzando la pirofila (L) in dotazione come illustrato nella foto 15 della guida pieghevole.
- Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati
- Per evitare spruzzi ridurre al minimo olio e vino
- Per ottenere ottimi risultati di cottura con pollame a pezzi, dopo aver premuto START consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori.
 - Il cibo non deve mai essere coperto, come illustrato nella foto 16 della guida pieghevole
 - Tutte le cotture vanno effettuate ponendo il contenitore/pirofila sopra la griglia bassa (F)
 - A metà cottura, il forno emetterà un beep e comparirà la scritta "RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO"
 - A metà cottura ricordarsi di aggiungere 100 gr d'acqua.

RISCALDARE

- Per riscaldare pollame precotto, selezionare una delle ricette da F01 a F04 (a seconda del peso).

ITALIANO

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
F01	ANATRA	Per cuocere rispettare queste quantità: min. 700 max 2000 gr.
F02	FARAONA	Per cuocere rispettare queste quantità: min. 700 max 2000 gr.
F03	POLLO	Per cuocere rispettare queste quantità: min. 700 max 2000 gr.
F04	TACCHINO	Per cuocere rispettare queste quantità: min. 700 max 2000 gr.
F05	ALTRO POLLAME	Per cuocere rispettare queste quantità: min. 700 max 2000 gr.

DeLonghi



CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

3

ITALIANO

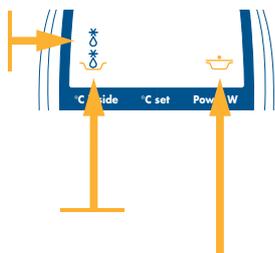
H- PESCE

Tipi di cottura possibili:

SCONGELARE

(quantità min. 400 max 1000 gr.)

- Posizionare il pesce direttamente sul piatto girevole (H), senza utilizzare la griglia bassa (F) e senza alcun contenitore come indicato ad esempio per la carne, nelle fotografie 13 e 14 della guida pieghevole.
- A metà scongelamento, il forno emetterà un beep e comparirà la scritta "RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO"



RISCALDARE

- Per riscaldare pesce precotto, selezionare una delle ricette da H01 a H04 (a seconda del peso).

.CUOCERE DA CONGELATO (-18/-20 °C) (quantità min. 400 max 1000 gr.)

- Terminato lo scongelamento, il forno passa automaticamente alla fase di cottura
- Utilizzare sempre la pirofila (L) in dotazione, posizionata sopra la griglia bassa (F) e coperta con un coperchio in pyrex o con una pellicola trasparente, come indicato, ad esempio, nella foto 18 della guida pieghevole

CUOCERE DA FRIGO (5/8 °C) O DA TEMPERATURA AMBIENTE (quantità min. 400 max 1000 gr.)

- Cuocere il pesce utilizzando sempre la pirofila (L) in dotazione
- A parte le ricette H09 "PESCE AL FORNO" e H10 "PESCE GRATIN", il cibo deve essere sempre coperto con una pellicola trasparente o con un coperchio in pyrex come indicato, ad esempio, nella foto 18 della guida pieghevole.
- Tutte le cotture vanno eseguite ponendo il contenitore sopra la griglia bassa (F).

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
H01	BRANZINO	Si intende da fare lesso oppure al sale. Si può fare anche al forno selezionando la ricetta H09 rispettandone quindi le quantità indicate.
H02	MERLUZZO	Nella maggior parte dei casi va cotto da congelato.
H03	NASELLO	Nella maggior parte dei casi va cotto da congelato.
H04	SALMONE	Si può fare anche al forno selezionando la ricetta H09 rispettandone quindi le quantità indicate.
H05	SOGLIOLE	Si può utilizzare la sogliola intera o a filetti
H06	PESCE SPADA	Si può fare anche al forno selezionando la ricetta H09 rispettandone quindi le quantità indicate.
H07	TROTA	Si intende da fare lessa oppure al sale. Si può fare anche al forno selezionando la ricetta H09 rispettandone quindi le quantità indicate.
H08	ALTRO PESCE (LESSO)	Per tutti i pesci che non si trovano nella lista e che devono essere lessati oppure cotti al sale.
H09	PESCE AL FORNO	Quantità consigliata: min. 600 max 1500 gr. I pesci sono da cucinare interi (ideale per orata, cernia, carpa, etc.) oppure in tranci (es. salmone, tonno etc). Naturalmente il cibo non va mai coperto né con la pellicola né con un coperchio in pyrex, come illustrato nelle fotografie 19 e 20 della guida pieghevole. Per ottenere ottimi risultati di cottura, dopo aver premuto START consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori.
H10	PESCE GRATIN	Indicato per il pesce gratinato cosparsa di besciamella, pane grattugiato o latte. Non bisogna mai coprire il cibo in quanto si impedirebbe la gratinatura. Fare riferimento alle fotografie 20 e 21 della guida pieghevole



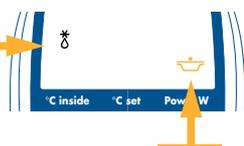
CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

L - VERDURE

Tipi di cottura possibili:

CUOCERE DA CONGELATO (quantità min. 200 max 1000 gr.)

- Terminato lo scongelamento, il forno passa automaticamente alla fase di cottura
- Utilizzare sempre la pirofila (L) in dotazione, coperta con un coperchio in pyrex o con una pellicola trasparente
- Tutte le cotture vanno eseguite ponendo il contenitore sopra la griglia bassa (F). Un esempio di come deve essere posizionato il contenitore per cuocere da congelate le verdure (eccettuate le patate da fare arrosto e le verdure gratin) è illustrato nella foto 18 della guida pieghevole.



CUOCERE

- Quando si devono preparare verdure lesse, aggiungere sempre 5 cucchiaini d'acqua ogni 500 gr. di verdura e coprire la pirofila con una pellicola trasparente o con un coperchio in pyrex
- Utilizzare sempre la pirofila (L) in dotazione
- Tutte le cotture vanno eseguite ponendo il contenitore sopra la griglia bassa (F). Un esempio di come deve essere posizionato il contenitore per cuocere le verdure fresche (eccettuate le verdure gratin e le patate da fare arrosto) è illustrato nella foto 18 della guida pieghevole.

RISCALDARE

- Per riscaldare verdure precotte, selezionare una delle ricette da R01 a R04 (a seconda del peso).

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
L01	BROCCOLI	Per cuocere rispettare queste quantità: min.200 max 800
L02	CARCIOFI	Per cuocere rispettare queste quantità: min.400 max 1000 Per un ottimo risultato consigliamo di cucinare carciofi della stessa grandezza.
L03	CAROTE	Per cuocere rispettare queste quantità: min.200 max 800. Possono essere sia intere, sia a pezzi (rondelle).
L04	CAVOLFIORI	Per cuocere rispettare queste quantità: min.300 max 900. Intero o tagliato a cimette.
L05	FINOCCHI	Per cuocere rispettare queste quantità: min.300 max 900.
L06	FUNGHI	Per cuocere rispettare queste quantità: min.200 max 800. Non occorre aggiungere acqua.
L07	JACKET POTATO da 200 gr.	Mettere patate intere di dimensioni uguali. Vanno cotte direttamente sul piatto girevole come illustrato nella foto 22 della guida pieghevole, con la buccia ben lavata e forata con la forchetta. Alla fine della cottura, incidere le patate nel senso della lunghezza e farcirle con burro, yogurt oppure ketchup.
L08	JACKET POTATO da 400 gr.	
L09	JACKET POTATO da 600 gr.	
L10	MELANZANE	Per cuocere rispettare queste quantità: min. 300 max 900. Si intendono quelle tagliate a dadini. Non occorre aggiungere acqua.
L11	PATATE ARROSTO	Rispettare SEMPRE queste quantità: min. 800 - max. 1500 gr. Per ottenere ottimi risultati di cottura con patate FRESCHE, dopo aver premuto START consigliamo di ruotare la manopola (4) in senso antiorario selezionando uno dei gradi di cottura inferiori. Tenere presente che il contenitore non deve essere coperto
L12	PATATE LESSE	Per cuocere rispettare queste quantità: min. 300 max 900. Tagliate a pezzi oppure intere senza buccia.

CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

ITALIANO

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
L13	PISELLI	Per cuocere sia piselli secchi che freschi, rispettare queste quantità: min. 200 max 800. Molto buoni se cotti con prosciutto o pancetta affumicata a dadini.
L14	ZUCCHINE	Per cuocere rispettare queste quantità: min. 300 max 900. Possono essere sia intere che a pezzi (rondelle).
L15	VERDURE LESSE DI ALTRO TIPO	Per tutte le verdure non citate nella tabella e che devono essere lessate. Per cuocere rispettare queste quantità: min. 200 max 800.
L16	VERDURE GRATIN	La verdura da gratinare (cosparsa di besciamella e formaggio grana) va sempre precotta (a parte i pomodori). Naturalmente durante la cottura il cibo non deve essere coperto per poter essere gratinato. (Fare riferimento alle fotografie 25 e 26 della guida pieghevole)

P- DOLCI/DESSERT

Tipi di cottura possibili:



CUOCERE

- Si intendono dolci per almeno 6-8 persone
- Tutte le torte devono essere preparate con le apposite teglie o tortiere metalliche di dimensioni medie comunemente reperibili in commercio (vedere foto 27 della guida pieghevole); non usare tortiere in pyrex o altro materiale (vedere foto 28 della guida pieghevole)
- Ricordarsi sempre di imbrare e infarinare le tortiere
- Tutte le cotture vanno eseguite sopra la griglia bassa (F), come illustrato nella foto 29 della guida pieghevole.
- Ricordiamo che, anche per dessert e dolci, il forno non deve essere preriscaldato.

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
P01	APPLE PIE	Tipico dolce inglese a base di pasta frolla, generalmente ripieno di mele, uvetta etc Questo dolce è descritto nella maggior parte dei ricettari reperibili in commercio. Da non confondere con la classica torta di mele.
P02	CIAMBELLE	Usare il classico stampo metallico con il foro al centro
P03	CROSTATE	Si intendono torte a base di pasta frolla.
P04	DOLCI CON LA SFOGLIA	Per preparare una base di pasta sfoglia, utilizzare il fondo di una tortiera priva di bordo.
P05	PAN DI SPAGNA	E' consigliabile l'utilizzo di uno stampo circolare con la cerniera.
P06	PLUM CAKE	Usare uno stampo rettangolare.
P07	TORTE AI FORMAGGI	Per i formaggi delicati (come la ricotta) usare la ricetta P03 CROSTATE.
P08	TORTE CON LIEVITO	Per preparare torte margherita, torte di noci, etc. Utilizzare solo stampi metallici circolari.
P09	TORTE SENZA LIEVITO	Per preparare fregolotte, torte paradiso, torte di mele, etc. Utilizzare solo stampi metallici circolari.

CAPITOLO 3: FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

U- RISCALDAMENTO DI LIQUIDI, CIBI PER NEONATI, E SCONGELAMENTO PANE

Tipi di cottura possibili:

SCONGELARE

- Posizionare il pane direttamente sul piatto girevole (H) senza utilizzare la griglia bassa e senza alcun contenitore, come indicato nella foto 33 della guida pieghevole.
- Leggere attentamente i consigli a fianco di ogni ricetta.

Tenere presente che, all'inizio dello scongelamento del pane, non comparirà la scritta AUTO sul display.



RISCALDARE

- Ideale per riscaldare liquidi, minestre, omogeneizzati e biberon in modo da poterli bere caldi (es. minestre) o tiepidi (es. biberon) in base alle diverse necessità.
- Posizionare il contenitore direttamente sul piatto girevole (H), senza utilizzare la griglia bassa (F), come illustrato nelle fotografie 30 e 31. Il biberon o i cibi per neonati vanno posizionati come illustrato nella foto 32.
- Leggere attentamente i consigli a fianco di ogni ricetta. Tenere presente che, all'inizio di questi riscaldamenti, non comparirà la scritta AUTO sul display.

ITALIANO

CODICE RICETTA	NOME / RICETTA	Note / Consigli
U01	BEVANDE DA FRIGO 100 cc	Si intendono bevande (caffè, the, brodo, etc.) con temperature iniziali 5-8 °C che devono essere scaldate fino a 70-80 °C. Da 100 a 300 cc. si consiglia l'uso di tazze da prima colazione, da 500 a 1000 cc. recipienti di grande dimensione in pyrex.
U02	BEVANDE DA FRIGO 200 cc	
U03	BEVANDE DA FRIGO 300 cc	
U04	BEVANDE DA FRIGO 500 cc	
U05	BEVANDE DA FRIGO 750 cc	
U06	BEVANDE DA FRIGO 1000 cc	
U07	LIQUIDI TEMP. AMBIENTE 100 cc	Si intendono liquidi (caffè, latte, brodo) con temperatura iniziale di 15 °C che devono raggiungere gli 80 °C. Da 100 a 300 cc. si consiglia l'uso di tazze da prima colazione, da 500 a 1000 cc. recipienti di grande dimensione in pyrex.
U08	LIQUIDI TEMP. AMBIENTE 200 cc	
U09	LIQUIDI TEMP. AMBIENTE 300 cc	
U10	LIQUIDI TEMP. AMBIENTE 500 cc	
U11	LIQUIDI TEMP. AMBIENTE 750 cc	
U12	LIQUIDI TEMP. AMBIENTE 1000 cc	
U13	MINESTRA/ZUPPA 250 cc	Per minestre/zuppe a temperatura ambiente. Va precisato che con il termine minestra si intende il brodo contenente pasta. Per riscaldare solamente il brodo, basta programmare la voce LIQUIDI DA T. AMB. o la voce BEVANDE DA FRIGO (da U01 a U12). Si consiglia l'uso di recipienti in pyrex.
U14	MINESTRA/ZUPPA 500 cc	
U15	MINESTRA/ZUPPA 750 cc	
U16	MINESTRA/ZUPPA 1000 cc	
U17	BIBERON 100 cc	Queste ricette sono adatte per latte conservato in frigorifero (ossia a 5-8 °C). Se viceversa la temperatura iniziale fosse superiore agli 8 °C, bisognerà togliere il biberon dal forno alcuni secondi prima. Ricordarsi sempre di controllare che il latte non scotti troppo (mescolare bene per uniformare la temperatura).
U18	BIBERON 150 cc	
U19	BIBERON 200 cc	
U20	BIBERON 250 cc	
U21	OMOGENEIZZATI 80 gr.	Validi per omogeneizzati a temperatura ambiente. Vanno scaldati direttamente nel vasetto, ma senza coperchio. Ricordarsi sempre di controllare che il contenuto non scotti troppo (mescolare bene per uniformare la temperatura).
U22	OMOGENEIZZATI 120 gr.	
U23	OMOGENEIZZATI 160 gr.	
U24	OMOGENEIZZATI 200 gr.	
U25	PANE DA SCONGELARE 100 gr.	Per un ottimo risultato, scongelare panini delle stesse dimensioni.
U26	PANE DA SCONGELARE 200 gr.	
U27	PANE DA SCONGELARE 300 gr.	

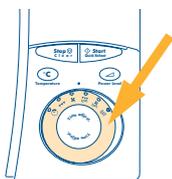
4

CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO MANUALE

Le funzioni **MANUALI** selezionabili sono le seguenti:

FUNZIONE	CONSIGLIATA PER:
MICRO  Solo microonde	<ul style="list-style-type: none"> - Scongelare cibi - Ammorbidire cioccolata/glassa - Fondere burro, ammorbidire formaggi - Cuocere verdure, riso, minestre, pesce - Riscaldare tutti i cibi già cotti
MICROFAN  Combinata microonde e aria calda	<ul style="list-style-type: none"> - Cuocere rapidamente tutti i tipi di arrostiti, pollame, spiedini, patate al forno - Cuocere solo dolci che lievitano
MICROGRILL  Combinata microonde e grill	<ul style="list-style-type: none"> - Gratinatura di cibi (es. lasagne, verdure gratinate, maccheroni)
FAN  Solo aria calda	<ul style="list-style-type: none"> - Cuocere in maniera "tradizionale" gli arrostiti e tutti i tipi di dolci - Cuocere la pizza
GRILL  Solo grill	<ul style="list-style-type: none"> - Grigliare in maniera tradizionale hamburger, braciole, wurstel, salsicce, etc.
MEMOTIME  Contaminuti	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il timer, come contaminuti, con forno NON funzionante

4.1 COME PROGRAMMARE LE FUNZIONI MANUALI



- 1 Ruotare il **SELETTORE FUNZIONI** (10) sul simbolo della **FUNZIONE** desiderata.

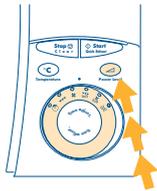


- 2 Impostare la **DURATA** della cottura, in minuti, ruotando la manopola **TIME ADJUST** (5).
Per la scelta della **DURATA**, vedere le tabelle riportate più avanti.



CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO MANUALE

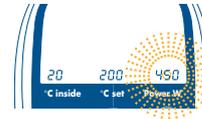
4



3 Nelle funzioni:

**MICRO
MICROFAN
MICROGRILL**

selezionare IL LIVELLO DI POTENZA delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL (8)** fino a far comparire il livello di potenza desiderato sul display. Per la scelta della potenza, vedere le tabelle riportate più avanti.

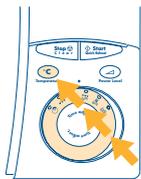


ITALIANO

NOTE: Nella funzione MICRO il livello di potenza più basso (che appare sul display con la scritta "DEFROST") dovrà essere utilizzato per scongelare tutti i tipi di cibi.

Nella funzione MICROFAN la potenza a microonde massima selezionabile è di 650 W.

E' possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto POWER LEVEL (8)



4 Nelle funzioni:

**MICROFAN
FAN**

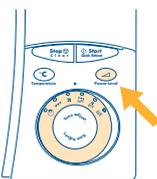
selezionare la TEMPERATURA di cottura premendo ripetutamente il tasto **TEMPERATURE (7)** fino a che la cifra in basso al centro nel display non visualizzerà la temperatura desiderata.

PER LA SCELTA DELLA TEMPERATURA, vedere le tabelle riportate più avanti.



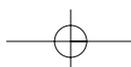
NOTE: La temperatura indicata in basso a sinistra nel display aumenta durante la cottura. Una volta raggiunta quella impostata, verranno emessi tre brevi segnali acustici e rimarrà visualizzato solo il valore di temperatura impostato.

E' possibile modificare la temperatura impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto TEMPERATURE (7)



5 Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START (6)**. Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.

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





CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO MANUALE

6 Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta END. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà il messaggio "BUON APPETITO").

NOTE: E' possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.

Si interrompono così l'emissione delle microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto **START (6)**.

Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP/CLEAR (5)**.

Per terminare la cottura, procedere invece come segue:

- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP/CLEAR (5)**
- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP/CLEAR (5)**. Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

Nelle funzioni **MICROFAN** e **FAN** è possibile mantenere in caldo la pietanza appena cotta: una volta terminata la cottura, **NON** aprire la porta e premere il tasto **START (6)**: sul display scorrerà il messaggio "**MANTENIMENTO IN CALDO**". Il mantenimento in caldo potrà poi essere interrotto in qualsiasi momento aprendo la porta o premendo il tasto **STOP/CLEAR (5)**.

Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "**IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO**". I ventilatori, la lampada forno ed il piano girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).

4.2 PRERISCALDAMENTO

Il preriscaldamento del forno è possibile, per le cotture in funzionamento manuale che lo richiedono (come ad es. i dolci) solo in funzione **FAN**.

- Impostare la temperatura desiderata come indicato al punto 4 del par. 4.1.
- Premere il tasto **START (6)**: una volta raggiunta la temperatura impostata, verranno emessi tre brevi segnali acustici.
- Inserire quindi il cibo e premere nuovamente **START**: il forno inizierà a cucinare.
- Impostare la durata della cottura ruotando la manopola (9).

NOTA: Se non viene immessa la durata della cottura, il forno continuerà a funzionare per 2 ore e poi si spegnerà automaticamente (non verrà visualizzata la possibilità di mantenere in caldo il cibo).



CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO MANUALE

4.3 RISCALDAMENTO VELOCE (Quick reheat)

Questa funzione è molto utile per riscaldare piccole quantità di cibo o bevande, oppure per aggiungere rapidamente qualche minuto ad una cottura già conclusa.

- Premere il tasto **START**: il forno si avvierà per 30" alla massima potenza. Premendo ulteriormente in rapida sequenza questo tasto, il tempo si incrementerà di 30" alla volta fino a 3 minuti.
- Questa funzione si attiva solo se effettuata entro 1 minuto dopo l'inserimento del cibo nel forno.

4.4 FUNZIONE MEMOTIME (contaminuti)

Questa funzione permette di utilizzare il timer, con forno **NON** funzionante, fino a 99 minuti.

- Portare il **SELETTORE FUNZIONI** (10) nella posizione **MEMOTIME**, impostare il tempo desiderato e avviare con il tasto **START** (6).
- A 5 minuti e a 1 minuto dal termine del tempo impostato, il controllo emetterà un beep.
- Al termine verranno emessi tre beep e sul display comparirà **END**.

4.5 SICUREZZA BAMBINI

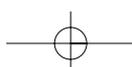
Il forno è dotato di un dispositivo sicurezza che impedisce la manomissione dei tempi di cottura impostati durante lo svolgimento della cottura stessa, in modo da evitare allungamenti accidentali e pericolosi del tempo di cottura (si può bruciare il cibo!).

Per l'inserimento della sicurezza:

- Mantenere premuto il tasto **STOP/CLEAR** (5) per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile correggere i tempi durante tutte le cotture.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto **STOP/CLEAR** fino al beep.

4.6 SCONGELAMENTO: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVA TABELLA

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



CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO MANUALE

ITALIANO

TABELLA SCONGELAMENTI								
TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE	TEMPO DI RIPOSO	
CARNE	• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28		Nessuna	20
	• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Girare sottosopra la carne a metà dello scongelamento.	Nessuna	5
	• Spezzatino, goulasch	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Nessuna	10
	• Macinato	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13	Vedi nota *	Nessuna	15
		250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Nessuna	10
	• Hamburger	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Nessuna	10
	• Salsiccia	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Nessuna	10
POLLAME	• Anatra, tacchino	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Girare sottosopra il pollame a metà dello scongelamento	Nessuna	20
	• Pollo intero	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	Nessuna	20
	• Pollo a pezzi	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26		Nessuna	10
	• Petto di pollo	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Nessuna	10
VERDURE	• Melanzane a dadi	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19		Nessuna	5
	• Peperoni a pezzi	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Nessuna	5
	• Piselli sgranati	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Nessuna	5
	• Cuori di carciofi	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Nessuna	5
	• Asparagi a pezzi	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	Nessuna	5
	• Fagiolini tranciati	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Nessuna	5
	• Broccoli interi	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Nessuna	5
	• Cavolini di Bruxelles	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Nessuna	5
	• Carote affettate	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Nessuna	5
	• Cavolfiore a cimette	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Nessuna	5
	• Verdure miste	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Nessuna	5
	• Spinaci tranciati	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Nessuna	5
	PESCE	• Filetti	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Girare sottosopra il pesce a metà dello scongelamento	Nessuna
• Tranci		400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Nessuna	7
• Intero		500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Nessuna	7
• Gamberi		400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Nessuna	7
PRODOTTI LATTIERO / CASEARI	• Burro	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche Il formaggio non va scongelato completamente.	Nessuna	10
	• Formaggio	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Osservare il tempo di riposo. La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	Nessuna	15
	• Panna	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10		Nessuna	5
PANE	• 2 panini medi	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	Nessuna	3
	• 4 panini medi	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Nessuna	3
	• Pane a fette	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Nessuna	3
	• Pane integrale a fette	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Nessuna	3
FRUTTA	• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	Mescolare 2 - 3 volte	Nessuna	10
	• Lamponi	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10	Mescolare 2 - 3 volte	Nessuna	10
	• More	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Mescolare 2 - 3 volte	Nessuna	6

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la norma IEC 705, par. 18,3. Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori indicazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.



CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO MANUALE

4.7 RISCALDAMENTO: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVE TABELLE

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

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

TABELLA RISCALDAMENTI

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
AMMORBIDIMENTO DI CIBI					
• Cioccolata/glassa	100 gr	MICRO	450	4 - 5	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa 1 volta.
• Burro	50-70 gr	MICRO	850	0.5 - 0.10	
CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (temp. iniziale 5/8°C) fino a 20/30°C					
• Yogurt	125 gr	MICRO	850	0.15 - 0.20	Asportare il foglio metallico. Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.
• Biberon	240 gr	MICRO	850	0.30-0.35	
CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C					
• Confezioni di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	MICRO	850	4 - 6	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	MICRO	850	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Piatto di carne e/o verdure	400 gr	MICRO	850	5 - 7	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare ad una temp. di 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	MICRO	850	4 - 6	



CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO MANUALE

TABELLA RISCALDAMENTI

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C)					
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	MICRO	850	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.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	MICRO	850	8 - 10	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire.
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	MICRO	850	6 - 8	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.
• Porzioni di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	MICRO	850	7 - 9	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	MICRO	850	4 - 6	
BEVANDE DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 70°C circa					
• 1 tazza d'acqua	100 cc	MICRO	850	2 - 2,30	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 tazza di caffè	100 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 piatto di brodo	300 cc	MICRO	850	4 - 5	
BEVANDE DA TEMP. AMBIENTE (20/30°C) fino a 70°C circa					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	MICRO	850	1,30 - 2	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 tazza di caffè	100 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 piatto di brodo	300 cc	MICRO	850	3 - 4	

4.8 CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

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 pressapoco uguale a quello che occorre per cuocerlo sul fornello nel modo tradizionale. Il vantaggio di preparare un risotto nel forno a microonde è dato dal fatto che non è necessario mescolare in continuazione (basterà farlo 2 - 3 volte).

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Lasagne	1100 gr	MICROGRILL + GRILL	850 850	- -	8 +12	Tempi ottenuti con pasta cruda. Se la pasta è precotta bastano 8 min. di cottura combinata MICROGRILL.	Nessuna
• Gnocchi alla romana	600 gr	MICROGRILL	850	-	12	Evitare di sormontarli troppo.	Nessuna
• Maccheroni pasticciati	1500 gr	MICROGRILL	850	-	8	La pasta va bollita a parte precedentemente.	Nessuna
• Risotto	300 gr. di riso	MICRO	850	-	12-15	Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessari 750 gr di brodo con le microonde alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).	Nessuna
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	Fare la pizza con la carta da forno direttamente sopra la griglia (il forno va preriscaldato).	Bassa
• Quiche Lorraine fresca	800 gr	FAN	-	160°C	40	Utilizzare una tortiera con il gancio (il forno va preriscaldato).	Bassa
• Quiche Lorraine cong.	550 gr	FAN	-	190°C	45	Appoggiare sul fondo di una teglia metallica (preriscaldare il forno).	Bassa

CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO MANUALE

4.9 CUOCERE CARNE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

- La cottura è strettamente legata alla grandezza ed omogeneità dei cibi da cuocere: gli spiedini cuociono prima di un arrosto perché sono costituiti da pezzi di carne più piccoli ed omogenei.

- Per mantenere morbidi gli arrosti, il pollo e gli spiedini, consigliamo di aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua ad inizio cottura.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Arrosti (maiale, manzo)	1 Kg.	MICROFAN	450	190 °C	35-40	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi. Non mettere troppo condimento.	Bassa
• Polpettone	800	MICROFAN	450	180 °C	22-25	Amalgamare 500 gr. di carne di manzo macinato con uova, prosciutto, pane grattugiato, etc. Aggiungere un filo d'olio e un po' di vino bianco	Bassa
• Polpettone	900	MICRO	650	-	19-21	Vedi note (*)	Nessuna
• Pollo intero	1,2 kg	MICROFAN	650	190 °C	38-42	Vedi note (**)	Bassa
• Pollo a pezzi	850	MICROFAN	650	190 °C	25-30	Durante la cottura mescolare 1 volta.	Bassa
• Spiedini	600	MICROFAN	450	180 °C	17-20	Girare a metà cottura.	Bassa
• Goulash	1,5 kg	MICRO	850	-	35-40	Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte.	Nessuna
• Petti di pollo	500	MICRO	650	-	13-15	Girare a metà cottura.	Nessuna
• Braciola di vitello o maiale	3 pezzi	GRILL	-	-	17-19	Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Salsicce	3 pezzi	GRILL	-	-	10-12	Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Hamburger	3 pezzi	GRILL	-	-	10-12	Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta

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

** Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705 par. 71.3, test F. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705 sono riportati nella tabellina a pag. 2.

4.10 CUOCERE PESCE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

Il pesce cuoce molto rapidamente e con ottimi risultati. Si può condire con poco burro o olio (o anche non condirlo). Coprire con una pellicola trasparente. Naturalmente se c'è la pelle, questa va incisa; i filetti vanno disposti uniformemente. Si sconsiglia di cuocere pesce impanato con uovo.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Filetti	300 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Fettine	300 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	500 gr	MICRO	850	-	8 - 10	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	250 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Tranci	400 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Gamberi	500 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Pesce al forno	600 gr	MICRO FAN	250	190°C	30	Aggiungere olio, uno spicchio d'aglio e un goccio di vino bianco. Non coprire.	Bassa

4.11 CUOCERE CONTORNI E VERDURE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

Le verdure, cotte con le microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradizionale. Prima di iniziare la cottura, lavatele e pulitele. Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi. Per ogni 500 gr. di verdure, aggiungere circa 5 cucchiaini di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua).

Le verdure devono essere sempre coperte con pellicola trasparente.

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

CAPITOLO 4: FUNZIONAMENTO MANUALE

ITALIANO

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPE- RATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Asparagi	500 gr.	MICRO	850	-	9-10	Tagliare a pezzi di 2 cm e coprire	Nessuna
• Carciofi	300 gr.	MICRO	850	-	11-12	Togliere il gambo e coprire	Nessuna
• Fagiolini	500 gr.	MICRO	850	-	11-12	Tagliare a pezzi e coprire	Nessuna
• Broccoli	500 gr.	MICRO	850	-	7-8	Dividere nei singoli "fiori" e coprire	Nessuna
• Cavolini di Bruxelles	500 gr.	MICRO	850	-	7-8	Lasciare interi e coprire	Nessuna
• Cavolo bianco	500 gr.	MICRO	850	-	7-8	Lasciare intero e coprire	Nessuna
• Cavolo rosso	500 gr.	MICRO	850	-	7-8	Lasciare intero e coprire	Nessuna
• Carote	500 gr.	MICRO	850	-	9-10	Tagliare a pezzi uguali e coprire	Nessuna
• Cavolfiore	500 gr.	MICRO	850	-	11-12	Dividere a cimette e coprire	Nessuna
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr.	MICROGRILL + MICRO	850	-	10 + 8	Tempi ottenuti con cavolfiore crudo. Se precotto bastano 10' di MICROGRILL	Nessuna
• Sedano	500 gr.	MICRO	850	-	7-8	Dividere a pezzi e coprire	Nessuna
• Melanzana		MICRO	850	-	6-7	Tagliare a dadi e coprire	Nessuna
• Melanzane grigliate	4 fette	GRILL	-	-	9-11	Girare a metà cottura	Alta
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr..	MICROGRILL	850	-	8	Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate	Nessuna
• Porro	500 gr.	MICRO	850	-	6-7	Lasciare intero e coprire	Nessuna
• Funghi champignons	500 gr.	MICRO	850	-	6-7	Lasciare interi e coprire. Non occorre acqua	Nessuna
• Cipolle	250 gr.	MICRO	850	-	5-6	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	Nessuna
• Spinaci	300 gr.	MICRO	850	-	6-7	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	Nessuna
• Piselli	500 gr.	MICRO	850	-	10-11	Coprire	Nessuna
• Finocchio	500 gr.	MICRO	850	-	12-13	Tagliare in quarti e coprire	Nessuna
• Pomodori gratinati	800 gr..	MICROGRILL	450	-	10	E' preferibile che siano di dimensioni uguali	Nessuna
• Peperoni	500 gr.	MICRO	850	-	9-10	Tagliare a pezzi e coprire	Nessuna
• Peperoni grigliati	4 quarti	GRILL	-	-	9-11	Girare a metà cottura	Alta
• Peperoni ripieni	1400 gr.	MICROGRILL + MICRO	850	-	13 +10	Preferibili quelli bassi e larghi	Nessuna
• Patate	500 gr.	MICRO	850	-	8-9	Tagliare a pezzi uguali e coprire	Nessuna
• Patate arroste (fresche)	500 gr.	MICROFAN	450	190°C	25-30	Mescolare 2-3 volte	Bassa
• Patate arroste (cong.)	900 gr.	MICROFAN	450	200°C	40	Mescolare 2-3 volte	Bassa
• Gratin di patate	1100 gr. totali	MICROFAN	850	190°C	25	Vedi nota (*)	Bassa
• Zucchine	500 gr.	MICRO	850	-	7-8	Lasciare intere e coprire	Nessuna

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire i test di cottura in combinato secondo il progetto di Norma (3a edizione della IEC 705) contenuto nel documento IEC 53H/69/CD. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

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

4.12 CUOCERE DOLCI E TORTE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVA TABELLA

Per tutte le cotture di dolci si richiede il PRERISCALDAMENTO DEL FORNO. Vedere par. 4.2.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPE- RATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Torta alle nocciole	1100 gr	MICROFAN	DEFROST	170 °C	25-30	Eseguire nella pirofila in dotazione	Bassa
• Torta Quark	1500 gr	MICROFAN	450	170 °C	35-40	Eseguire nella pirofila in dotazione	Bassa
• Crostata di marmellata	700 gr	FAN	-	160 °C	55	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Plum cake	950 gr	FAN	-	160 °C	90	Utilizzare uno stampo rettangolare	Bassa
• Torta margherita	700 gr.	FAN	-	160 °C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Torta di noci	650 gr.	FAN	--	160 °C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Egg custard	750 gr	MICRO	850	--	16	*	Nessuna
• Sponge cake	475 gr	MICRO	850	--	6	*	Bassa
• Sponge cake	710 gr	MICROFAN	150	170°C	30	**	Bassa

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire i test di cottura secondo la norma IEC par 17,3, rispettivamente test A e test B. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

** Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test E di cottura in combinato secondo il progetto di norma (3a edizione della IEC 705) contenuto nel documento IEC 59H/69/CD. Ricordarsi di preriscaldare il forno in funzione solo FAN con la griglia bassa inserita. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705 sono riportate nella tabellina a pag. 2.



5

CAPITOLO 5: MANUTENZIONE E PULIZIA

ITALIANO

5.1 PULIZIA

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

Grazie allo speciale smalto con cui è rivestito il vano interno del vostro forno, che non trattiene gli schizzi e le particelle di cibo, la pulizia è particolarmente semplice. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (C).

Non usare detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti quando si pulisce la superficie esterna del forno. Inoltre, fare attenzione che non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.

Si raccomanda inoltre di non usare alcool, detersivi abrasivi o detersivi a base di ammoniaca per pulire le superfici interne ed esterne della porta.

Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.

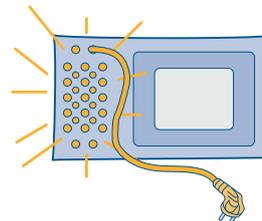
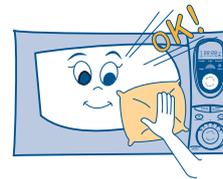
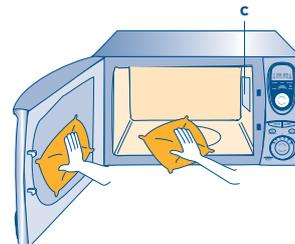
Pulire regolarmente i fori d'ingresso aria posti sul retro del forno, in modo che con il tempo non vengano ostruiti da polvere e deposito di sporco.

Periodicamente sarà necessario togliere il piatto rotante (H) ed il relativo supporto (I) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno.

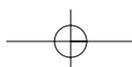
Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro, anche in lavastoviglie.

Non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.

Il motore del piatto rotante è sigillato. Tuttavia, quando si esegue la pulizia del fondo, fare attenzione che l'acqua non penetri sotto il perno del piatto rotante (D).



DeLonghi



CAPITOLO 5: MANUTENZIONE E PULIZIA

5

ITALIANO

5.2 MANUTENZIONE

Se qualcosa non sembra funzionare o nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza autorizzato dal costruttore. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

PROBLEMA	CAUSA/RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> La porta non è correttamente chiusa La spina non è ben inserita nella presa La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione).
Condensa sul piano di appoggio 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.
Scintille all'interno del forno	<ul style="list-style-type: none"> Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture automatiche o microonde e combinate utilizzando le funzioni "MICRO", "MICROFAN", "MICROGRILL" Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici.
Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente	<ul style="list-style-type: none"> Funzionamento AUTOMATICO: controllare che il simbolo di cottura che lampeggia nel display corrisponda al tipo di cottura desiderato, rispettare le quantità ed utilizzare gli accessori ed i contenitori descritti per la ricetta. Funzionamento MANUALE: selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.
Il cibo si brucia	<ul style="list-style-type: none"> Funzionamento AUTOMATICO: controllare che il simbolo di cottura che lampeggia nel display corrisponda al tipo di cottura desiderato, rispettare le quantità ed utilizzare gli accessori ed i contenitori descritti per la ricetta. Funzionamento MANUALE: selezionare la funzione corretta oppure diminuire il tempo di cottura.
Il cibo non si cuoce uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi. Il piatto rotante è rimasto bloccato
Sul display compare la scritta "FAIL"	<ul style="list-style-type: none"> Rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.

NOTA: In caso di guasto alla lampada di illuminazione del forno, è possibile continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.