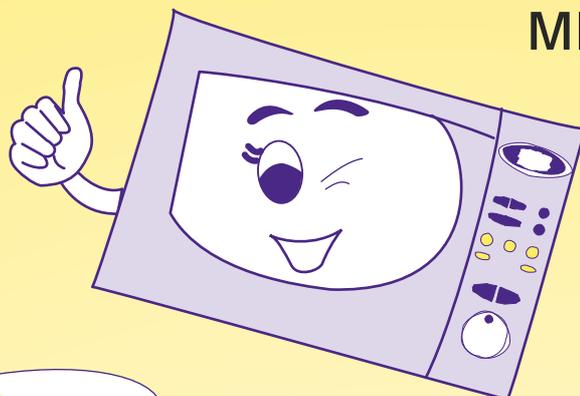
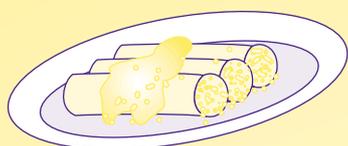


# FORNO A MICROONDE

MICROWAVE  
OVEN



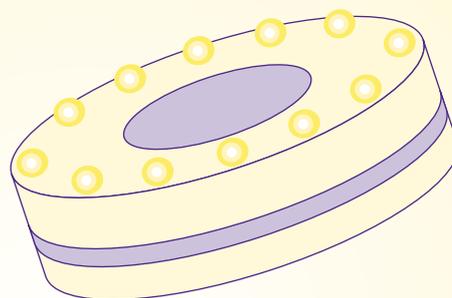
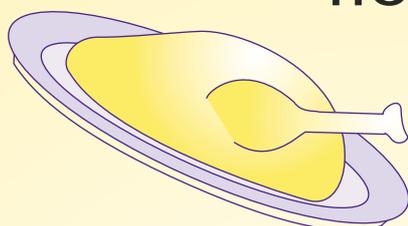
FOUR A  
MICRO-  
ONDES



MIKROWELLENGERÄT

MAGNETRON-OVEN

HORNO  
MICROONDAS



I	Istruzioni per l'uso	4
GB	Instructions for use	26
F	Mode d'emploi	48
D	Gebrauchsanweisung	70
NL	Gebruiksaanwijzingen	92
E	Instrucciones para el uso	114

**I N D I C E**

DESCRIZIONE ..... 3  
 COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO ..... 4  
 AVVERTENZE ..... 5  
 INSTALLAZIONE ..... 6  
 POTENZA RESA ..... 6  
 DATI TECNICI ..... 7  
 COLLEGAMENTO ELETTRICO ..... 7  
 VASELLAME DA USARE ..... 7  
 DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI ..... 8  
 CONSIGLI PER L'UTILIZZO DELLE MICROONDE ..... 10  
 USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONE ..... 11  
 COTTURA CONTEMPORANEA SU 2 RIPIANI ..... 12  
 COME PROGRAMMARE LO SCONGELAMENTO AUTOMATICO ..... 14  
 COME PROGRAMMARE IL FORNO PER MANTENERE I CIBI IN CALDO, RISCALDARE, CUOCERE ..... 16  
 PROGRAMMARE PIÙ OPERAZIONI IN SEQUENZA ..... 22  
 UTILIZZARE I TASTI "QUICK MENU" ..... 23  
 PROGRAMMA "QUICK REHEAT" ..... 24  
 SICUREZZA PER BAMBINI ..... 24  
 MANUTENZIONE E PULIZIA ..... 25

**C O N T E N T S**

DESCRIPTION ..... 3  
 HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR OVEN ..... 26  
 IMPORTANT SAFEGUARDS ..... 27  
 INSTALLATION ..... 28  
 OUTPUT POWER ..... 28  
 TECHNICAL DATA ..... 29  
 ELECTRICAL CONNECTIONS ..... 29  
 GLASSWARE AND SIMILAR ITEMS ..... 29  
 DESCRIPTION AND USE OF THE CONTROLS ..... 30  
 ADVICE ON USING YOUR OVEN CORRECTLY ..... 32  
 HOW TO PROGRAMME THE OVEN ..... 33  
 SIMULTANEOUS COOKING ON 2 LEVELS ..... 34  
 HOW TO PROGRAMME AUTOMATIC DEFROSTING ..... 36  
 HOW TO PROGRAMME THE OVEN SO AS TO KEEP FOOD HOT, TO REHEAT AND TO COOK ..... 38  
 PROGRAMMING SEVERAL OPERATIONS ONE AFTER ANOTHER ..... 44  
 USING THE "QUICK MENU" BUTTONS ..... 45  
 "QUICK REHEAT" PROGRAMME ..... 46  
 ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY) ..... 46  
 CHILD SAFETY DEVICE ..... 46  
 CLEANING AND MAINTENANCE ..... 47

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

DESCRIPTION ..... 3  
 COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR ..... 48  
 REMARQUES IMPORTANTES ..... 49  
 MISE EN PLACE ..... 50  
 PUISSANCE RENDUE ..... 50  
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ..... 51  
 BRANCHEMENT ELECTRIQUE ..... 51  
 VAISSELLE APPROPRIEE ..... 51  
 DESCRIPTION DES COMMANDES ..... 52  
 CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU FOUR ..... 54  
 UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION ..... 55  
 CUISSON SIMULTANEE SUR DEUX NIVEAUX ..... 56  
 COMMENT PROGRAMMER LA DECONGELATION AUTOMATIQUE ..... 58  
 COMMENT PROGRAMMER LE FOUR POUR TENIR LES ALIMENTS AU CHAUD, RECHAUFFER, CUIRE ..... 60  
 PROGRAMME PLUSIEURS OPERATIONS EN SUCCESSION ..... 66  
 UTILISATION DES TOUCHES "QUICK MENU" ..... 67  
 PROGRAMME "QUICK REHEAT" ..... 68  
 SECURITE DE ENFANTS ..... 68  
 ENTRETIEN ET NETTOYAGE ..... 69

**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.

**We recommend the following for this oven:**

Test Nr. on standard	Item	850w/900w output power Duration	750w/800w output power Duration	Function	Power level	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	14' - 16'	18' - 20'	only MW	5	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	6' - 7'	8' - 9'	only MW	5	475 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm.
C	Meat loaf	18' - 20'	22' - 24'	only MW	4	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	9' - 11'	12' - 14'	only MW	☼ defrost	500 gr	15 min.	Place the frozen load directly on the turnable (D). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.

**I N H A L T**

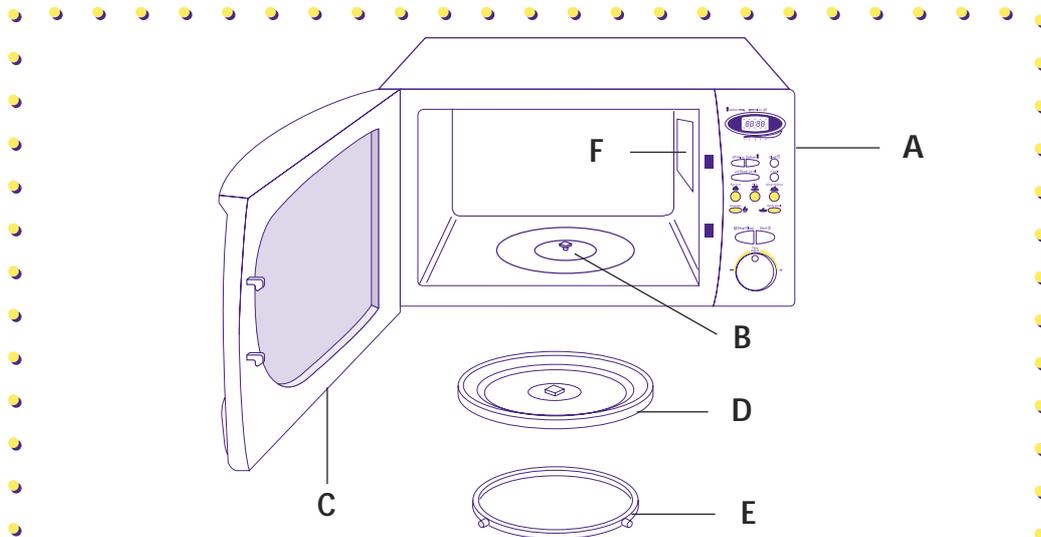
BESCHREIBUNG ..... 3  
 WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN ..... 70  
 HINWEISE ..... 71  
 INSTALLATION ..... 72  
 AUSGANGSLEISTUNG ..... 72  
 TECHNISCHE DATEN ..... 73  
 ELEKTRISCHER ANSCHLUß ..... 73  
 GEEIGNETES GESCHIRR ..... 73  
 BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHALTER ..... 74  
 NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DER MIKROWELLEN ..... 76  
 VERWENDUNG DER SCHALTER UND PROGRAMMIERUNG ..... 77  
 GLEICHZEITIGES GAREN AUF 2 EBENEN ..... 78  
 PROGRAMMIEREN DER AUTOMATISCHEN AUFTAUFUNCTION ..... 80  
 PROGRAMMIEREN DES MIKROWELLENGERÄTES, UM DIE SPEISEN WARMZUHALTEN, ZU ERWÄRMEN UND ZU GAREN ..... 82  
 MEHRERE VORGÄNGE NACHEINANDER PROGRAMMIEREN ..... 88  
 PROGRAMM "QUICK MENU" ..... 89  
 VERWENDUNG DER TASTEN "QUICK REHEAT" ..... 90  
 KINDERSICHERUNG ..... 90  
 WARTUNG UND REINIGUNG ..... 91

**I N H O U D**

BESCHRIJVING ..... 3  
 HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRUGEN MET UW OVEN ..... 92  
 OPMERKINGEN ..... 93  
 INSTALLATIE ..... 94  
 CAPACITEIT ..... 94  
 TECHNISCHE GEGEVENS ..... 95  
 ELEKTRISCHE AANSLUITING ..... 95  
 HET TE GEBRUIKEN VAATWERK ..... 95  
 BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN ..... 96  
 RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON ..... 98  
 HET GEBRUIK VAN DE BEDIENING EN DE PROGRAMMIERING ..... 99  
 GELUKTIGDE BEREIDING OP TWEË NIVEAU'S ..... 100  
 HOE HET AUTOMATISCH ONTDOOÏEN TE PROGRAMMEREN ..... 102  
 HOE DE OVEN TE PROGRAMMEREN OM ETENSWAREN WARM TE HOUDEN, TE VERWARMEN, TE BEREIDEN. ..... 104  
 HET PROGRAMMEREN VAN MEERDERE, OPEENVOLGENDE FUNCTIES ..... 110  
 HET GEBRUIK VAN DE TOETSEN "QUICK MENU" ..... 111  
 HET PROGRAMMA "QUICK REHEAT" ..... 112  
 KINDERBEVEILIGING ..... 112  
 ONDERHOUD EN REINIGING ..... 113

**I N D I C E**

DESCRIPCION ..... 3  
 COMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO ..... 114  
 ADVERTENCIAS ..... 115  
 INSTALACION ..... 116  
 POTENCIA PRODUCIDA ..... 116  
 DATOS TECNICOS ..... 117  
 CONEXION ELECTRICA ..... 117  
 VAJILLA QUE SE DEBE UTILIZAR ..... 117  
 DESCRIPCION DE LOS MANDOS ..... 118  
 CONSEJOS PARA UNA CORRECTA UTILIZACION DEL HORNO ..... 120  
 USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACION ..... 121  
 COCCION CONTEMPORANEA EN DOS NIVELES ..... 122  
 COMO PROGRAMAR LA DECONGELACION AUTOMATICA ..... 124  
 COMO PROGRAMAR EL HORNO PARA MANTENER CALIENTE LA COMIDA, CALENTAR, COCER ..... 126  
 PROGRAMAR VARIAS OPERACIONES SECUENCIADAS ..... 132  
 UTILIZAR LOS MANDOS "QUICK MENU" ..... 133  
 PROGRAMA "QUICK REHEAT" ..... 134  
 SEGURIDAD PARA NIÑOS ..... 134  
 MANUTENCION Y LIMPIEZA ..... 135



**In alcuni modelli** è presente una **griglia distanziatrice** che consente la cottura contemporanea di due pietanze (introduzione contemporanea di due contenitori/piatti). Fare riferimento alle istruzioni riportate a pag.12.

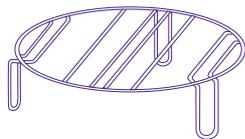
**Some models** have a separator or **spacer wire rack** that makes it possible to cook two food dishes at the same time (simultaneous insertion of two plates or pans). Consult the instructions given on page 34

**Certains modèles** sont équipés d'une **grille intercalaire** permettant la cuisson simultanée de deux mets différents (introduction simultanée de deux récipients/plats). Veuillez vous référer aux instructions de la page 56

**Bei einigen Modellen** ist ein **Abstandsrost** vorhanden, der das gleichzeitige Garen von zwei Gerichten ermöglicht (gleichzeitiges Einfügen von zwei Behältern/Tellern). Beziehen Sie sich auf die Anweisungen auf Seite 78

**Enkele modellen** zijn voorzien van een **niveau rooster** hetgeen de gelijktijdige bereiding van twee gerechten mogelijk maakt ((het gelijktijdig in de oven zetten van twee schalen/borden). Raadpleeg de aanwijzingen op pagina 100

**Algunos modelos** constan de una **parrilla separadora** que consiente la cocción contemporánea de dos platos (introducción contemporánea de los dos recipientes/platos). Tener presentes las instrucciones indicadas en la pág. 122



DESCRIZIONE	I	DESCRIPTION	GB	DESCRIPTION	F
A	Pannello comandi	A	Control panel	A	Panneau de commande
B	Perno piatto rotante	B	Turntable spindle	B	Pivot du plateau tournant
C	Lato interno porta	C	Interior, door side	C	Face intérieure de la porte
D	Piatto rotante	D	Turntable	D	Plateau tournant
E	Supporto piatto rotante	E	Turntable support	E	Support du plateau tournant
F	Coperchio uscita microonde	F	Microwave outlet cover	F	Couvercle sortie micro-ondes

BESCHREIBUNG	D	BESCHRIJVING	NL	DESCRIPCIÓN	E
A	Bedienungsblende	A	Bedieningspaneel	A	Panel de mandos
B	Drehtellerstift	B	Pin voor de draaischijf	B	Perno del plato giratorio
C	Türinnenseite	C	Binnenkant ovendeur	C	Lado interior de la puerta
D	Drehteller	D	Draaischijf	D	Plato giratorio
E	Drehtellerauflage	E	Binnenkant ovendeur	E	Soporte del plato giratorio
F	Abdeckblende Austritt Mikrowellen	F	Deksel uitgang microgolven	F	Tapa de salida de las microondas

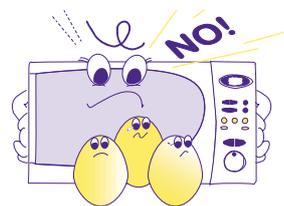
## COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

Cosa voglio fare?	Che funzione/potenza scelgo	23 lt	17 lt	Uso dei comandi pag.	Tab. quantità/tempo pag.
• Mantenere in caldo i cibi	<b>Potenza 1</b>	135w	120w	16 17	
• Scongelare	<b>Funzione Defrost</b> 	auto	auto	14	15
• Fondere burro e ammorbidire formaggi	<b>Potenza 2 3</b>	270w	240w	16 17	18
• Cuocere dolci		450w	400w	21	21
• Cuocere carne	<b>Potenza 4</b>	675w	600w	16 19	19
• Cuocere verdura	<b>Potenza 5</b>			16 20	20
• Cuocere pesce				19	19
• Cuocere riso, minestra				21	
• Riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati		900w	800w	17	18
• Cuocere frutta				21	21
• Cuocere pop corn	<b>Pop Corn</b> 			23	23
• Riscaldare PIZZE PRECOTTE CONGELATE, riscaldare cibi precotti congelati	<b>Pizza</b> 			23	23
• Cottura patate	<b>Jacket Potatoes</b> 			23	23
• Riscaldare bevande/liquidi	<b>Beverages</b> 			23	23
• Riscaldare cibi precotti da frigorifero	<b>Ready Meals</b> 			23	23
• Scongelare, riscaldare, cuocere su due ripiani contemporaneamente	<b>Solo microonde con RIPIANO DISTANZIATORE (Non per tutti i modelli)</b>			12	13

## A V V E R T E N Z E

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

- 1) **ATTENZIONE:** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere usato fino a che un tecnico esperto (addestrato dal costruttore o dal Servizio Clienti del venditore) non abbia eseguito la riparazione.
- 2) **ATTENZIONE:** È pericoloso per chiunque non abbia una preparazione specifica effettuare operazioni di manutenzione e riparazione che comportino la rimozione di protezioni contro l'esposizione alle microonde.
- 3) **ATTENZIONE:** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati che potrebbero esplodere.  
Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.
- 4) **ATTENZIONE.** Consentire ai bambini l'uso del forno senza sorveglianza soltanto quando siano state impartite istruzioni adeguate che consentano al bambino di utilizzare il forno in sicurezza e lo rendano cosciente dei pericoli connessi ad un uso non appropriato.  
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 (C) usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.
- 7) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati in quanto potrebbe essere causa di scosse elettriche.
- 8) Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.
- 9) Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.
- 10) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- 11) Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
- 12) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")
- 13) Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.
- 14) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso

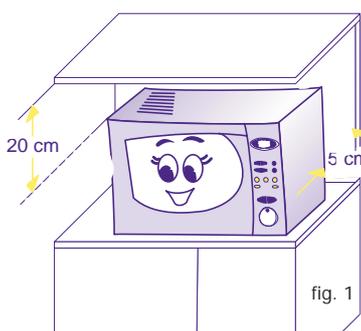


- maneggiare il contenitore con molta attenzione.
- 16) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.
- 17) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la 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.

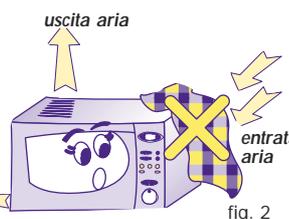


## I N S T A L L A Z I O N E

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



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



- 4) Non ostruire mai i fori di ingresso aria. In particolare, non appoggiare nulla sopra il forno e verificare che le feritoie di uscita aria e vapori (situate sopra, sotto e dietro l'apparecchio) siano SEMPRE LIBERE (vedi Fig. 2 e Fig. 3).



## P O T E N Z A R E S A

La potenza resa in WATT del vostro forno si trova sul retro 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 a pag. 4. Queste informazioni Vi saranno utili per consultare i ricettari per microonde in commercio.

## D A T I T E C N I C I

MODELLO CON CAVITÀ DA 23 LT.		MODELLO CON CAVITÀ DA 17 LT.	
Dimensioni esterne (LxHxP)	520x305x400	Dimensioni esterne (LxHxP)	480x272x360
Dimensioni interne (LxHxP)	322x218x331	Dimensioni interne (LxHxP)	285x197x290
Peso approssimativo	17 kg.	Peso approssimativo	16 kg.
Diametro piatto rotante	31 cm	Diametro piatto rotante	27,5 cm
Lampada forno	25 W	Lampada forno	25 W

### ENTRAMBE I MODELLI

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

Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica.

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

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

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

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

Si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). È possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture "solo microonde". Comunque, se permangono dubbi sull'uso o meno di un particolare contenitore, potete effettuare questa semplice prova: inserire il contenitore vuoto nel forno per 30 secondi a livello di potenza massimo (funzione "solo microonde").

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

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

Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica "usa e getta".

Per quanto riguarda forma e dimensione, è indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

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

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

È opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, è possibile cuocere il cibo direttamente sul piatto di portata ed evitare così l'uso e la conseguente pulizia di pentole.

Tenere comunque presente che è possibile che sia il cibo, molto caldo, a trasmettere calore al piatto, rendendo necessario l'uso di presine.

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

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

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

## DESCRIZIONE DEI COMANDI

MODELLO CON CAVITÀ DA 23 LT.

**1. Display**

Su questo quadrante sono visualizzabili un orologio a 24 ore, i tempi di cottura impostati, le funzioni scelte (indicatori superiori) e il livello microonde selezionato (indicatori inferiori).

**2. Tasto Defrost:****Scongelamento automatico**

Premere questo tasto per scongelare gli alimenti.

**3. Tasto Micro:****cottura con microonde**

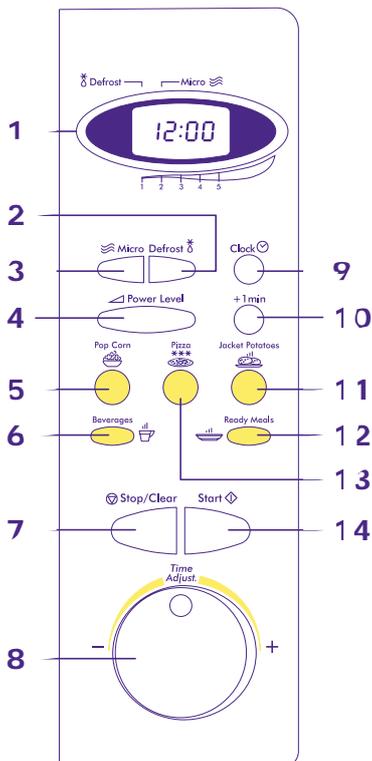
Premere questo tasto per cuocere o riscaldare gli alimenti.

**4. Tasto Power Level:****livello di potenza microonde**

Premere questo tasto per selezionare la potenza microonde desiderata.

**5 - 6 - 11 - 12 - 13:****Tasti "quick menù":**

Premere uno di questi tasti per preparare Pop corn, Patate al cartoccio, Bevande calde, Piatti pronti, Pizze precotte congelate o piatti precotti congelati.

**7. Tasto Stop/Clear:****annullamento**

Premere questo tasto per interrompere la cottura o cancellare i tempi di cottura impostati.

**8. Manopola timer:****tempo di cottura**

Usare questa manopola per impostare il tempo di cottura o l'ora.

**9. Tasto clock:****regolazione orologio**

Premere questo tasto per inserire l'ora attuale e per visualizzare l'orologio durante il funzionamento del forno.

**10. Tasto +1min**

Premere questo tasto per impostare automaticamente 1 minuto di microonde alla massima potenza. Ogni pressione aggiuntiva al tasto fa aumentare il tempo di 30 secondi fino a massimo 6 minuti.

**14. Tasto Start: avviamento**

Premere questo tasto per far funzionare il forno, dopo aver selezionato la funzione e i tempi desiderati.

## MODELLO CON CAVITÀ DA 17 LT.

### 1. Display

Su questo quadrante sono visualizzabili un orologio a 24 ore, i tempi di cottura impostati, le funzioni scelte (indicatori superiori) e il livello microonde selezionato (indicatori inferiori).

### 2. Tasto Defrost:

#### congelamento automatico

Premere questo tasto per scongelare gli alimenti.

### 3. Tasto Micro:

#### cottura con microonde

Premere questo tasto per cuocere o riscaldare gli alimenti.

### 4. Tasto Power Level:

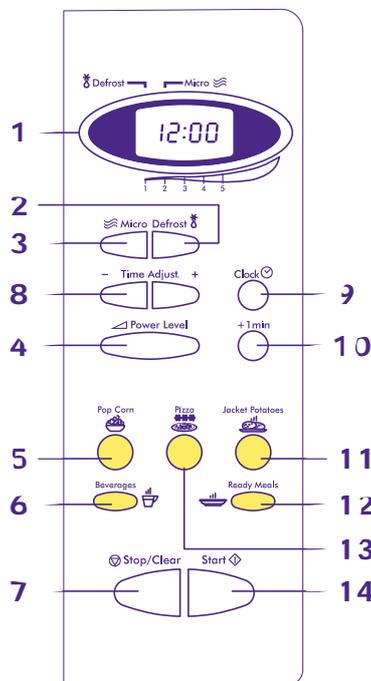
#### livello di potenza microonde

Premere questo tasto per selezionare la potenza microonde desiderata.

### 5 - 6 - 11 - 12 - 13:

#### Tasti "quick menù":

Premere uno di questi tasti per preparare Pop corn, Patate al cartoccio, Bevande calde, Piatti pronti, Pizze precotte congelate o piatti precotti congelati.



### 7. Tasto Stop/Clear:

#### annullamento

Premere questo tasto per interrompere la cottura o cancellare i tempi di cottura impostati.

### 8. Tasti "Timer Adjust":

#### tempi di cottura

Premere questi tasti per impostare il tempo di cottura o l'ora.

### 9. Tasto clock:

#### regolazione orologio

Premere questo tasto per inserire l'ora attuale e per visualizzare l'orologio durante il funzionamento del forno.

### 10. Tasto +1min

Premere questo tasto per impostare automaticamente 1 minuto di microonde alla massima potenza. Ogni pressione aggiuntiva al tasto fa aumentare il tempo di 30 secondi fino a massimo 6 minuti.

### 14. Tasto Start: avviamento

Premere questo tasto per far funzionare il forno, dopo aver selezionato la funzione e i tempi desiderati.

## CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL FORNO

Le microonde sono radiazioni elettromagnetiche presenti anche in natura sotto forma di onde luminose (esempio: luce solare) che, all'interno del forno, penetrano nel cibo da tutte le direzioni e riscaldano le molecole di acqua, grasso e zucchero.

Il calore si produce molto rapidamente solo nel cibo, mentre il contenitore si riscalda soltanto indirettamente per trasferimento del calore dal cibo caldo. Ciò impedisce al cibo di aderire al

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

Poiché povera di grassi la cottura a microonde è giudicata quindi molto sana e dietetica.

Inoltre, rispetto ai sistemi tradizionali, la cottura avviene ad una temperatura meno elevata per cui i cibi, disidratandosi di meno, non perdono i loro principi nutritivi e conservano maggiormente il sapore.

### Regole fondamentali per una corretta cottura a microonde

1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.

2) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.

3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).

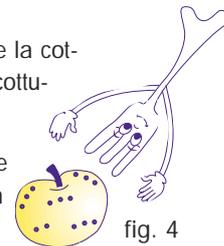


fig. 4

4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 4).**

5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme (fig. 5).

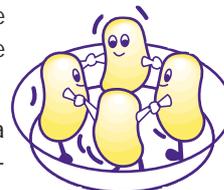


fig. 5

6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.

7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro del piatto rotante.

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

## USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONE

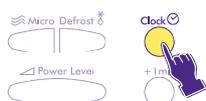
### COME REGOLARE L'OROLOGIO

- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display compariranno le cifre 12:00 lampeggianti.

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

#### MODELLO CON CAVITÀ DA 23 LT.

#### MODELLO CON CAVITÀ DA 17 LT.



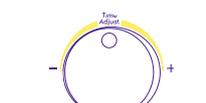
1. Premere il tasto "Clock" (9).  
(Sul display lampeggiano le ore 12).



2. Impostare l'ora desiderata ruotando la manopola (8) o premendo i tasti "Time Adjust" (8).  
(Sul display lampeggiano le ore).



3. Premere ancora il tasto "Clock" (9).  
(Sul display le ore spariscono e iniziano a lampeggiare i minuti)



4. Impostare i minuti desiderati ruotando la manopola (8) o premendo i tasti "Time Adjust" (8).  
(Sul display lampeggiano i minuti).



5. Premere ancora il tasto "Clock" (9).  
(Il display visualizza l'ora impostata).



- Per cambiare l'ora dal quadrante una volta impostata, premere il tasto "Clock" (12) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto "Clock" (9). Il display mostrerà l'ora e la manterrà per circa 3 secondi.



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

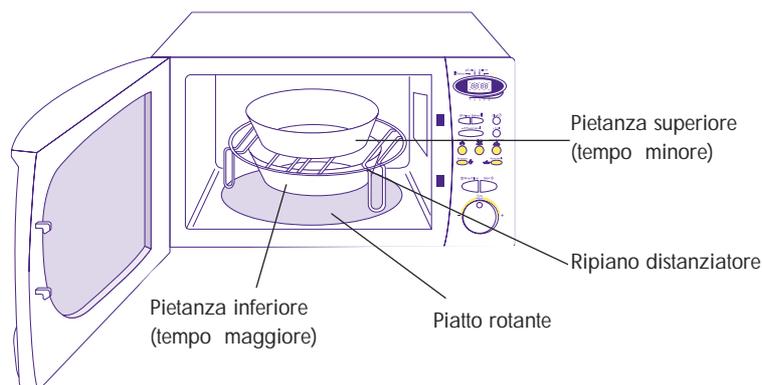
Utilizzando la griglia distanziatrice in funzione solo microonde, è possibile scongelare, riscaldare e cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi posti su due ripiani. Lo speciale sistema di doppia emissione delle microonde consente infatti di ottimizzare la distribuzione dell'energia.

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

- 1) I tempi di cottura delle pietanze cotte in contemporanea sono diversi dai tempi delle cotture singole. Controllare quindi sempre la tabella di riferimento a pag. 13.

<i>Tempi di cottura in contemporanea</i>	
Patate (sopra)	24 min
Goulash (sotto)	48 min
<i>Tempi di cottura ricette singole</i>	
Patate	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

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



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



MICROONDE

## TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI

## Tempi di scongelamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Tasto Defrost	Minuti	Note
• Macinato	sopra	500	*	15	Girare la carne su se stessa dopo 15'. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Macinato	sotto	500	*	15	
• Pollo a pezzi	sopra	500	*	19	Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Spezzatino	sotto	500	*	19	
• Cavolfiore	sopra	450	*	17	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti
• Pesce intero	sotto	500	*	17	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti

## Tempi di riscaldamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello potenza	Minuti	Note
• Porzione carne	sopra	150	5	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione verdura	sotto	250		6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sopra	500	5	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sotto	500		9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione carne	sopra	150	5	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto lasagne	sotto	500		8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.

## Tempi di cottura

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello potenza	Minuti	Note
• Patate	sopra	500	5	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Patate	sotto	500		20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sopra	500	5	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sotto	500		16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Pesce a tranci	sopra	400	5	13	Coprire con pellicola. Dopo 15' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475		15	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	5	11	Coprire con pellicola. Dopo 13' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475		14	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	5	11	Coprire con pellicola
• Pesce intero	sotto	200		11	Coprire con pellicola
• Patate	sopra	500	5	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	sotto	1500		40	Dopo 24' togliere la griglia. Mescolare 2-3 volte.
• Riso	sopra	300	5	22	Coprire con pellicola e mescolare 2 volte
• Cavolo bianco	sotto	500		22	Lasciarlo intero e coprirlo con pellicola
• Piselli	sopra	500	5	20	Coprire con pellicola
• Cav. di Bruxelles	sotto	500		20	Coprire con pellicola
• Polpettone	sopra	500	5	30	Se necessario girare a metà cottura
• Patate	sotto	500		30	Coprire con pellicola
• Salsicce	sopra	300	5	22	Mescolare 1 - 2 volte
• Salsicce	sotto	300		22	Mescolare 1 - 2 volte
• Spezzatino	sopra	700	5	36	Mescolare 2 - 3 volte
• Arista di maiale	sotto	700		36	Girare a metà cottura

## COME PROGRAMMARE LO SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Utilizzando questa funzione è sufficiente impostare il tempo di scongelamento, mentre la potenza delle microonde è preimpostata.

**MODELLO CON CAVITÀ DA 23 LT.**

**MODELLO CON CAVITÀ DA 17 LT.**

	<p>1. Premere il tasto <b>"Defrost"</b> (2). (Il display lampeggia sullo 0:00 e si accende l'indicatore della funzione scongelamento in alto a sinistra).</p>	
	<p>2. Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola (8) o premendo i tasti <b>"Time Adjust"</b> (8). (Il display lampeggia).</p>	
	<p>3. Premere il tasto <b>"Start"</b> (14) per iniziare lo scongelamento. (Il display visualizza il tempo impostato).</p>	
	<p>4. Al termine del tempo impostato si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta <b>"End"</b>.</p>	

- Se si apre la porta per controllare lo svolgimento dello scongelamento, le microonde si interrompono e sul display lampeggia il tempo rimanente. Per continuare lo scongelamento, richiudere la porta e premere il tasto **"Start"**. Il forno riprende il conteggio del tempo da dove era stato interrotto.
- Per azzerare il tempo impostato, procedere invece come segue:
  - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **"Stop/Clear"** (7);
  - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **"Stop/Clear"** (7);
  - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **"Stop/Clear"** (7).

### 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.

### Tempi di scongelamento

I tempi indicati in tabella variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno.

Il valore della potenza resa è impresso sulla portina del forno, all'interno del simbolo  (vedi pag. 6).

Tipo	Quantità	Polenza resa	Polenza resa	Note	Tempo di riposo (minuti)	
		850/900W	750/800W			
		Tempi da impostare (minuti)	Tempi da impostare (minuti)			
<b>CARNE</b>						
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	17 - 22	23 - 28		20	
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	2 - 6	7 - 10		5	
• Spezzatino, goulasch	500 gr	9 - 13	14 - 17		10	
• Macinato	500 gr	9 - 11	12 - 14	(*)	15	
• " "	250 gr	3 - 7	8 - 11		10	
• Hamburger	200 gr	3 - 7	8 - 11		10	
• Salsiccia	300 gr	5 - 9	10 - 13		10	
<b>POLLAME</b>						
• Anatra, tacchino	1,5 kg	25 - 28	29 - 32	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20	
• Pollo intero	1,5 kg	25 - 28	29 - 32		20	
• Pollo a pezzi	500 gr	9 - 13	14 - 18		10	
• Petto di pollo	300 gr	7 - 11	13 - 17		10	
<b>VERDURE</b>						
• Melanzane a dadi	500 gr	12 - 16	17 - 21	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	5	
• Peperoni a pezzi	500 gr	11 - 15	16 - 20		5	
• Piselli sgranati	500 gr	8 - 12	13 - 17		5	
• Cuori di carciofi	300 gr	5 - 9	10 - 14		5	
• Asparagi a pezzi	500 gr	9 - 13	14 - 18		5	
• Fagiolini tranciati	500 gr	11 - 15	16 - 20		5	
• Broccoli interi	500 gr	10 - 14	15 - 19		5	
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	10 - 14	15 - 19		5	
• Carote affettate	500 gr	9 - 13	14 - 18		5	
• Cavolfiore a cimette	450 gr	8 - 12	13 - 17		5	
• Verdure miste	300 gr	4 - 8	9 - 13		5	
• Spinaci tranciati	300 gr	5 - 9	10 - 14		5	
<b>PESCE</b>						
• Filetti	300 gr	5 - 9	10 - 14			7
• Tranci	400 gr	6 - 10	11 - 15			7
• Intero	500 gr	8 - 12	13 - 17		7	
• Gamberi	400 gr	6 - 10	11 - 15		7	
<b>PRODOTTI LATTIERO/CASEARI</b>						
• Burro	250 gr	2 - 6	7 - 10	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche	10	
• Formaggio	250 gr	3 - 7	8 - 12	Non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo.	15	
• Panna	200 ml	5 - 9	10 - 14	La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	5	
<b>PANE</b>						
• 2 panini medi	150 gr	1 - 2	2 - 3	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	3	
• 4 panini medi	300 gr	2 - 4	5 - 7		3	
• Pane a fette	250 gr	2 - 4	5 - 7		3	
• Pane integrale a fette	250 gr	2 - 4	5 - 7		3	
<b>FRUTTA</b>						
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	8 - 10	11 - 13	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• Lamponi	300 gr	5 - 7	7 - 9	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• More	250 gr	3 - 5	6 - 8	Mescolare 2 - 3 volte	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

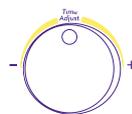
**COME PROGRAMMARE IL FORNO PER MANTENERE I CIBI IN CALDO, RISCALDARE, CUOCERE**

**MODELLO CON CAVITÀ DA 23 LT.**

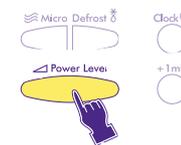
**MODELLO CON CAVITÀ DA 17 LT.**



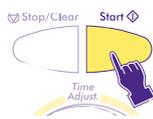
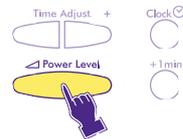
1. Premere il tasto **"Micro"** (3).  
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono il secondo indicatore della funzione microonde in alto a sinistra ed il primo indicatore di livello microonde in basso a destra)



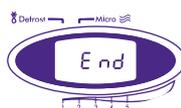
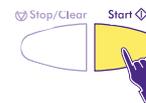
2. Impostare il tempo desiderato ruotando la **manopola timer** (8) o premendo i tasti **"Time Adjust"** (8).  
(Il display lampeggia).



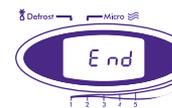
3. Premere il tasto **"Power Level"** (4) fino a selezionare la potenza desiderata (**5** = massimo; **1** = minimo).  
Se non si preme il tasto, il forno funzionerà alla massima potenza (potenza 5).  
(Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).



4. Premere il tasto **"Start"** (14) per avviare la funzione.  
(Il display visualizza il tempo e la potenza impostati).



5. Al termine del tempo impostato si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta **"End"**.



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto **"Clock"** (9). Il display mostrerà l'ora e la manterrà per circa 3 secondi.
- 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"** (14).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **"Stop/Clear"** (7).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
  - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **"Stop/Clear"** (7);
  - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **"Stop/Clear"** (7);
  - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **"Stop/Clear"** (7).
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto **"Start"** (14).

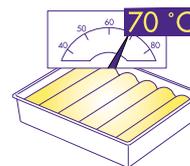
## MANTENERE IN CALDO I CIBI

- 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 **1** 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

I tempi indicati in tabella variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno. Il valore della potenza resa è impresso sulla portina del forno, all'interno del simbolo  (vedi pag. 6).

N.B: Alcuni riscaldamenti possono essere facilmente effettuati anche utilizzando le funzioni prememorizzate "Quick menù" (vedere la tabella a pag. 4 o le istruzioni a pag. 23).

Tipo	Quantità	Liv. di Potenza	850/900W	750/800W	Note
			durata (min.)	durata (min.)	
<b>AMMORBIDIMENTO DI CIBI</b>					
• Cioccolata/glassa	100 gr	<b>3</b>	4 - 5	5 - 6	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50-70 gr	<b>5</b>	0'.5"-0'.10"	0'.7"-0'.12"	
<b>CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) FINO A 20/30°C</b>					
• Yogurt	125 gr	"	0'.10"-0'.15"	0'.12"-0'.17"	Asportare il foglio metallico <b>Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione.</b> 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.
• Biberon	240 gr	"	0'.25"-0'.30"	0'.35"-0'.40"	
<b>CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70° C CIRCA</b>					
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	"	4 - 6	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.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	4 - 6	6 - 8	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	"	3 - 5	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 carne e/o verdura	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	5 - 7	7 - 9	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
<b>CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (TEMP. INIZIALE -18°/-20°C) FINO A 70° C CIRCA</b>					
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	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	"	5 - 7	7 - 9	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	"	3 - 5	5 - 7	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire.
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	"	8 - 10	10 - 12	
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	"	6 - 8	8 - 10	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.
• Porzione di pasta cannelloni o lasagne	400 gr	"	7 - 9	9 - 11	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	"	4 - 6	6 - 8	
<b>BEVANDE DA FRIGORIFERO (5/8°C) FINO A 70°C CIRCA</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	2 - 2'.30"	2'.30"-3	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	1'.30" - 2	2-2'.30"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	4 - 5	5 - 6	
<b>BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	1'.30" - 2	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	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	1 - 1'.30"	1'.30"-2	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	3 - 4	4 - 5	

## 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.

I tempi indicati in tabella variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno.

Il valore della potenza resa è impresso sulla portina del forno, all'interno del simbolo  (vedi pag. 6).

Cibo	Quantità	Livello di potenza	Potenza resa	Potenza resa	Note	Tempo di riposo (minuti)
			850/900W	750/800W		
			Tempi da impostare (minuti)	Tempi da impostare (minuti)		
<b>MANZO</b>						
Polpettone	900 gr	4	18 - 20	22 - 24	(*)	5
Polpettone	800 gr	4	15 - 20	20 - 25	Amalgamare 500 g. di carne di manzo macinata con uova, prosciutto, pane grattugiato etc.	5
Lombata	600 gr	"	17 - 22	22 - 27		5
Arrosto, stinco	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Girare a metà cottura	10
<b>VITELLO</b>						
Spezzatino	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Mescolare 2 - 3 volte	8
Arrosto (arrotoato)	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Girare a metà cottura	10
Fesa a fette	200 gr	"	10 - 15	15 - 20	Non occorre girare	2
<b>MAIALE</b>						
Coscia	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Girare a metà cottura	5
Arrosto	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Girare a metà cottura	10
Arista	700 gr	"	17 - 22	22 - 27	Girare a metà cottura	8
<b>AGNELLO</b>						
Cosciotto di spalla	1 kg	"	25 - 30	32 - 37	Girare a metà cottura	10
Hamburgers freschi	100 gr	"	7 - 10	10 - 13		3
Gulash	1,5 kg	5	35 - 40	45 - 50	Mescolare 2-3 volte	3
Salsicce	300 gr	4	10 - 14	14 - 19		3
<b>POLLAME: POLLO</b>						
Intero	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Girare a metà cottura	10
Mezzo	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Non occorre girare	5
A pezzi	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Non occorre girare	5
Petto	300 gr	"	10 - 14	14 - 19	Non occorre girare	3
<b>TACCHINO</b>						
Pezzi	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Girare a metà cottura	8
Petto	500 gr	"	15 - 20	20 - 25	Non occorre girare	8
<b>ANATRA</b>						
Intera	1,5 kg	"	40 - 45	50 - 55	Girare a metà cottura	10
<b>PESCE</b>						
Filetti	300 gr	5	4 - 7	7 - 10	Cucinare coperto	2
Fettine	300 gr	"	6 - 9	9 - 12	Cucinare coperto	2
Intero	500 gr	"	7 - 10	10 - 13	Cucinare coperto	2
Intero	250 gr	"	4 - 7	7 - 10	Cucinare coperto	2
Gamberi	500 gr	"	6 - 9	9 - 12	Cucinare coperto	2
Tranci	400 gr	"	6 - 9	9 - 12	Cucinare coperto	2

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

## VERDURE

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

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

**Devono essere sempre coperte con della pellicola trasparente.**

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

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

### Tempi di cottura per le verdure

I tempi indicati in tabella variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno.

Il valore della potenza resa è impresso sulla portina del forno, all'interno del simbolo  (vedi pag. 6).

Tipo	Quantità	Selettore di potenza	Polenza resa	Polenza resa	Note	Tempo di riposo (minuti)
			850/900W	750/800W		
			Timer (minuti)	Timer (minuti)		
• Asparagi	500 gr	5	9 - 10	11 - 12	Tagliare a pezzi di 2 cm	4
• Carciofi	300 gr	"	11 - 12	12 - 13	E' preferibile usare i fondi di carciofo	4
• Fagiolini	500 gr	"	11 - 12	13 - 14	Tagliare a pezzi	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Dividere nei singoli "fiori"	4
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Lasciarli interi	4
• Cavolo bianco	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Tagliarlo a strisce	4
• Cavolo rosso	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Tagliarlo a strisce	4
• Carote	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Tagliare a pezzi uguali	4
• Cavolfiore	450 gr	"	11 - 12	13 - 14	Dividerlo a cimette	4
• Sedano	500 gr	"	7 - 8	9 - 10	Dividerlo a pezzi	4
• Melanzana	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Tagliarla a dadi	4
• Porro	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Tagliarlo a strisce	4
• Funghi champignons	500 gr	"	6 - 7	8 - 9	Lasciarli interi. Non occorre acqua	4
• Cipolle	250 gr	"	5 - 6	7 - 8	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	4
• Spinaci	300 gr	"	6 - 7	8 - 9	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	4
• Piselli	500 gr	"	10 - 11	12 - 13		4
• Finocchio	500 gr	"	12 - 13	14 - 15	Tagliarlo in quarti	4
• Peperoni	500 gr	"	9 - 10	11 - 12	Tagliarli a pezzi	4
• Patate	500 gr	"	8 - 9	10 - 11	Tagliarle a pezzi uguali	4
• Zucchine	500 gr	"	7 - 8	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

I tempi indicati in tabella variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno. Il valore della potenza resa è impresso sulla portina del forno, all'interno del simbolo  (vedi pag. 6).

Tipo/quantità	Livello di potenza	Potenza resa 850/900W	Potenza resa 750/800W	Tempo di riposo (minuti)	Osservazioni e consigli
		Tempi da impostare (minuti)	Tempi da impostare (minuti)		
Torta alle noci (700 gr)	3	13 - 17	18 - 23	5	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas (800 gr)	"	15 - 19	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)	"	17 - 21	22 - 27	5	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè (750 gr)	"	13 - 17	18 - 23	5	Ottima farcita con una crema
Zabaione	4	1,30 - 3	4 - 6	3	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte (300 gr)	5	3 - 5	6 - 8	3	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte (300 gr)	"	4 - 6	7 - 10	3	Le mele vanno tagliare a fette
Egg custard (750 gr) test A	"	14 - 16	18 - 20	5	Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705, par. 17.3, rispettivamente test A e test B. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2
Sponge cake (475 gr) test B	"	6 - 7	8 - 9	5	

**PROGRAMMARE PIÙ OPERAZIONI IN SEQUENZA**

- È possibile impostare le seguenti sequenze:
  - scongelamento + cottura
  - cottura 1 + cottura 2
  - scongelamento + cottura 1 + cottura 2

**Esempio:** impostare una sequenza scongelamento + cottura.

**MODELLO CON CAVITÀ DA 23 LT.**

**MODELLO CON CAVITÀ DA 17 LT.**

	<p>1. Premere il tasto <b>"Defrost"</b> (2).                  (Sul display lampeggia lo 0:00 e si accende l'indicatore della funzione scongelamento in alto a sinistra).</p>	
	<p>2. Impostare il tempo desiderato ruotando la <b>manopola timer</b> (8) o premendo i tasti <b>"Time Adjust"</b> (8).                  (Il display lampeggia).</p>	
	<p>3. Premere il tasto <b>"Micro"</b> (3).                  (Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono l'indicatore della funzione microonde in alto a sinistra e l'indicatore di potenza massima destra).</p>	
	<p>4. Impostare il tempo desiderato ruotando la <b>manopola</b> (8) o premendo i tasti <b>"Time Adjust"</b> (8).                  (Il display lampeggia).</p>	
	<p>5. Premere il tasto <b>"Power Level"</b> (4) fino a selezionare la potenza desiderata (5 = massimo; 1 = minimo).                  Se non si preme il tasto, il forno funzionerà alla massima potenza (potenza 5).                  (Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).</p>	
	<p>6. Premere il tasto <b>"Start"</b> (14) per avviare la sequenza.                  (Il display visualizza in sequenza il tempo relativo alla funzione selezionata).</p>	
	<p>7. Al termine della sequenza impostata si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta <b>"End"</b>.</p>	

**UTILIZZARE I TASTI "QUICK MENÙ"**

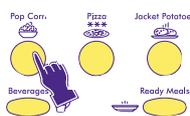
I tasti "Quick menù" sono 5 diversi programmi con durata di cottura e livello di potenza "pre-memorizzati"; questi consentono di ottenere **risultati ottimali** per le pietanze descritte nella tabella sotto.

Tasto	Cosa si può fare	Consigli
(6)  <b>Beverages</b> • Premere 1 volta  • Premere 2 volte  • Premere 3 volte  • Premere 4 volte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riscaldare 1 tazzina da caffè (60 cc) da temperatura ambiente.</li> <li>Riscaldare 2 tazzine da caffè o una tazza (120 cc) partendo da temperatura ambiente.</li> <li>Riscaldare 1 tazza grande (200 cc) partendo da temperatura di frigorifero.</li> <li>Riscaldare 1 piatto di minestra (300 cc) partendo da temperatura di frigorifero.</li> </ul>	Dopo aver riscaldato il liquido, mescolare bene per uniformare la temperatura
(11)  <b>Jacket potatoes</b> • Premere 1 volta • Premere 2 volte • Premere 3 volte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cucinare 200 gr di patate</li> <li>Cucinare 400 gr di patate</li> <li>Cucinare 600 gr di patate</li> </ul>	Lavare bene le patate con la buccia, forarle con una forchetta e metterle poi sul piatto girevole. Vanno servite ancora calde farcite con burro o formaggio.
(12)  <b>Ready Meals</b> Piatti pronti da frigorifero • Premere 1 volta  • Premere 2 volte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riscaldare 100 gr di pietanze (carne o contorni) da temperatura di frigorifero.</li> <li>Riscaldare 250 gr di carne o carne + verdura da temperatura di frigorifero.</li> </ul>	Indicata per riscaldare porzioni già cotte conservate nel frigorifero dal giorno prima. Coprire il piatto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato sopra.
(13)  <b>Pizza</b> Pizza congelata, piatti pronti congelati • Premere 1 volta  • Premere 2 volte  • Premere 3 volte	<ul style="list-style-type: none"> <li>Riscaldare 1 pizza congelata da 300 gr</li> <li>Riscaldare una confezione (max. 300 gr) di cibi pronti congelati oppure max. 300 gr di pietanza precotte congelate (ad es. carne o contorni).</li> <li>Riscaldare due confezioni (max. 550 gr) di cibi pronti congelati oppure max. 550 gr di pietanze precotte congelate (ad es. carne o contorni).</li> </ul>	Mettere la pizza direttamente sul piatto girevole Se la confezione è adatta alla cottura a microonde, appoggiarla direttamente sul piatto girevole. Viceversa travasare il contenuto della vaschetta in un piatto di portata e coprire con la pellicola trasparente o un piatto rovesciato.
(5)  <b>Pop Corn</b> • Premere 1 volta	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuocere 1 confezione di pop corn per microonde da 100 gr.</li> </ul>	Leggere attentamente le istruzioni scritte sulla confezione e posizionarla sul piatto girevole.

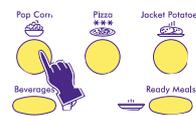
• PER IMPOSTARE LE COTTURE PRE-MEMORIZZATE, OPERARE COME SEGUE:

**MODELLO CON CAVITÀ DA 23 LT.**

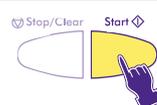
**MODELLO CON CAVITÀ DA 17 LT.**



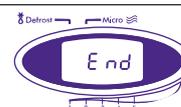
1. Premere il tasto "Quick Menù" desiderato (vedi sopra). (Il display lampeggia sul tempo preimpostato mentre si accendono il secondo indicatore in alto a sinistra e quello in basso relativo alla potenza delle microonde preimpostata).



2. Premere il tasto "Start" (14) per avviare le microonde.



3. Al termine del tempo impostato si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta "End".

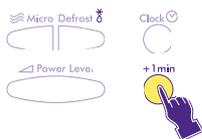


**PROGRAMMA "QUICK REHEAT": DA 1 A 6 MINUTI ALLA MASSIMA POTENZA**

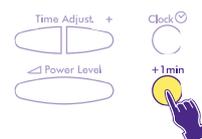
Questa funzione è molto utile qualora si voglia riscaldare piccole quantità di cibo o bevande, oppure aggiungere all'ultimo momento un ulteriore minuto ad una cottura già conclusa.

**MODELLO CON CAVITÀ DA 23 LT.**

**MODELLO CON CAVITÀ DA 17 LT.**



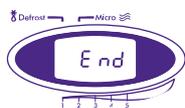
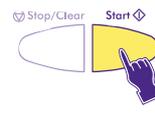
1. Premere il tasto "+1min" (10). (Il display lampeggia sullo 1:00 e si accendono il secondo indicatore in alto a sinistra relativo alla funzione microonde e il primo in basso a destra relativo alla potenza microonde).



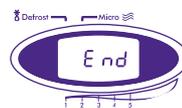
Premendo più volte il tasto, il tempo aumenta a scatti di 30 secondi fino ad un massimo di 6 minuti.



2. Premere il tasto "Start" (14) per avviare le microonde.



3. Al termine del tempo impostato si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta "End".



**SICUREZZE PER BAMBINI**

Per prevenire l'utilizzo accidentale dell'apparecchio, il controllo elettronico è dotato dei seguenti dispositivi di sicurezza:

1. **Blocco del tasto START**
  - Quando il forno sta funzionando e non è stata iniziata alcuna programmazione (il display mostra l'orologio), premere il tasto **START** (14) per 5 secondi.
  - Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile dare il via alle cotture.
  - Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto **START** (14) fino al beep.
2. **Blocco della correzione dei tempi di cottura**

Quando impostato questo dispositivo di sicurezza impedisce la manomissione/correzione dei tempi di cottura impostati durante lo svolgimento della cottura stessa in modo da evitare allungamenti accidentali e pericolosi dei tempi di cottura (si può bruciare il cibo).

  - Quando non sta funzionando e non è stata iniziata alcuna programmazione (il display mostra l'orologio) premere il tasto **STOP/CLEAR** (7) per 5 secondi.
  - Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile correggere i tempi
  - Per togliere la sicurezza precedentemente impostata, mantenere premuto il tasto **STOP/CLEAR** (7) fino al beep.

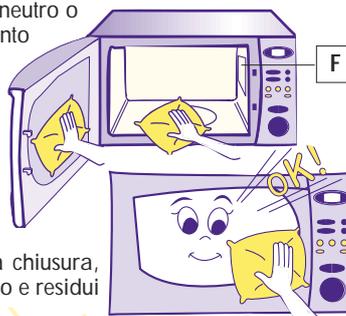
# M A N U T E N Z I O N E E P U L I Z I A

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

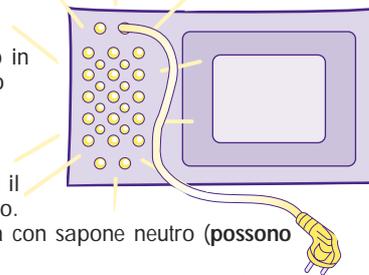
## Pulizia

Per conservare la vostra apparecchiatura nelle migliori condizioni, si consiglia di pulire regolarmente la portina, l'interno e l'esterno del forno con un panno umido e sapone neutro o detersivo liquido. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (F). **Non usare detersivi abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti**, quando si pulisce la superficie esterna ed interna del forno. Inoltre, fare attenzione che **non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio**. Non usare detersivi a base di ammoniaca.

Si raccomanda inoltre di non usare alcool, pagliette o detersivi abrasivi per pulire le superfici interne e soprattutto esterne della porta, al fine di evitare graffi e rigature. Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.



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



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

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

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

## Se qualcosa non sembra funzionare...

Nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato dal costruttore. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

p r o b l e m a	c a u s a / r i m e d i o
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio non funziona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La porta non è correttamente chiusa</li> <li>La spina non è ben inserita nella presa</li> <li>La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione)</li> <li>Il tempo non è stato impostato correttamente</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Condensa sul piano di appoggio ed all'interno del forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Scintille all'interno del forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non usare contenitori metallici nelle cotture a microonde né sacchetti o confezioni con punti metallici</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il cibo non si riscalda sufficientemente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare il corretto modo di cottura oppure aumentare il tempo di cottura</li> <li>Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il cibo si brucia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare un livello di potenza inferiore oppure ridurre il tempo di cottura</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il cibo non si cuoce uniformemente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi.</li> <li>Il piatto rotante è rimasto bloccato</li> </ul>

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.