



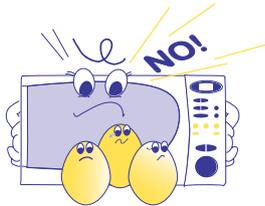
## COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

Cosa voglio fare?	Quale funzione/potenza scelgo?	Istruzioni per l'uso pag.	Tab. quantità/tempo pag.		
• Mantenere in caldo i cibi	<b>Solo microonde</b> Pot. 1 (125 W)	16 17			
• Scongelare	<b>Solo microonde</b> Tasto Defrost	14	15		
• Ammorbidire cioccolata/ glassa	<b>Solo microonde</b> Pot. 2 (250 W) 3 (425 W)	16 17	18 21	 MICROONDE	
• Fondere burro e ammorbidire formaggi		21	21		
• Cuocere dolci					
• Cuocere spezzatino, petti di pollo	<b>Solo microonde</b> Pot. 4 (625 W)	16 21	22		
• Cuocere frutta, verdura, riso, minestrina, pesce	<b>Solo microonde</b> Pot. 5 (850 W)	16 19	20		
• Riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati		17	18		
• Scongelare, riscaldare, cuocere su due ripiani contemporaneamente	<b>Solo microonde con GRIGLIA DISTANZIATRICE BASSA (Non per tutti i modelli)</b>	12	13	 MICROONDE	
• Cuocere rapidamente tutti i tipi di arrostiti, pollame, spiedini, patate	<b>Combinata microonde + grill</b>	22	23	 MICROONDE + GRILL	
• Gratinatura di cibi (es. lasagne, verdure gratinate, maccheroni)		23			
• Grigliare in maniera tradizionale hamburger, braciole, würstel, salsicce, pane tostato, ecc.	<b>Solo grill</b>	24 25	25	 GRILL	
• Cuocere pop corn			28	27	
• Riscaldare PIZZE PRECOTTE CONGELATE, riscaldare cibi precotti congelati			28	27	
• Cottura patate	<b>Funzioni prememorizzate "Quick Menù"</b>		28	27	 MICROONDE
• Riscaldare bevande/liquidi			28	27	
• Riscaldare cibi precotti da frigorifero			28	27	



## 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 (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.



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.**

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

Dimensioni esterne (LxHxP)	520x305x400	Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sul retro dell'apparecchio.
Dimensioni interne (LxHxP)	322x193x322	
Volume netto del forno	23 lt.	Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica.
Peso	21,6 kg.	
Diametro piatto rotante	31 cm	
Lampada forno	25 W	



## 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 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.

Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di

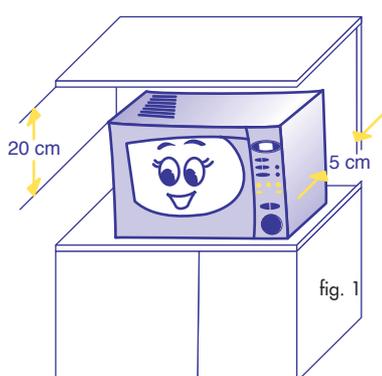


rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente sia collegata ad una presa di terra efficiente: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.

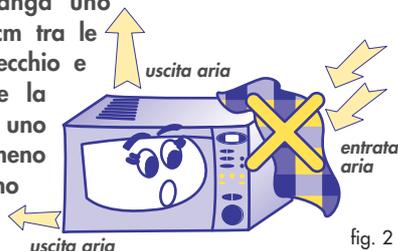


## I N S T A L L A Z I O N E

- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (G) ed il relativo supporto (H). 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 ed 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 in vetro può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.



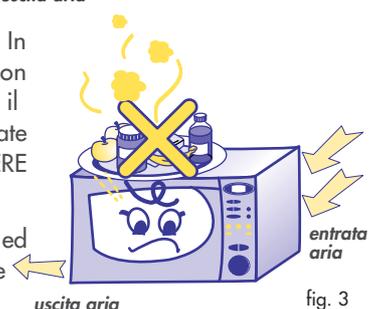
- 5) Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra il forno (vedi Fig. 1).



- 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** (vedi Fig. 2 e Fig. 3).

- 7) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (H) ed appoggiarci il piatto rotante (G). Il perno (D) deve coincidere con la relativa sede al centro del piatto rotante.



- 8) **Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 10 min. circa produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Questo è del tutto normale, ed è causato dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.**
- 9) Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.

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

In questo forno la potenza resa massima delle microonde è di 850W. Questo valore è riportato sulla targa dati, posta sul retro dell'apparecchio, alla voce MICRO OUTPUT.



— 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 alla pagina seguente. Queste informazioni Vi saranno utili per consultare i ricettari per microonde in commercio.



## DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI

### 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 grill:

**cottura con solo grill**  
Premere questo tasto per grigliare gli alimenti.

### 3. Tasto Combi:

**cottura combinata con grill**  
Premere questo tasto per impostare le cotture combinate microonde + grill.

### 4. Tasto Micro:

**cottura con microonde**  
Premere questo tasto per cuocere o riscaldare gli alimenti.

### 5. Tasto Defrost:

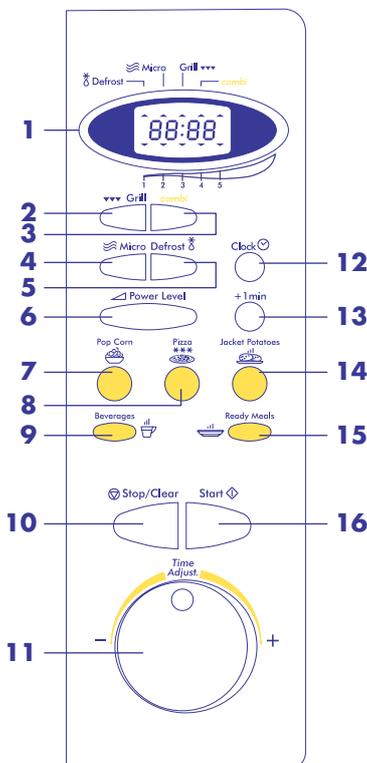
**scongelamento automatico**  
Premere questo tasto per scongelare gli alimenti.

### 6. Tasto Power Level:

**Livello di potenza microonde**  
Premere questo tasto per selezionare la potenza microonde desiderata.

I livelli di potenza delle microonde disponibili sono i seguenti:

- 1 - 125 W
- 2 - 250 W
- 3 - 425 W
- 4 - 625 W
- 5 - 850 W



### 7 - 8 - 9 - 14 - 15:

#### Tasti "quick menù":

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

### 10. Tasto Stop/Clear:

#### annullamento

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

### 11. Manopola timer:

#### tempi di cottura

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

### 12. Tasto clock:

#### regolazione orologio

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

### 13. 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.

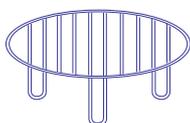
### 16. Tasto Start:

#### avviamento

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

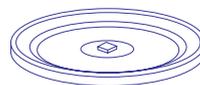
## ACCESSORI IN DOTAZIONE

### GRIGLIA



**Funzione solo grill**  
per tutti i tipi di grigliatura.

### PIATTO ROTANTE



Il piatto rotante va utilizzato sempre in tutte le funzioni.

### GRIGLIA BASSA



#### SOLO PER ALCUNI MODELLI

##### Funzione solo microonde

Per tutti i tipi di cotture su due ripiani **CONTEMPORANEAMENTE** (Ad esempio: grosse quantità di cibo o cibi diversi).

Vedere le istruzioni a pag.12



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

Nelle funzioni solo microonde e combinate con microonde, 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 (G) estraendo il perno piatto (D) dalla propria sede.**

Tenere presente che in queste condizioni, per garantire risultati soddisfacenti, è necessario mescolare il cibo e ruotare il contenitore più volte durante la cottura.

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

È opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, è possibile cuocere il cibo direttamente sul piatto di portata ed evitare così l'uso e la conseguente pulizia di pentole. Tenere comunque presente che è possibile che sia il cibo, molto caldo, a trasmettere calore al piatto, rendendo necessario l'uso di presine.

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

	Vetro	Pyrex	Vetro-ceramica	Terracotta	Fogli in alluminio	Plastica	Carta o cartone*	Contenitori metallici
<i>Solo microonde</i>	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
<i>Combinata microonde + grill</i>	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
<i>Solo grill</i>	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

\* Se il riscaldamento dura troppo a lungo è possibile che s'incendino.





## CONSIGLI PER L'UTILIZZO DELLE MICROONDE

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

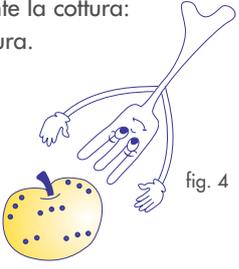
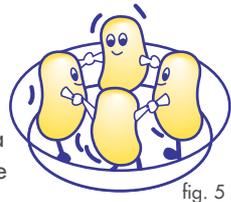
Il calore si produce molto rapidamente solo nel cibo, mentre il contenitore si riscalda soltanto indirettamente per trasferimento del calore dal cibo caldo. Ciò impedisce al cibo di aderire al

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

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

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

### Regole fondamentali per la cottura a microonde

- 1) 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.
- 4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, wurstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 4).**

- 5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme (fig. 5).
 
- 6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.
- 7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro della griglia.
- 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.



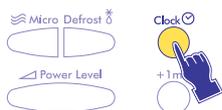


## USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONE

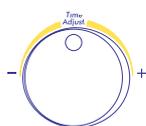
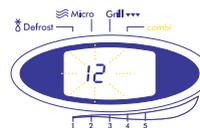
### COME REGOLARE L'OROLOGIO

- 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.

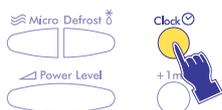
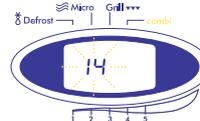
Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:



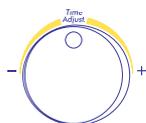
1. Premere il tasto **"Clock"** (12).  
(Sul display lampeggiano le ore).



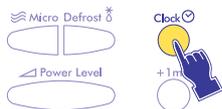
2. Impostare l'ora desiderata ruotando la **manopola timer** (11).  
(Sul display lampeggiano le ore).



3. Premere ancora il tasto **"Clock"** (12).  
(Sul display le ore spariscono e iniziano a lampeggiare i minuti)



4. Impostare i minuti desiderati ruotando la **manopola timer** (11).  
(Sul display lampeggiano i minuti).



5. Premere ancora il tasto **"Clock"** (12).  
(Il display visualizza l'ora impostata).



- Se volete 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.
- É possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata premendo il tasto **"Clock"** (12) (l'ora viene visualizzata per 3 secondi).





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

Utilizzando la griglia distanziatrice bassa 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.

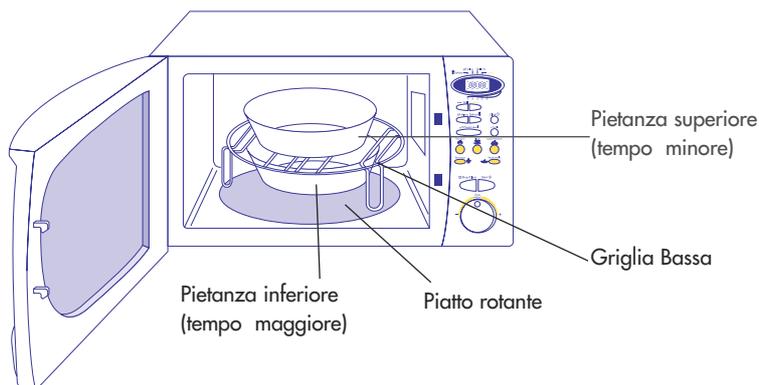
**Tempi di cottura in contemporanea**

Patate (sopra)	24 min
Goulash (sotto)	48 min

**Tempi di cottura ricette singole**

Patate	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

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



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


**TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI**
**Tempi di scongelamento**

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Funzione Defrost	Minuti	Note
• Macinato	sopra	500	* ⊕	22	Girare la carne su se stessa dopo 15'. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Macinato	sotto	500	* ⊕	22	
• Pollo a pezzi	sopra	500	* ⊕	26	Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Spezzatino	sotto	500	* ⊕	26	
• Cavolfiore	sopra	450	* ⊕	24	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti
• Pesce intero	sotto	500	* ⊕	24	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti

**Tempi di riscaldamento**

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello potenza	Minuti	Note
• Porzione carne	sopra	150	<b>5</b>	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione verdura	sotto	250	<b>5</b>	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sopra	500	<b>5</b>	11	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sotto	500	<b>5</b>	11	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione carne	sopra	150	<b>5</b>	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto lasagne	sotto	500	<b>5</b>	10	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.

**Tempi di cottura**

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello potenza	Minuti	Note
• Patate	sopra	500	<b>5</b>	24	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Patate	sotto	500	<b>5</b>	24	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sopra	500	<b>5</b>	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sotto	500	<b>5</b>	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Pesce a tranci	sopra	400	<b>5</b>	15	Coprire con pellicola. Dopo 15' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475	<b>5</b>	18	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	<b>5</b>	13	Coprire con pellicola. Dopo 13' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475	<b>5</b>	17	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	<b>5</b>	13	Coprire con pellicola
• Pesce intero	sotto	200	<b>5</b>	13	Coprire con pellicola
• Patate	sopra	500	<b>5</b>	24	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	sotto	1500	<b>5</b>	48	Dopo 24' togliere la griglia. Mescolare 2-3 volte.
• Riso	sopra	300	<b>5</b>	24	Coprire con pellicola e mescolare 2 volte
• Cavolo bianco	sotto	500	<b>5</b>	24	Lasciarlo intero e coprirlo con pellicola
• Piselli	sopra	500	<b>5</b>	22	Coprire con pellicola
• Cav. di Bruxelles	sotto	500	<b>5</b>	22	Coprire con pellicola



## FUNZIONE SOLO MICROONDE

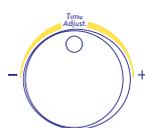
Questa funzione è adatta per:

- Scongelare .....pag. 14
- Riscaldare .....pag. 17
- Mantenere in caldo i cibi .....pag. 17
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestra, pesce .....pag. 19

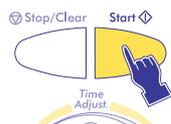
### COME PROGRAMMARE LO SCONGELAMENTO AUTOMATICO



1. Premere il tasto **"Defrost"** (5). (Il display lampeggia sullo 0:00 e si accende l'indicatore della funzione scongelamento in alto a sinistra).



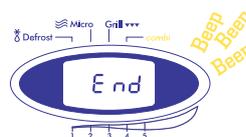
2. Impostare il tempo desiderato ruotando la **manopola timer** (11). (Il display lampeggia).



3. Premere il tasto **"Start"** (16). (Il display visualizza il tempo impostato).



4. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta **"End"**.



- Se aprite 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"** (10);
  - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **"Stop/Clear"** (10);
  - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **"Stop/Clear"** (10).

### UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE 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

Tipo	Quantità	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
<b>CARNE</b>				
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	21 - 23		20
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	5 - 7		5
• Spezzatino, goulasch	500 gr	12 - 14		10
• Macinato	500 gr	10 - 12	(*)	15
• " "	250 gr	6 - 8		10
• Hamburger	200 gr	6 - 8		10
• Salsiccia	300 gr	8 - 10		10
<b>POLLAME</b>				
• Anatra, tacchino	1,5 kg	27 - 29		20
• Pollo intero	1,5 kg	27 - 29	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20
• Pollo a pezzi	500 gr	12 - 14		10
• Petto di pollo	300 gr	10 - 12		10
<b>VERDURE</b>				
• Melanzane a dadi	500 gr	15 - 17		5
• Peperoni a pezzi	500 gr	14 - 16		5
• Piselli sgranati	500 gr	11 - 13		5
• Cuori di carciofi	300 gr	8 - 10		5
• Asparagi a pezzi	500 gr	12 - 14		5
• Fagiolini tranciati	500 gr	14 - 16	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	5
• Broccoli interi	500 gr	13 - 15		5
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	13 - 15		5
• Carote affettate	500 gr	12 - 14		5
• Cavolfiore a cimette	450 gr	11 - 13		5
• Verdure miste	300 gr	7 - 9		5
• Spinaci tranciati	300 gr	8 - 10		5
<b>PESCE</b>				
• Filetti	300 gr	8 - 10		7
• Tranci	400 gr	9 - 11		7
• Intero	500 gr	11 - 13		7
• Gamberi	400 gr	9 - 11		7
<b>PRODOTTI LATTIERO/CASEARI</b>				
• Burro	250 gr	5 - 7	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche	10
• Formaggio	250 gr	6 - 8	Il formaggio non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo.	15
• Panna	200 ml	8 - 10	La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	5
<b>PANE</b>				
• 2 panini medi	150 gr	1 - 3	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	3
• 4 panini medi	300 gr	3 - 5		3
• Pane a fette	250 gr	3 - 5		3
• Pane integrale a fette	250 gr	3 - 5		3
<b>FRUTTA</b>				
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	9 - 11	Mescolare 2 - 3 volte	10
• Lamponi	300 gr	6 - 8	Mescolare 2 - 3 volte	10
• More	250 gr	4 - 6	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.

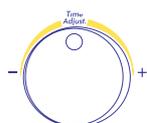
Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2



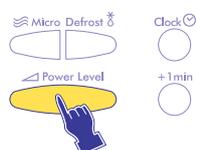
**COME PROGRAMMARE IL FORNO PER MANTENERE I CIBI IN CALDO, RISCALDARE, CUOCERE**



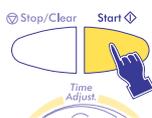
1. Premere il tasto **"Micro"** (4).  
 (Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono il secondo indicatore della funzione microonde in alto a sinistra ed il primo indicatore di livello microonde in basso a destra).



2. Impostare il tempo desiderato ruotando la **manopola timer** (11).  
 (Il display lampeggia).



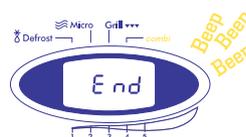
3. Premere il tasto **"Power Level"** (6) fino a selezionare la potenza desiderata (5 = massimo; 1 = minimo).  
 Se non si preme il tasto, il forno funzionerà alla massima potenza (potenza 5).  
 (Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).



4. Premere il tasto **"Start"** (16).  
 (Il display visualizza il tempo e la potenza impostati).



5. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta **"End"**.



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto **"Clock"** (12). 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"** (16).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **"Stop/Clear"** (10).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
  - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **"Stop/Clear"** (10);
  - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **"Stop/Clear"** (10);
  - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **"Stop/Clear"** (10).
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto **"Start"** (16) per avviare la funzione desiderata.



### UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER 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.

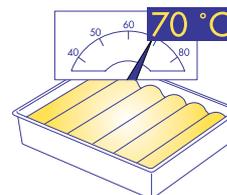
Impostando le microonde a potenza **1** e coprendo il cibo con un piatto o con la pellicola trasparente, questo rimarrà in caldo fino al momento dell'utilizzo.

Se preferite, potete lasciare i cibi in caldo direttamente nel piatto di portata (sempre coperto).

### UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER 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 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.





MICROONDE

### Tempi di riscaldamento

N.B: Alcune pietanze possono essere facilmente riscaldate anche utilizzando le funzioni prememorizzate "Quick menu" (vedere pag. 4 o pag. 27).

Tipo	Quantità	Funzioni	livello di Potenza	Durata (minuti)	Note
<b>AMMORBIDIMENTO DI CIBI</b>					
• Cioccolata/glassa	100 gr	MW	3	4 - 5	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50 -70 gr	"	5	0.5-0.10	
<b>CIBI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 20/30°C</b>					
• Yogurt	125 gr	"	5	0.15-0.20	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	"	5	0.30-0.35	
<b>CIBI PRECOTTI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA</b>					
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	"	5	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	"	5	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	"	5	3 - 5	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	5 - 7	
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	5	5 - 7	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	5	4 - 6	
<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	"	5	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	"	5	5 - 7	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	"	5	3 - 5	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	"	5	8 - 10	
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	"	5	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.
• Porzione di pasta cannelloni o lasagne	400 gr	"	5	7 - 9	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	"	5	4 - 6	
<b>BEVANDE DA FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	5	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	"	5	1.30 - 2	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	5	1.30 - 2	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	5	4 - 5	
<b>BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INIZIALE 20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	5	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	"	5	1 - 1.30	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	5	1 - 1.30	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	5	3 - 4	



## UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE

### MINESTRE E RISO

Le minestre o zuppe in genere, richiedono una minor quantità di liquido perché nel forno a microonde l'evaporazione è piuttosto scarsa. Il sale deve essere aggiunto solo alla fine della cottura o durante il tempo di riposo, perché disidratante.

È giusto dire che il tempo necessario per cuocere il riso nel forno a microonde (come del resto la pasta) è 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).

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).

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.

### CARNI

Quando si cuociono carni con la funzione solo microonde, è consigliabile coprirle con pellicola trasparente adatta per forni a microonde; in questo modo si favorisce una migliore distribuzione del calore e si evita che si disidratino troppo risultando asciutte e stoppose. Questa funzione è adatta per spezzatini, gulasch, petti di pollo, ecc. Per cuocere arrostiti, spiedini, ecc., si deve usare la funzione combinata.

### 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.

### VERDURE

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 della pellicola trasparente.

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





### Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Livelli di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
<b>PESCE</b>					
• Filetti	300 gr	5	5 - 7	Coprire con pellicola	2
• Fettine	300 gr	"	7 - 9	Coprire con pellicola	2
• Intero	500 gr	"	8 - 10	Coprire con pellicola	2
• Intero	250 gr	"	5 - 7	Coprire con pellicola	2
• Tranci	400 gr	"	7 - 9	Coprire con pellicola	2
• Gamberi	500 gr	"	7 - 9	Coprire con pellicola	2
<b>VERDURA</b>					
• Asparagi	500 gr	5	9 - 10	Tagliare a pezzi di 2 cm	4
• Carciofi	300 gr	"	11 - 12	E' preferibile usare i fondi di carciofo	4
• Fagiolini	500 gr	"	11 - 12	Tagliare a pezzi	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	Dividere nei singoli "fiori"	4
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	7 - 8	Lasciarli interi	4
• Cavolo bianco	500 gr	"	7 - 8	Tagliarlo a strisce	4
• Cavolo rosso	500 gr	"	7 - 8	Tagliarlo a strisce	4
• Carote	500 gr	"	9 - 10	Tagliare a pezzi uguali	4
• Cavolfiore	500 gr	"	11 - 12	Dividerlo a cimette	4
• Sedano	500 gr	"	7 - 8	Dividerlo a pezzi	4
• Melanzana	500 gr	"	6 - 7	Tagliarla a dadi	4
• Porro	500 gr	"	6 - 7	Tagliarlo a strisce	4
• Funghi champignons	500 gr	"	6 - 7	Lasciarli interi. Non occorre acqua	4
• Cipolle	250 gr	"	5 - 6	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	4
• Spinaci	300 gr	"	6 - 7	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	4
• Piselli	500 gr	"	10 - 11		4
• Finocchio	500 gr	"	12 - 13	Tagliarlo in quarti	4
• Peperoni	500 gr	"	9 - 10	Tagliarli a pezzi	4
• Patate	500 gr	"	8 - 9	Tagliarle a pezzi uguali	4
• Zucchine	500 gr	"	7 - 8	Lasciarle intere	4
<b>CARNE</b>					
• Goulash	1,5 kg	"	35 - 40	Cucinare scoperto e mescolare 2 - 3 volte.	10
• Petti di pollo	500 gr	4	13 - 15	Girare a metà cottura	3
• Polpettone	900 gr	"	19 - 21	(*)	5

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.

(\*) 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



## DOLCI E FRUTTA

I dolci lievitano (a potenza ridotta) molto più che nella cottura tradizionale. Poiché non fanno la crosta, è preferibile guarnire la superficie con creme o glasse (es. al cioccolato); inoltre vanno tenuti coperti dopo la cottura perché tendono ad asciugarsi più in fretta di quelli cotti nel forno tradizionale. La frutta va forata se cotta con la buccia e va tenuta coperta: è importante osservare il tempo di riposo (3 - 5 minuti).

### Tempi di cottura per dolci e frutta

Tipo/quantità	Livelli di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Osservazioni e consigli
Torta alle noci (700 gr)	3	15 - 17	5	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese (850 gr)	"	19 - 21	5	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas (800 gr)	"	17 - 19	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)	"	19 - 21	5	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè (750 gr)	"	15 - 17	5	Ottima farcita con una crema
Zabaione	4	2 - 4	3	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte (300 gr)	5	4 - 6	3	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte (300 gr)	"	5 - 7	3	Le mele vanno tagliare a fette
Egg custard (750 gr) test A	5	15 - 17	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.
Sponge cake (475 gr) test B	5	5 - 7	5	Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2



## FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL

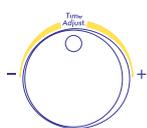
Questa funzione è adatta per:

- Cuocere rapidamente tutti i tipi di arrosti, pollame, spiedini, patate . . . . .pag. 23
- Gratinatura di cibi: (Es. lasagne, verdure gratinate, maccheroni). . . . .pag. 23

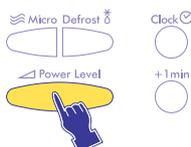
### COME PROGRAMMARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL



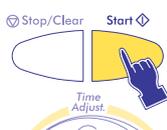
1. Premere il tasto **"Combi"** (3).  
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono l'indicatore in alto relativo alla funzione combinata microonde + grill ed il terzo indicatore in basso relativo alla potenza microonde).



2. Impostare il tempo desiderato ruotando la **manopola timer** (11).  
(Il display lampeggia).



3. Premere il tasto **"Power Level"** (6) fino a selezionare la potenza desiderata (5 = massimo; 1 = minimo).  
Se non si preme il tasto, il forno funzionerà a pot. 3. (Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).



4. Premere il tasto **"Start"** (16).  
(Il display visualizza il tempo e la potenza impostati).



5. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta **"End"**.



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto **"Clock"** (12). 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"** (16).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **"Stop/Clear"** (10).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
  - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **"Stop/Clear"** (10);
  - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **"Stop/Clear"** (10);
  - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **"Stop/Clear"** (10).
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto **"Start"** (16) per avviare la funzione desiderata.

**NOTA:** Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse troppo caldo al termine di una cottura nelle funzioni "Combina Microonde + Grill" oppure "Grill": il ventilatore il piatto girevole e la lampada forno rimangono in funzione (per altri 5 minuti circa) mentre la resistenza grill e la parte relativa alle microonde sono spente. Inoltre, aprendo e richiudendo la porta per togliere il cibo, il display visualizzerà la scritta "Cool" (raffreddamento) fino al completamento del ciclo.



### UTILIZZARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL PER CUCINARE

Questa funzione è ideale per tutti quei piatti che hanno bisogno di essere "gratinati" o che devono prendere un certo colore. È necessario però tenere presente quanto segue:

- Non aggiungere condimenti in genere (**mettere solo 1/2 bicchiere d'acqua per mantenere morbida la carne**).
- Capovolgere gli arrostiti ed i grossi pezzi di carne a metà cottura.
- Se durante la cottura la superficie superiore dovesse risultare sufficientemente gratinata prima che sia trascorso il tempo impostato, premere il tasto **Stop/Clear** (10) e reimpostare il tempo rimanente a sole microonde. Per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. In questo caso è consigliabile utilizzare i guanti da forno in quanto la resistenza è molto calda. L'apertura della porta interrompe sia il funzionamento a microonde che il **grill**. Per riavviare la cottura, è sufficiente richiudere la porta e premere il tasto **Start** (16).
- Nelle cotture combinate con grill, non si deve mai preriscaldare il forno e non si deve farlo funzionare senza alimenti.

#### Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Livello di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo(min.)
• Lasagne	1100 gr	5	11+ 9 solo microonde	Tempi ottenuti con pasta cruda. Se la pasta è precotta cuocere in funzione combinata fino al raggiungimento della gratinatura (colore) desiderato.	5
• Gnocchi alla romana	600 gr	"	14	Evitare di sormontarli troppo	5
• Maccheroni gratinati	1500 gr	"	11	La pasta va bollita a parte precedentemente	5
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr	"	18	Tempi ottenuti con 500 gr. di cavolfiore crudo. Se è già lessato, cuocere in funzione combinata fino al raggiungimento della gratinatura (colore) desiderata.	5
• Pomodori gratinati	800 gr	3	20	È preferibile che siano di dimensioni uguali	5
• Peperoni ripieni	1400 gr	5	20	Sono preferibili quelli bassi e larghi	5
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr	"	14	Le melanzane si possono preparare prima fritte, o grigliate	5
• Patate arroste	750 gr	4	30	Mescolare 2 - 3 volte.	5
• Patate gratin	1100 gr	5	23	(*)	5
• Arrostiti (maiale, manzo)	1000 gr	2	55	Lasciare un po' di grasso attorno perché non si secchi. Girare dopo 35'-40'.	10
• Polpettone (queste istruzioni non si riferiscono al test C della norma IEC 705 per il quale si rimanda alla tabella a pag. 2 e 20)	800 gr	3	20	Amalgamare <b>500 g. di carne di manzo macinata</b> con uova, prosciutto, pane grattugiato etc. Girare a metà cottura.	10
• Pollo intero	1200 gr	4	40	(**)	10
• Spiedini	600 gr	3	20	Girarli a metà cottura.	10
• Agnello	1000 gr	"	40	Girarli a metà cottura.	10
• Tacchino (a pezzi)	1000 gr	"	45	Girarli a metà cottura.	10
• Anitra	1500 gr	"	50	Girarli a metà cottura.	10

(\*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705, par.17.3, test D. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2

(\*\*) Girare a metà cottura e forarlo con una forchetta. Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705, par.17.3, test F. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2



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

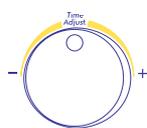
Questa funzione è adatta per:

- Ogni tipo di grigliatura tradizionale, per esempio:  
hamburger, braciolo, würstel, pane tostato, ecc. . . . . pag. 23

### COME PROGRAMMARE LA COTTURA CON LA FUNZIONE SOLO GRILL



1. Premere il tasto "Grill" (2).  
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accende l'indicatore in alto relativo alla funzione cottura grill).



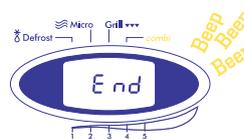
2. Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola timer (11).  
(Il display lampeggia).



3. Mettere il cibo sopra la griglia alta ed introdurre il tutto in appoggio sul piatto rotante. Chiudere la porta. Premere il tasto "Start" (16).  
(Il display visualizza il tempo impostato).



4. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta "End".



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto "Clock" (12). 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, il funzionamento del grill che riprenderà richiudendo la porta e premendo il tasto "Start" (16).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto "Stop/Clear" (10).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
  - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto "Stop/Clear" (10);
  - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto "Stop/Clear" (10);
  - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto "Stop/Clear" (10).
- Il tempo di cottura può essere modificato anche dopo aver premuto il tasto "Start" (16) per avviare la cottura.

**NOTA:** Qualora il forno fosse troppo caldo alla fine di una cottura in funzione "Grill" entrerà automaticamente in funzione un ciclo di raffreddamento. Vedere nota a pag. 22

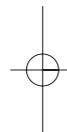
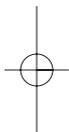


## UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO GRILL PER GRIGLIARE

Con questa funzione si possono fare appetitose grigliate di ogni genere.  
 Ricordare di preriscaldare **sempre** il grill per 5 - 8 minuti prima di iniziare a cucinare.  
 Tutte le pietanze vanno girate a metà cottura dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.

### Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Tempi da impostare (minuti)	Note
• Braciola di vitello o maiale	3	22 - 25	Girare dopo 15 min.
• Salsicce	3	15 - 18	Vanno sempre bucate. Se sono del tipo grosso, è preferibile tagliarle a metà. Girare dopo 9 min.
• Hamburger	3	14 - 17	Girare dopo 8 min.
• Peperoni	1	13 - 16	Tagliarli in quarti. Girare dopo 8 min.
• Melanzane	4 fette	13 - 16	Fette da 1 cm di spessore. Girare dopo 8 min.
• Zucchine	6 strisce	12 - 15	Strisce da 1 cm di spessore. Girare dopo 8 min.
• Pane tostato	4 fette	4	Rifilare bene i bordi. Girare dopo 2 min.





## PROGRAMMARE PIÙ OPERAZIONI IN SEQUENZA

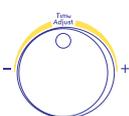
- È possibile impostare le seguenti sequenze:

- scongelamento + cottura
- cottura 1 + cottura 2
- scongelamento + cottura 1 + cottura 2

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



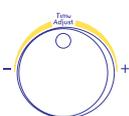
1. Premere il tasto **"Defrost"** (5).  
(Sul display lampeggia lo 0:00 e si accende l'indicatore della funzione scongelamento in alto a sinistra).



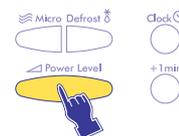
2. Impostare il tempo desiderato ruotando la **manopola timer** (11).  
(Il display lampeggia).



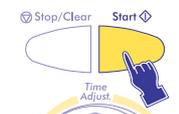
3. Premere il tasto **"Micro"** (4).  
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono il secondo indicatore della funzione microonde in alto a sinistra ed il primo indicatore di livello microonde in basso a destra).



4. Impostare il tempo desiderato ruotando la **manopola timer** (11).  
(Il display lampeggia).



5. Premere il tasto **"Power Level"** (6) 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).



6. Premere il tasto **"Start"** (16) per avviare la sequenza.  
(Il display visualizza in sequenza il tempo relativo alla funzione selezionata).



7. Al termine della sequenza impostata si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta **"End"**.





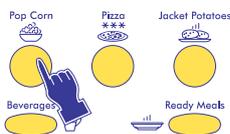
### UTILIZZARE I TASTI "QUICK MENÙ"

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.

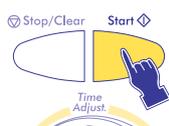
Tasto	Cosa si può fare	Consigli
(9) <b>Beverages</b> • Premere <b>1</b> volta  • Premere <b>2</b> volte  • Premere <b>3</b> volte  • Premere <b>4</b> volte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare 1 tazzina da caffè (60 cc) da temperatura ambiente.</li> <li>• Riscaldare 2 tazzine da caffè 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
(14) <b>Jacket potatoes</b> • Premere <b>1</b> volta • Premere <b>2</b> volte • Premere <b>3</b> 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 e metterle poi sul piatto girevole. Vanno servite farcite con burro o formaggio.
(15) <b>Ready Meals</b> cibi pronti da temperatura di frigorifero • Premere <b>1</b> volta  • Premere <b>2</b> volte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare 100 gr di pietanze da temperatura di frigorifero.</li> <li>• Riscaldare 250 gr di carne o carne + verdura da temperatura di frigorifero.</li> </ul>	Indicata per porzioni già cotte conservate nel frigorifero dal giorno prima. Coprire il piatto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato sopra.
(8) <b>Pizza</b> Pizza congelata, piatti pronti congelati  • Premere <b>1</b> volta  • Premere <b>2</b> volte  • Premere <b>3</b> 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 e. 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.  Altrimenti travasare il contenuto della vaschetta in un piatto di portata e coprire con la pellicola trasparente o un piatto rovesciato.
(7) <b>Pop Corn</b> • Premere <b>1</b> 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:



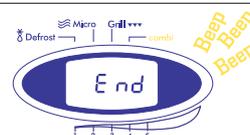
1. Premere il tasto “Quick Menü” desiderato (vedi sopra). (Il display lampeggia sul tempo preimpostato mentre si accendono il secondo indicatore in alto a sinistra relativo al funzionamento a microonde e quello in basso relativo alla potenza delle microonde preimpostata).



2. Premere il tasto “Start” (16) per avviare le microonde.

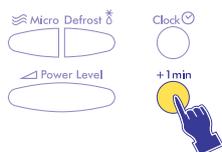


3. Al termine del tempo impostato si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta “End”.



**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.



1. Premere il tasto “+1min” (13). (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” (16) per avviare le microonde.



3. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta “End”.



**SICUREZZE PER BAMBINI**

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

- 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 (16) 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 (16) fino al beep.
- 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 (10) 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 (10) fino al beep.

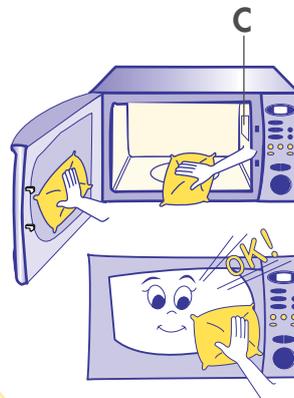
## M A N U T E N Z I O N E E P U L I Z I A

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

### Pulizia

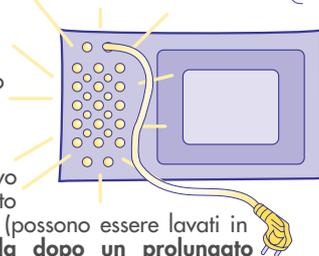
Grazie allo speciale smalto con cui è rivestito il vano interno del Vostro forno, che non trattiene gli schizzi e le particelle di cibo che vi si dovessero depositare, la pulizia è particolarmente semplice. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (C). **Non 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.** Non usare detergenti 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 (G) ed il relativo supporto (H) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno. Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro (possono essere lavati in lavastoviglie). **Non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.** Il motore del piatto rotante è sigillato. Tuttavia, quando si esegue la pulizia del fondo, fare attenzione che l'acqua non penetri sotto il perno del piatto rotante (D).



### Se qualcosa non sembra funzionare...

Nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza 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)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Condensa sul piano di cottura 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 accendere il forno senza alimenti nelle cotture solo microonde e combinate.</li> <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>Usare il corretto modo di cottura 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.

