

**FORNO A MICROONDE COMBINATO VENTILATO CON COMANDI  
ELETTRONICI**

**MICROWAVE FAN OVEN WITH ELECTRONIC CONTROLS**

**ELEKTRONISCH GESTEUERTES KOMBI-MIKROWELLENGERÄT MIT  
HEIßLUFTBACKOFEN**

**FOUR A MICRO-ONDES COMBINE AVEC CHALEUR TOURNANTE  
AVEC COMMANDES ELECTRONIQUES**

**GECOMBINEERDE MAGNETRON OVEN MET VENTILATIE EN ELEC-  
TRONISCHE BEDIENING**

**HORNO MICROONDAS COMBINADO VENTILADO CON MANDOS  
ELECTRONICOS**

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

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

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

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power Level	Oven temp.	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	16 min.	only mw	850 W	-	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
B	Sponge cake	6 min.	only mw	850 W	-	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the low wire rack placed on the turntable.
C	Meat loaf	20 min.	only mw	650 W	-	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
Defrosting	Defrosting minced meat	11 min.	only mw		-	500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (!). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
D (*)	Potato gratin	25 min.	combi mw + fan (simult.)	850 W	190°C	1100 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable. Do not preheat the oven.
E (*)	Sponge cake	30 min.	combi mw + fan (simult.)	150 W	170°C	710 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. The oven shall be preheated (in FAN ONLY function) with the lower rack (F) placed on the turntable. Once preheated, place the container on the lower rack (F).
F (*)	Poultry	40 min.	combi mw + fan (simult.)	650 W	190°C	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable.

ISTRUZIONI PER L'USO

pag. 5

INSTRUCTION MANUAL

pag. 27

GEBRAUCHSANWEISUNG

Seite 49

MODE D'EMPLOI

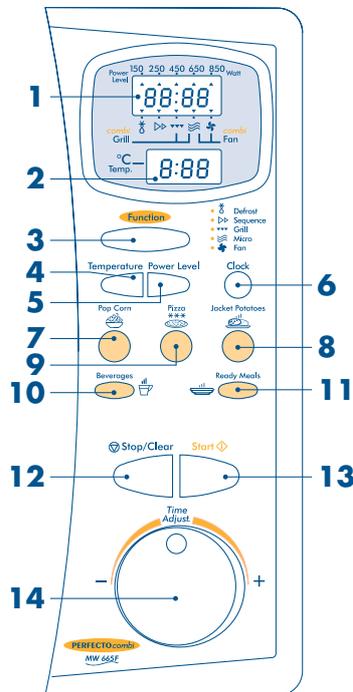
pag. 71

GEBRUIKSSAANWIJZINGEN

pag. 93

MANUAL DE INSTRUCCIONES

pág. 115



## BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE D

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Display (Anzeige) Zeit und Betriebsarten</li> <li>2. Display Backofentemperatur</li> <li>3. Taste <b>Function</b>: Wahl der Betriebsart</li> <li>4. Taste <b>Temperature</b>: Wahl der Backofentemperatur</li> <li>5. Taste <b>Power Level</b>: Wahl der Mikrowellenleistungsstufe</li> <li>6. Taste <b>Clock</b>: Einstellen der Uhr</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7 - 8 - 9 - 10 - 11 Tasten "<b>Quick Menü</b>": Bereits gespeicherte, rasche Garvorgänge</li> <li>12. Taste <b>Stop/Clear</b>: Unterbrechung und Löschen der Eingaben</li> <li>13. Taste <b>Start/Quick Reheat</b>: Start Garvorgang und rasches Erwärmen</li> <li>14. Drehknopf <b>Time Adjust</b>: Einstellen der Uhrzeit und der Kochzeitdauer</li> </ol> |
|--|---|

## DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE F

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afficheur temps et fonctions</li> <li>2. Afficheur température four</li> <li>3. Touche <b>Function</b>: sélection des fonctions</li> <li>4. Touche <b>Temperature</b>: sélection de la température du four</li> <li>5. Touche <b>Power Level</b>: sélection du niveau de puissance des micro-ondes</li> <li>6. Touche <b>Clock</b>: réglage de l'horloge</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7 - 8 - 9 - 10 - 11 Touches "<b>quick menu</b>": cuissons rapides mémorisées.</li> <li>12. Touche <b>Stop/Clear</b>: interruption de la cuisson et effacement des programmations.</li> <li>13. Touche <b>Start/Quick reheat</b>: démarrage des cuissons et réchauffement rapide.</li> <li>14. Bouton <b>Time Adjust</b>: réglage de l'heure du jour et de la durée des cuissons.</li> </ol> |
|---|--|

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI I

- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Display tempo e funzioni</li> <li>2. Display temperatura forno</li> <li>3. Tasto <b>Function</b>: selezione funzioni</li> <li>4. Tasto <b>Temperature</b>: selezione temperatura forno</li> <li>5. Tasto <b>Power Level</b>: selezione livello di potenza microonde</li> <li>6. Tasto <b>Clock</b>: regolazione orologio</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7 - 8 - 9 - 10 - 11 Tasti "<b>quick menu</b>": cotture rapide pre-memorizzate</li> <li>12. Tasto <b>Stop/Clear</b>: arresto cotture e cancellazione impostazioni</li> <li>13. Tasto <b>Start/Quick reheat</b>: partenza cotture e riscaldamento rapido</li> <li>14. Manopola <b>Time Adjust</b>: impostazione ora del giorno e durata delle cotture.</li> </ol> |
|---|--|

## BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL NL

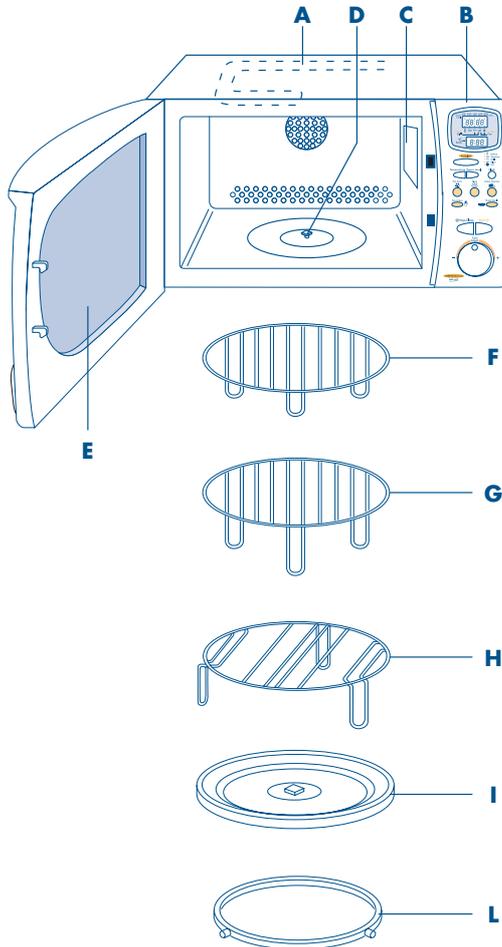
- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Display tijd en functies</li> <li>2. Display oven temperatuur</li> <li>3. <b>Function</b> toets: keuze functies</li> <li>4. <b>Temperature</b> toets: keuze oven temperatuur</li> <li>5. <b>Power Level</b> toets: keuze vermogen niveau magnetron</li> <li>6. <b>Clock</b> toets: instellen klok</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7 - 8 - 9 - 10 - 11 "<b>Quick menu</b>" toetsen: voorgeprogrammeerde snelle bereidingen</li> <li>12. <b>Stop/Clear</b> toets: onderbreking bereidingen en annulatie ingestelde bereidingen</li> <li>13. <b>Start/Quick reheat</b> toets: start bereidingen en snel verwarmen</li> <li>14. <b>Time Adjust</b> toets: instellen van de tijd van de dag en de duur van de bereidingen</li> </ol> |
|--|--|

## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL GB

- |   |   |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Time and mode display</li> <li>2. Oven temperature display</li> <li>3. Mode <b>Function</b>: mode selection</li> <li>4. <b>Temperature</b> key: oven temperature selection</li> <li>5. <b>Power Level</b> key: microwave power level selection</li> <li>6. <b>Clock</b> key: setting the clock</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7 - 8 - 9 - 10 - 11 "<b>Quick Menu</b>" keys: pre-memorised rapid cooking</li> <li>12. <b>Stop/Clear</b> key: interruption of cooking and cancellation of settings</li> <li>13. <b>Start/Quick Reheat</b> key: start of cooking and rapid reheating</li> <li>14. <b>Time Adjust</b> knob: setting of time and length of cooking</li> </ol> |
|---|---|

## DESCRIPCION DEL PANEL DE MANDOS E

- |  |   |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Visor tiempo y funciones</li> <li>2. Visor temperatura horno</li> <li>3. Botón <b>Function</b>: selección funciones</li> <li>4. Botón <b>Temperature</b>: selección temperatura horno</li> <li>5. Botón <b>Power Level</b>: selección nivel de potencia microondas</li> <li>6. Botón <b>Clock</b>: regulación reloj</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>7 - 8 - 9 - 10 - 11 Botones "<b>quick menu</b>": cocciones rápidas pre-memorizadas</li> <li>12. Botón <b>Stop/Clear</b>: paro de cocción y anulación de planteos</li> <li>13. Botón <b>Start/Quick reheat</b>: arranque cocción y calentamiento rápido</li> <li>14. Selector <b>Time Adjust</b>: planteo hora del día y duración de las cocciones</li> </ol> |
|--|---|



**DESCRIZIONE**

**GB**

- A Grill heating element
- B Control panel
- C Microwave outlet cover
- D Turntable spindle
- E Inside of door
- F Low wire rack
- G High wire rack
- H Medium spacer wire rack
- I Turntable
- L Turntable support

**DESCRIZIONE**

**D**

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

**DESCRIPTION**

**F**

- A Résistance du grill
- B Tableau de commande
- C Couvercle sortie micro-ondes
- D Axe du plateau tournant
- E Côté intérieur de la porte
- F Grille basse
- G Grille haute
- H Grille moyenne intercalaire
- I Plateau tournant
- L Support du plateau tournant

**BESCHRIJVING**

**NL**

- A Grill weerstand
- B Bedieningspaneel
- C Deksel uitgang microgolven
- D Pin draaischijf
- E Binnenkant ovendeur
- F Laag rooster
- G Hoog rooster
- H Midden rooster voor niveauscheiding
- I Draaischijf
- L Houder voor draaischijf

**DESCRIZIONE**

**I**

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

**DESCRIPCIÓN**

**E**

- A Resistencia del grill
- B Panel de mandos
- C Tapa de salida de las microondas
- D Perno del plato giratorio
- E Lado interior de la puerta
- F Pasilla baja
- G Parilla alta
- H Parilla separadora de altura mediana
- I Plato giratorio
- L Soporte del plato giratorio

# INDICE

<b>CAP. 1 - GENERALE</b>	1.1 Avvertenze importanti per la sicurezza .....pag.	6
	1.2 Dati tecnici.....pag.	7
	1.3 Installazione e collegamento elettrico .....pag.	7
	1.4 Accessori in dotazione.....pag.	8
	1.5 Vasellame da usare .....pag.	9
	1.6 Regole e consigli generali per l'utilizzo del forno.....pag.	10
<b>CAP. 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI</b>		
	2.1 Come regolare l'orologio.....pag.	11
	2.2 Come programmare le cotture.....pag.	12
	2.3 Sequenza automatica di scongelamento e cottura...pag.	14
	2.4 Come richiamare le ricette pre-memorizzate (tasti Quick Menù") .....pag.	15
	2.5 Riscaldamento veloce (Quick Reheat) .....pag.	15
	2.6 Sicurezza bambini .....pag.	15
<b>CAP. 3 - UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI</b>		
	3.1 Scongelamento.....pag.	16
	3.2 Riscaldamento.....pag.	17
	3.3 Cuocere antipasti, primi piatti .....pag.	18
	3.4 Cuocere carne .....pag.	18
	3.5 Cuocere contorni e verdure.....pag.	19
	3.6 Cuocere pesce.....pag.	20
	3.7 Cuocere dolci e torte .....pag.	20
	3.8 Riscaldare/cuocere utilizzando i tasti Quick Menù .pag.	21
	3.9 Cotture simultanee su due ripiani.....pag.	22
<b>CAP. 4 - MANUTENZIONE E PULIZIA</b>		
	4.1 Pulizia .....pag.	24
	4.2 Manutenzione .....pag.	25

# CAPITOLO 1- GENERALE

## 1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

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.



fig. 1



fig. 2

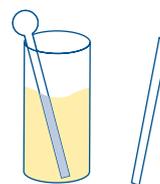


fig. 3



fig. 4

# CAPITOLO 1- GENERALE

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

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

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

ITALIANO

## 1.2 DATI TECNICI

### CONSUMO ENERGETICO (Norme CENELEC HD 376)

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

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

Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed alla Direttiva 89/109/CEE sui materiali in contatto con alimenti.

## 1.3 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (I), il relativo supporto (L) e tutti gli accessori. Verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede al centro del piatto rotante.
- 2) Pulire l'interno con un panno umido e morbido.
- 3) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto, in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.
- 4) Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ad un'altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini, poiché la porta può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.
- 5) **Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio, le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm. sopra il forno (fig. 5).**
- 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 (fig. 6).
- 7) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (L) ed appoggiarci il piatto rotante (I). Il perno (D) deve inserirsi nella relativa sede al centro del piatto rotante.

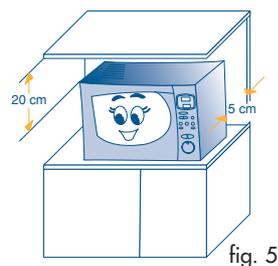


fig. 5



fig. 6

# CAPITOLO 1- GENERALE

ITALIANO

**NOTA BENE:** non posizionare il forno sopra o vicino a fonti di calore (ad esempio sopra il frigorifero) (fig. 7).

- 8) Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 16A. Verificare inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 16A, al fine di evitarne l'improvviso intervento durante il funzionamento del forno.
- 9) Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.
- 10) Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente **sia correttamente messa a terra: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**

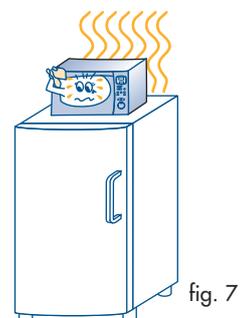
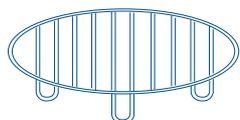


fig. 7

## 1.4 ACCESSORI IN DOTAZIONE



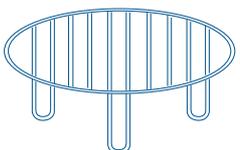
### GRIGLIA BASSA

**Funzione solo forno ventilato:**

per tutti i tipi di cotture tradizionali, in particolare per la cottura di dolci.

**Funzione Combinata microonde + forno ventilato:**

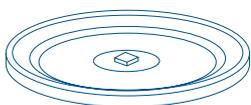
per la cottura rapida di carne, patate e alcuni dolci che lievitano.



### GRIGLIA ALTA

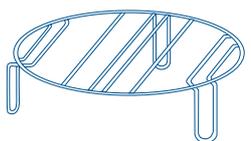
**Funzione solo grill:**

per tutti i tipi di grigliatura.



### PIATTO ROTANTE

Il piatto rotante va utilizzato per tutte le funzioni.



### GRIGLIA MEDIA DISTANZIATRICE

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

Vedere istruzioni a pag. 22.

# CAPITOLO 1- GENERALE

## 1.5 VASELLAME DA USARE

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.

**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 impostato nelle funzioni "Solo forno ventilato" o "Solo grill", si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno.

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

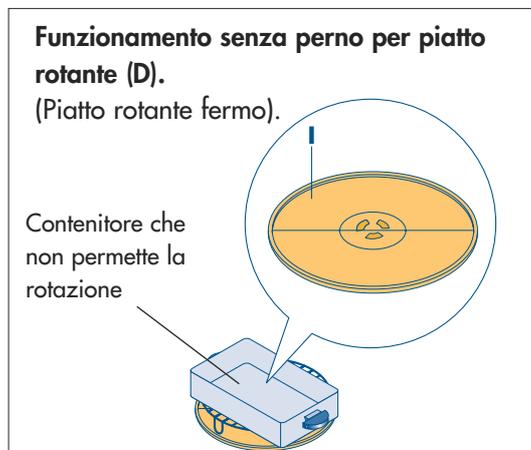
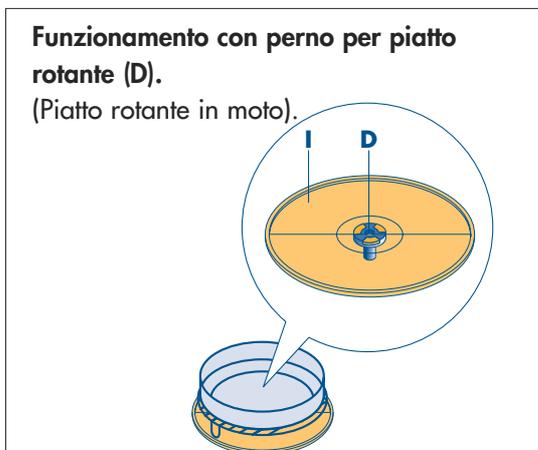
	Vetro	Pyrex	Vetroceramica	Terracotta	Fogli di alluminio	Plastica	Carta o cartone	Contenitori metallici
Funzione "Solo microonde"	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Funzioni "Combinare"	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Funzione "Solo ventilato" "Solo grill"	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

### Arresto del piatto girevole per contenitori di grandi dimensioni

Per utilizzare recipienti rettangolari di grandi dimensioni (che non potrebbero ruotare all'interno della cavità), basta bloccare la rotazione del piatto girevole (I) estraendo il perno piatto (D) dalla propria sede, come indicato nelle figure sottostanti.

**Attenzione: questa operazione è possibile SOLO in funzione "Solo forno ventilato".**

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



# CAPITOLO 1- GENERALE

## 1.6 REGOLE FONDAMENTALI PER LA COTTURA A MICROONDE

- 1) Una delle principali operazioni da eseguire è mescolare più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e quindi a ridurre il tempo di cottura.
- 2) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura.
- 3) Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno **forati in più punti** con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 8).
- 4) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme (fig. 9).
- 5) Per ridurre la formazione di condensa all'interno del forno, sul piano di appoggio o intorno alla porta, **coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato**. Inoltre, cibi con contenuto acquoso, (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno. Usare pellicola trasparente adatta per forni a microonde.
- 6) In funzionamento "Solo microonde" e nelle funzioni "Combinare", **non si deve assolutamente preriscaldare né far funzionare il forno a vuoto (senza alimenti), in quanto si possono provocare delle scintille e danni all'apparecchio**.
- 7) **Non cuocere le uova con il guscio** (fig. 10): la pressione che si forma all'interno farebbe esplodere l'uovo, anche a cottura ultimata. Non riscaldare le uova già cotte, a meno che non siano strapazzate.
- 8) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.

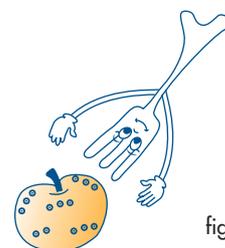


fig. 8

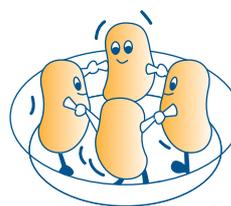


fig. 9

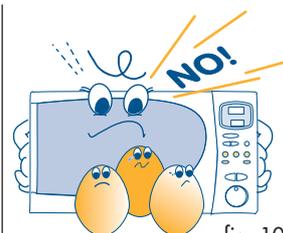
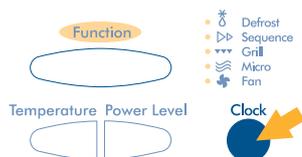


fig. 10

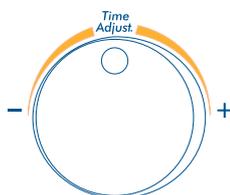
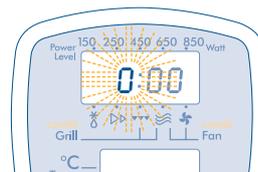
## CAPITOLO 2- USO DEI COMANDI E DELLE FUNZIONI

### 2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

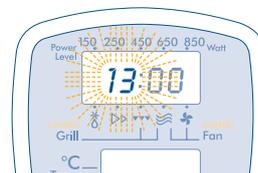
- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display compariranno quattro trattini (---) Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:



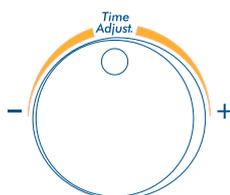
- 1 Premere il tasto "Clock" (6).  
(Sul display 1 lampeggiano le ore).



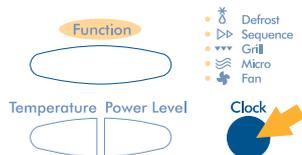
- 2 Impostare l'ora desiderata ruotando la manopola **Time Adjust** (14).  
(Sul display 1 lampeggiano le ore).



- 3 Premere ancora il tasto "Clock" (6).  
(Sul display 1 lampeggiano i minuti).



- 4 Impostare i minuti desiderati ruotando la manopola **Time Adjust** (14).  
(Sul display 1 lampeggiano i minuti).



- 5 Premere ancora il tasto "Clock" (6).  
(Il display visualizza l'ora impostata).



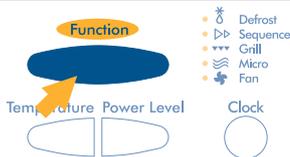
- Se volete cambiare l'ora del quadrante una volta impostata, premere il tasto "Clock" (6) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- È possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata premendo il tasto "Clock" (6) (l'ora viene visualizzata per 3 secondi).

## CAPITOLO 2- USO DEI COMANDI E DELLE FUNZIONI

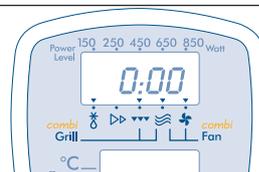
# 2

ITALIANO

### 2.2 COME PROGRAMMARE LE COTTURE

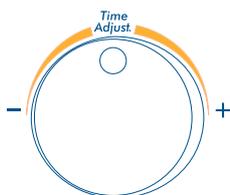


**1** Premere il tasto **Function** (3) (selezione funzioni) e scegliere la funzione desiderata, che sarà visualizzata con l'accensione dei relativi indicatori sul display 1.  
Le funzioni disponibili sono:

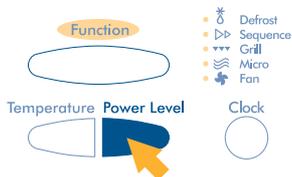


INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA
	solo microonde
	scongelamento automatico
+	combinata microonde e forno ventilato

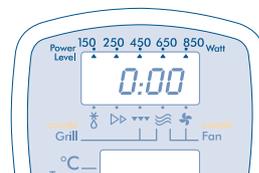
INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA
+	combinata microonde e grill
	solo forno ventilato
	solo grill



**2** Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola **Time Adjust** (14).  
Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.



**3** Nelle funzioni:  
**solo microonde**  
**combinata microonde + forno ventilato**  
**combinata microonde + grill**

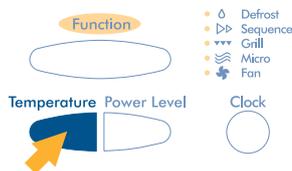


selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **Power Level** (5) fino a far comparire l'indicatore del livello di potenza desiderato sul display 1. Per la scelta della potenza, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

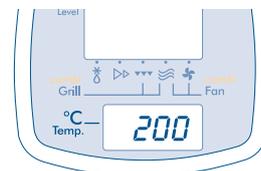
**Note:** • non è necessario selezionare alcun livello di potenza nella funzione di **scongelamento automatico**.

- nella funzione **combinata microonde + forno ventilato** la potenza microonde massima selezionabile è 650 Watt.
- è possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **Power Level** (5).

## CAPITOLO 2- USO DEI COMANDI E DELLE FUNZIONI



- 4** Nelle funzioni:  
**combinata microonde + forno  
 ventilata  
 solo forno ventilato**



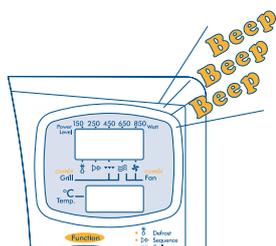
selezionare la temperatura di cottura premendo ripetutamente il tasto **Temperature** (4) fino a che il display 2 (in basso) non visualizza la temperatura desiderata. Per la scelta della temperatura, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

- Note:**
- una volta avviata la cottura, il display 2 mostrerà l'aumento della temperatura effettiva all'interno del forno.
  - una volta raggiunta la temperatura impostata, verrà emesso un segnale acustico (5 beep). Sul display 2 rimarrà quindi visualizzata la temperatura impostata.
  - è possibile modificare la temperatura impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **Temperature** (5).



- 5** Avviare il processo di cottura premendo il tasto **Start** (13). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura e, se previsto dalla funzione, la temperatura del forno.

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



- 6** Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico (3 beep) e sul display compare la scritta END. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà l'ora del giorno, o se il forno è caldo, la scritta "COOL" - vedi nota sotto).

- Note:**
- è possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe così l'emissione di microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto **Start** (13).
  - se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **Stop/Clear** (12).
  - per terminare la cottura, procedere invece come segue:
    - se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **Stop/Clear** (12).
    - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **Stop/Clear** (12). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.
  - questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo, sul display 1 compare la scritta "COOL". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).

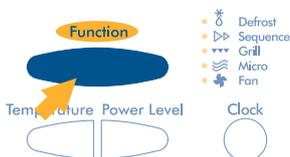
**Al termine di ogni cottura, la lampada forno, il piatto girevole e la ventola di raffreddamento rimarranno in funzione fino a che non si aprirà la porta del forno.**

## CAPITOLO 2- USO DEI COMANDI E DELLE FUNZIONI

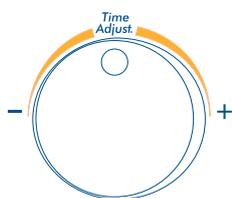
ITALIANO

### 2.3 SEQUENZA AUTOMATICA DI SCONGELAMENTO E COTTURA

Per programmare un ciclo automatico sequenziale di scongelamento e di cottura, procedere come segue:



**1** Impostare la funzione **scongela-**  
**mento automatico** premendo due volte il  
tasto **Function** (3) (selezione funzioni).  
Sul display comparirà l'indicatore  
relativo allo scongelamento automati-  
co.

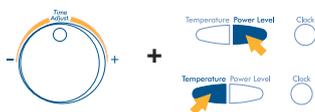


**2** Impostare la durata dello scongela-  
mento (in minuti) ruotando la  
manopola **Time Adjust** (14).

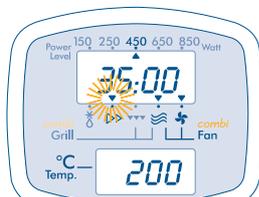


**3** Impostare la successiva cottura  
selezionando la funzione desidera-  
ta con il tasto **Function** (3) (selezione  
funzioni) fino a far comparire i  
relativi indicatori.

(es. funzione combinata microonde + forno ventilato)

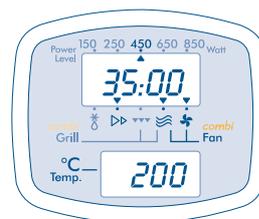
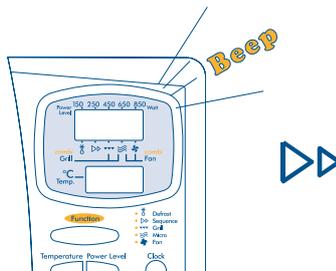


**4** Regolare la durata della cottura e,  
se previsto dalla funzione, il livello  
di potenza microonde e la tempera-  
tura forno come indicato al  
paragrafo precedente (par. 2.2).  
L'indicatore **"Sequence"** >>> inizierà  
a lampeggiare.



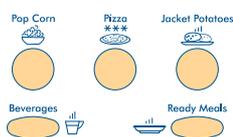
**5** Premere il tasto **Start** (13). Sul display 1 lampeggerà l'indicatore  
**Sequence** per tutta la durata dello scongelamento.

Il passaggio da scongelamento a cottura sarà segnalato da un avviso  
acustico.



## CAPITOLO 2- USO DEI COMANDI E DELLE FUNZIONI

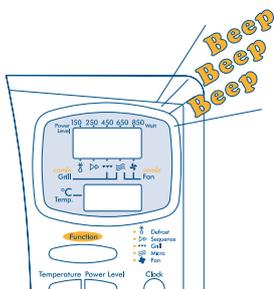
### 2.4 COME RICHIAMARE LE RICETTE PRE-MEMORIZZATE (TASTI "QUICK MENÙ")



- 1 Premere il tasto "Quick menù" desiderato.  
(Sul display lampeggiano gli indicatori della durata e della temperatura preimpostate e si accendono gli indicatori della funzione e del livello di potenza già pre-memorizzati).  
Per la scelta del menù più adatto, consultare il paragrafo 3.8.



- 2 Premere il tasto **Start** (13) per avviare la cottura.



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

### 2.5 RISCALDAMENTO VELOCE (QUICK REHEAT)

Questa funzione è molto utile per riscaldare piccole quantità di cibo o bevande.

- Premere il tasto **Start** (13): il forno si avvierà per 30 secondi alla massima potenza. Premendo ulteriormente il tempo si incrementerà di 30 secondi alla volta fino a 3 minuti.
  - Questa funzione si attiva solo se effettuata **entro 1 minuto** dopo l'inserimento del cibo nel forno.
- Il riscaldamento veloce è anche utile per completare cotture.

### 2.6 SICUREZZA BAMBINI

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

Per l'inserimento della sicurezza:

- Mantenere premuto il tasto **Stop/Clear** (12) per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile correggere i tempi durante tutte le cotture.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto **Stop/Clear** (12) fino al beep.

## CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

### 3.1 SCONGELAMENTO

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

#### TABELLA TEMPI DI SCONGELAMENTO IN FUNZIONE "SCONGELAMENTO AUTOMATICO"

TIPO	QUANTITÀ	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE	TEMPO DI RIPOSO	
<b>CARNE</b>						
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	21 - 23	Girare sottosopra a metà dello scongelamento	Nessuna	20	
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	5 - 7		Nessuna	5	
• Spezzatino, goulasch	500 gr	12 - 14	Vedi nota *	Nessuna	10	
• Macinato	250 gr	6 - 8		Nessuna	15	
	500 gr	10 - 12		Nessuna	15	
• Hamburger	200 gr	6 - 8		Nessuna	10	
• Salsiccia	300 gr	8 - 10		Nessuna	10	
<b>POLLAME</b>						
• Anatra, tacchino	1,5 kg	27 - 29	Girare sottosopra il pollame a metà dello scongelamento. Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	Nessuna	20	
• Pollo intero	1,5 kg	27 - 29		Nessuna	20	
• Pollo a pezzi	850 gr	16 - 18		Nessuna	10	
• Petto di pollo	300 gr	10 - 12		Nessuna	10	
<b>VERDURE</b>						
• Melanzane a dadi	500 gr	15 - 17	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	Nessuna	5	
• Peperoni a pezzi	500 gr	14 - 16		Nessuna	5	
• Piselli sgranati	500 gr	11 - 13		Nessuna	5	
• Cuori di carciofi	300 gr	8 - 10		Nessuna	5	
• Asparagi a pezzi	500 gr	12 - 14		Nessuna	5	
• Fagiolini tranciati	500 gr	14 - 16		Nessuna	5	
• Broccoli interi	500 gr	13 - 15		Nessuna	5	
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	13 - 15		Nessuna	5	
• Carote affettate	500 gr	12 - 14		Nessuna	5	
• Cavolfiore a cimette	450 gr	11 - 13		Nessuna	5	
• Verdure miste	300 gr	7 - 9		Nessuna	5	
• Spinaci tranciati	300 gr	8 - 10		Nessuna	5	
<b>PESCE</b>						
• Filetti	300 gr	8 - 10		Girare sottosopra il pesce a metà dello scongelamento	Nessuna	7
• Tranci	400 gr	9 - 11	Nessuna		7	
• Intero	500 gr	11 - 13	Nessuna		7	
• Gamberi	400 gr	9 - 11	Nessuna		7	
<b>PRODOTTI LATTIERO / CASEARI</b>						
• Burro	250 gr	5 - 7	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche Il formaggio non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo. La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	Nessuna	10	
• Formaggio	250 gr	6 - 8		Nessuna	15	
• Panna	200 ml	8 - 10		Nessuna	5	
<b>PANE</b>						
• 2 panini medi	150 gr	1 - 3	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	Nessuna	3	
• 4 panini medi	300 gr	3 - 5		Nessuna	3	
• Pane a fette	250 gr	3 - 5		Nessuna	3	
• Pane integrale a fette	250 gr	3 - 5		Nessuna	3	
<b>FRUTTA</b>						
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	9 - 11	Mescolare 2 - 3 volte	Nessuna	10	
• Lamponi	300 gr	6 - 8	Mescolare 2 - 3 volte	Nessuna	10	
• More	250 gr	4 - 6	Mescolare 2 - 3 volte	Nessuna	6	

\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la Norma IEC 705, Par. 18.3 (vedi pag. 2). Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico da scongelare va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

## 3

## CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

## 3.2 RISCALDAMENTO

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

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

**Attenzione:** alcune pietanze possono essere facilmente riscaldate anche utilizzando le ricette pre-memorizzate "Quick menù" (vedere tabella a pag.21).

TABELLA TEMPI DI RISCALDAMENTO

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
<b>AMMORBIDIMENTO DI CIBI</b>					
• Cioccolata/glassa	100 gr		450	4 - 5	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50-70 gr	"	850	0'.5"-0'.10"	
<b>CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 20/30°C</b>					
• Yogurt	125 gr	"	850	0'.15"-0'.20"	Asportare il foglio metallico. Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.
• Biberon	240 gr	"	850	0'.30"-0'.35"	
<b>CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGO. (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C</b>					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	850	4 - 6	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio, da riscaldare a 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	"	850	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	"	850	3 - 5	
• Piatto di carne e/o verdure	400 gr	"	850	5 - 7	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare a 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	850	5 - 7	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	850	4 - 6	
<b>CIBI CONG. DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C) fino a 70°C</b>					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	850	6 - 8	Si intende qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare a 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	"	850	5 - 7	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	"	850	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	"	850	8 - 10	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire. Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare a 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 carne e/o verdure	400 gr	"	850	6 - 8	
• Porzioni di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	850	7 - 9	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	"	850	4 - 6	
<b>BEVANDE DA FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 70°C circa</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	850	2 - 2'.30"	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	"	850	1'.30" - 2	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	850	1'.30" - 2	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	850	4 - 5	
<b>BEVANDE DA TEMP. AMBIENTE da 20/30° fino a 70°C circa</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	850	1'.30" - 2	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	"	850	1 - 1'.30"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	850	1 - 1'.30"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	850	3 - 4	

## CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

ITALIANO

### 3.3 - CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI

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)

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

### 3.4 - CUOCERE CARNE

La cottura è strettamente legata alla grandezza ed omogeneità dei cibi da cuocere: gli spiedini cuociono prima di un arrosto perché sono costituiti da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per mantenere morbidi gli arrosti, il pollo e gli spiedini, consigliamo di aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua ad inizio cottura.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Arrosti (maiale, manzo)	1000 gr		450	190°C	35-40	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi. Non mettere troppo condimento.	Bassa
• Polpettone	800 gr		450	180°C	22-25	Amalgamare 500 gr di carne di manzo macinato con uova, prosciutto, pane grattugiato, ecc. Aggiungere un filo d'olio e un po' di vino bianco.	Bassa
• Polpettone	900 gr		650	-	20	Vedi nota *	Nessuna
• Pollo intero	1200 gr		650	190°C	38-42	Forare la pella per far colare il grasso. Vedi nota **	Bassa
• Pollo a pezzi	850 gr		650	190°C	25-30	Durante la cottura mescolare 1 volta.	Bassa
• Spiedini	600 gr		450	180°C	17-20	Girare a metà cottura.	Bassa
• Goulesch	1500 gr		850	-	35-40	Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte.	Nessuna
• Petti di pollo	500 gr		650	-	13-15	Girare a metà cottura.	Nessuna
• Braciola di vitello o maiale	3 pezzi		-	-	17-19	Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Salsicce	3 pezzi		-	-	10-12	Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Hamburger	3 pezzi		-	-	10-12	Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta

\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura di carne macinata secondo la Norma IEC705, Par. 17.3, Test C. Coprire il contenitore con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma IEC705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

\*\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura secondo la Norma IEC705, Par. 17.3, Test F. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma IEC705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

## CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

# 3

### 3.5 - CUOCERE CONTORNI E 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 verdura, aggiungere circa 5 cucchiaini di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua).

Le verdure cotte in funzione SOLO MICROONDE, devono essere sempre coperte con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.

**Attenzione:** i tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura iniziale dell'alimento e anche dalla consistenza e struttura.

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

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

## CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

ITALIANO

### 3.6 - CUOCERE 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.

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

### 3.7 - CUOCERE DOLCI E TORTE

Per tutte le cotture di dolci si richiede il **preriscaldamento del forno** fino alla temperatura indicata in tabella. Solo dopo aver raggiunto la temperatura impostata (segnalata da 5 beep) si potrà inserire il dolce nel forno.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Torta alle nocciole	1100 gr		250	170°C	25-30	Eseguire in una pirofila	Bassa
• Torta Quark	1500 gr		450	170°C	35-40	Eseguire in una pirofila	Bassa
• Crostata di marmellata	700 gr		-	160°C	55	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Plum cake	950 gr		-	160°C	90	Utilizzare uno stampo rettangolare	Bassa
• Torta margherita	700 gr		-	160°C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Torta di noci	650 gr		-	160°C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Egg custard	750 gr		850	-	16	Vedere note *	Nessuna
• Sponge cake	475 gr		850	-	6	Vedere note *	Bassa
• Sponge cake	710 gr		150	170°C	30	Vedere note **	Bassa

- \* Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma IEC705, par. 17.3, rispettivamente Test A e Test B. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.
- \*\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test E di cottura in combinato secondo il Progetto di Norma (3a edizione della IEC705) contenuto nel Documento IEC59H/69/CD. Ricordarsi di preriscaldare il forno in solo fan con la griglia bassa inserita. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma IEC705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

## CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

### 3.8 - RISCALDARE/CUOCERE UTILIZZANDO I TASTI "QUICK MENÙ"

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

TASTO	COSA SI PUÒ FARE	CONSIGLI	
(10)  <b>Beverages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere 1 volta</li> <li>• Premere 2 volte</li> <li>• Premere 3 volte</li> <li>• Premere 4 volte</li> </ul>	<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
(8)  <b>Jacket potatoes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere 1 volta</li> <li>• Premere 2 volte</li> <li>• Premere 3 volte</li> </ul>	<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.
(11)  <b>Ready meals - cibi pronti da temperatura di frigorifero (5-8°C)</b>	<p><i>Attenzione: alla fine di questi riscaldamenti il cibo ed i contenitori possono essere molto caldi. Utilizzare presine o guanti da forno.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere 1 volta</li> <li>• Premere 2 volte</li> </ul>	<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 di cibo già cotto, conservato nel frigorifero nel piatto di portata (lo stesso nel quale poi si mangia). <b>Il cibo non va mai coperto.</b> In caso di pietanze precotte confezionate, togliere il cibo dalle vaschette/confezioni e porlo su di un piatto di portata.
(9)  <b>Pizza e piatti precotti congelati</b>	<p><i>Attenzione: alla fine di questi riscaldamenti il cibo ed i contenitori possono essere molto caldi. Utilizzare presine o guanti da forno.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere 1 volta</li> <li>• Premere 2 volte</li> <li>• Premere 3 volte</li> </ul>	<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 pietanze precotte congelate (ad es. carne o contorni)</li> <li>• Riscaldare una confezione (max. 550 gr) di cibi pronti congelati, oppure max. 550 gr di pietanze precotte congelate (ad es. carne o contorni)</li> </ul>	Posizionare la pizza direttamente sopra la griglia bassa. Posizionare la confezione sopra il piatto girevole, avendo cura di rimuovere eventuali coperture (film sacchetti). Qualora, però, la confezione non fosse adatta alle microonde (es. vaschette metalliche), togliere il cibo dalla confezione e porlo in un piatto di portata. Riscaldare posizionandolo non coperto sul piatto girevole.
(7)  <b>Pop corn</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere 1 volta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuocere 1 confezione di pop corn per microonde da 100 gr.</li> </ul>	Seguire attentamente le istruzioni scritte sulla confezione e posizionarla sul piatto girevole.

## CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

ITALIANO

### 3.9 COTTURE SIMULTANEE SU DUE RIPIANI

Utilizzando la griglia media distanziatrice (H) in funzione solo microonde o scongelamento automatico, 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:

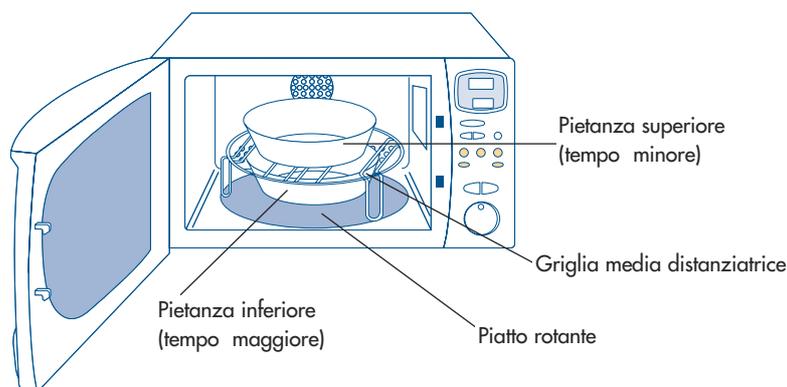
1. I tempi di cottura delle pietanze cotte in contemporanea sono diversi dei tempi delle cotture singole. Controllare quindi sempre la seguente tabella di riferimento.
2. Aver cura di porre sempre sopra la **griglia media distanziatrice (H)** il cibo che necessita il minor tempo di cottura: sarà così 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.

#### 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



TEMPI DI SCONGELAMENTO					
TIPO	POS. RECIPIENTE	QUANTITÀ grammi	FUNZIONE	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Macinato	sopra	500	*	22	Girare la carne su se stessa dopo 15minuti. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Macinato	sotto	500	o	22	
• Pollo a pezzi	sopra	500	*	26	Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Spezzatino	sotto	500	o	26	
• Cavolfiore	sopra	450	*	24	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti.
• Pesce intero	sotto	500	o	24	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti.

## CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

### TEMPI DI RISCALDAMENTO

TIPO	POS. RECIPIENTE	QUANTITÀ grammi	POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Porzione carne	sopra	150	850	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.
• Porzione verdura	sotto	250	850	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.
• Piatto di lasagne	sopra	500	850	11	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.
• Piatto di lasagne	sotto	500	850	11	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.
• Porzione carne	sopra	150	850	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.
• Piatto lasagne	sotto	50	850	10	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.

ITALIANO

### TEMPI DI COTTURA

TIPO	POS. RECIPIENTE	QUANTITÀ grammi	POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Patate	sopra	500	850	24	Tagliare a pezzi uguali e coprire con la pellicola
• Patate	sotto	500	850	24	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Carote	sopra	500	850	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Carote	sotto	500	850	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Pesce a tranci	sopra	400	850	15	Coprire con pellicola. Dopo 15' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475	850	18	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	850	13	Coprire con pellicola. dopo 13' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475	850	17	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	850	13	Coprire con pellicola
• Pesce intero	sotto	200	850	13	Coprire con pellicola
• Patate	sopra	500	850	24	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	sotto	1500	850	48	Dopo 24' togliere la griglia. Mescolare 2-3 volte
• Riso	sopra	300	850	24	Coprire con pellicola e mescolare 2 volte
• Cavolo bianco	sotto	500	850	24	Lasciarlo intero e coprirlo con pellicola
• Piselli	sopra	500	850	22	Coprire con pellicola
• Cav. di Bruxelles	sotto	500	850	22	Coprire con pellicola
• Polpettone	sopra	500	850	34	Se necessario girare a metà cottura
• Patate	sotto	500	850	34	Coprire con pellicola
• Salsicce	sopra	300	850	24	Mescolare 1-2 volte
• Salsicce	sotto	300	850	24	Mescolare 1-2 volte
• Spezzatino	sopra	700	850	40	Mescolare 2-3 volte
• Arista di maiale	sotto	700	850	40	Girare a metà cottura

## CAPITOLO 4: MANUTENZIONE E PULIZIA

ITALIANO

### 4.1 PULIZIA

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

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

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

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

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

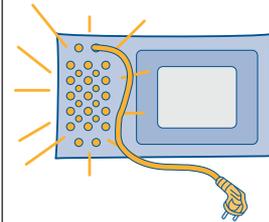
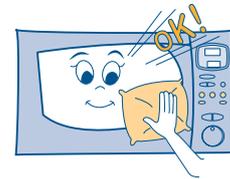
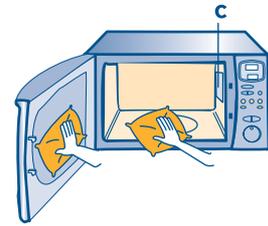
**Pulire regolarmente i fori d'ingresso aria posti sul retro del forno, in modo che con il tempo non vengano ostruiti da polvere e deposito di sporco.**

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

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

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

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



## CAPITOLO 4: MANUTENZIONE E PULIZIA

# 4

### 4.2 MANUTENZIONE

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

PROBLEMA	CAUSA/RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>
Condensa sul piano di appoggio, all'interno del forno oppure attorno alla porta	<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, sul piano di cottura oppure attorno alla cornice della porta.</li> </ul>
Scintille all'interno del forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture a microonde e combinate.</li> <li>Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici.</li> </ul>
Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura</li> <li>Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.</li> </ul>
Il cibo si brucia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare la funzione corretta oppure diminuire il tempo di cottura.</li> </ul>
Il cibo non si cuoce uniformemente	<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>

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