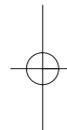




**FORNO A MICROONDE
MICROWAVE OVEN
FOUR A MICRO-ONDES
MIKROWELLENGERÄT
FORNO A MICRO-ONDAS
HORNO MICROONDAS
MAGNETRONOVEN**



 **ARISTON**



INDICE I	CONTENTS GB	TABLE DES MATIERES F
DESCRIZIONE 3	DESCRIPTION 3	DESCRIPTION 3
ISTRUZIONI PER L'INCASSO 4	INSTALLATION INSTRUCTIONS 4	INSTRUCTIONS D'ENCASTREMENT 4
AVVERTENZE 8	IMPORTANT SAFEGUARDS 24	REMARQUES IMPORTANTES 40
VASELLAME DA USARE 9	GLASSWARE AND SIMILAR ITEMS 25	LA VAISSELLE APPROPRIÉE 41
DATI TECNICI 10	TECHNICAL DATA 26	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 42
COLLEGAMENTO ELETTRICO 10	ELECTRICAL CONNECTIONS 26	BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 42
INSTALLAZIONE 10	INSTALLATION 26	MISE EN PLACE 42
DESCRIZIONE DEI COMANDI 11	DESCRIPTION OF THE CONTROLS 27	DESCRIPTION DES COMMANDES 43
POTENZA RESA 11	OUTPUT POWER 27	PUISSANCE RENDUE 43
COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO 11	HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR OVEN 27	COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR 43
CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL FORNO 12	ADVICE ON USING YOUR OVEN CORRECTLY 28	CONSEILS PRATIQUES POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU FOUR 44
METTERE IN FUNZIONE IL FORNO 13	OPERATING THE OVEN 29	MISE EN MARCHÉ DU FOUR 45
COTTURA CONTEMPORANEA SU 2 RIPIANI 14	SIMULTANEOUS COOKING ON 2 LEVELS 30	CUISSON SIMULTANÉE SUR DEUX NIVEAUX 46
MANTENERE IN CALDO I CIBI 16	KEEPING FOOD WARM 32	COMMENT MAINTENIR AU CHAUD LES ALIMENTS 48
SCONGELARE 16	DEFROSTING 32	LA DÉCONGÉLATION 48
RISCALDARE 18	HEATING 34	LE RÉCHAUFFEMENT 50
CUOCERE 20	ELECTRICAL CONNECTION (only for U.K.) 34	LA CUISSON 52
MANUTENZIONE E PULIZIA 23	COOKING 36	ENTRETIEN ET NETTOYAGE 55
	CLEANING AND MAINTENANCE 39	

INHALT D	ÍNDICE P	INDICE E
BESCHREIBUNG 3	DESCRICAÇÃO 3	DESCRIPCIÓN 3
ANLEITUNG FÜR DEN EINBAU 4	INSTRUÇÕES PARA ENCASTRAR 4	INSTRUCCIONES PARA EL EMPOTRADO 4
HINWEISE 56	PRECAUÇÕES 72	ADVERTENCIAS 88
GEEIGNETES GESCHIRR 57	RECIPIENTES A SEREM USADOS 73	VAJILLA QUE SE DEBE UTILIZAR 89
TECHNISCHE DATEN 58	DADOS TÉCNICO 74	DATOS TÉCNICOS 90
ELEKTRISCHER ANSCHLUß 58	CONEXÃO ELÉCTRICA 74	CONEXIÓN ELÉCTRICA 90
INSTALLATION 58	INSTALAÇÃO 74	INSTALACIÓN 90
BESCHREIBUNG DER SCHALTER 59	DESCRICAÇÃO DOS COMANDOS 75	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS 91
AUSGANGSLEISTUNG 59	POTÊNCIA 75	POTENCIA PRODUCIDA 91
WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN 59	COMO OBTER OS MELHORES RESULTADOS DO SEU FORNO 76	COMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO 91
EMPFÜHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN GEBRAUCH DER MIKROWELLE 60	CONSELHOS PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRECTA DO FORNO 77	CONSEJOS PARA UNA CORRECTA UTILIZACIÓN DEL HORNO 92
INBETRIEBNAHME DER MIKROWELLE 61	COLOCAR A FUNCIONAR O FORNO 77	PONER EN MARCHA EL HORNO 92
GLEICHZEITIGES GAREN AUF 2 EBENEN 62	COZEDURA SIMULTANEA EM DUAS ALTURAS 78	COCCIÓN CONTEMPORANEA EN DOS NIVELES 94
WARMHALTEN DER SPEISEN 64	MANTER QUENTES OS ALIMENTOS 80	MANTENER CALIENTES LOS ALIMENTOS 96
AUFTAUEN 64	DESCONGELAR 80	DESCONGELAR 96
ERWÄRMEN 66	AQUECER 82	CALENTAR 98
GAREN 68	COZER 84	COCER 100
WARTUNG UND REINIGUNG 71	MANUTENÇÃO E LIMPEZA 87	MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA 103

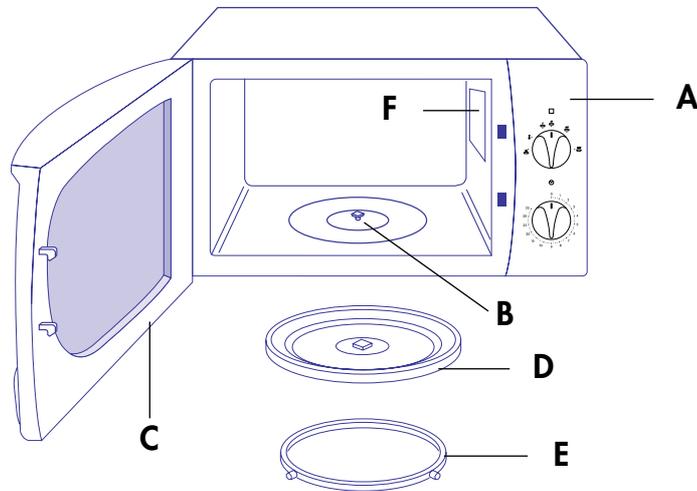
INHOUD NL
BESCHRIJVING 3
INSTRUCTIES VOOR HET INBOUWEN 4
OPMERKINGEN 104
TE GEBRUIKEN VAATWERK 105
TECHNISCHE GEGEVENS 106
ELEKTRISCHE AANSLUITING 106
INSTALLATIE 106
BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN 107
CAPACITEIT 107
HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRUGEN MET UW OVEN 107
AANBEVELINGEN VOOR EEN CORRECT GEBRUIK VAN DE OVEN 108
HET AANZETTEN VAN DE OVEN 109
GELUKTJUDIGE BEREIDING OP TWEE NIVEAU'S 110
HET WARM HOUDEN VAN GERECHTEN 112
ONTDOOIEN 112
OPWARMEN 114
KOKEN 116
ONDERHOUD EN REINIGING 119

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04)

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	850w/900w output power Duration	750w/800w output power Duration	Function	Power level	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	14' - 16'	18' - 20'	only MW		750 gr	5 min.	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	6' - 7'	8' - 9'	only MW		475 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm.
12.3.3	Meat loaf	18' - 20'	22' - 24'	only MW		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
13.3	Defrosting minced meat	10' - 12'	14' - 16'	only MW		500 gr	15 min.	Place the frozen load directly on the turnable (D). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.



In alcuni modelli è presente una **griglia distanziatrice** che consente la cottura contemporanea di due pietanze (introduzione contemporanea di due contenitori/piatti). Fare riferimento alle istruzioni riportate a pag. 14.

Some models have a separator or **spacer wire rack** that makes it possible to cook two food dishes at the same time (simultaneous insertion of two plates or pans). Consult the instructions given on page 30.

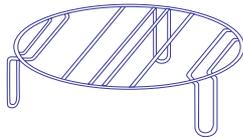
Certains modèles sont équipés d'une **grille intercalaire** permettant la cuisson simultanée de deux mets différents (introduction simultanée de deux récipients/plats). Veuillez vous référer aux instructions de la page 46.

Bei einigen Modellen ist ein **Abstandsrost** vorhanden, der das gleichzeitige Garen von zwei Gerichten ermöglicht (gleichzeitiges Einfügen von zwei Behältern/Tellern). Beziehen Sie sich auf die Anweisungen auf Seite 62.

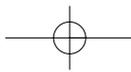
Alguns modelos possuem um **prato distanciador** (grelha distanciadora) que permite a cozedura simultânea de dois alimentos (colocação simultânea de dois recipientes/pratos). Seguir as instruções à pag. 78.

Algunos modelos constan de una **parrilla separadora** que consiente la cocción contemporánea de dos platos (introducción contemporánea de los dos recipientes/platos). Tener presentes las instrucciones indicadas en la pag. 94.

Enkele modellen zijn voorzien van een **niveau rooster** hetgeen de gelijktijdige bereiding van twee gerechten mogelijk maakt (het gelijktijdig in de oven zetten van twee schalen/borden). Raadpleeg de aanwijzingen op pagina 110.



DESCRIZIONE I	DESCRIPTION GB	DESCRIPTION F	BESCHREIBUNG D
A Pannello comandi	A Control panel	A Panneau de commande	A Bedienungsblende
B Perno piatto rotante	B Turntable spindle	B Pivot du plateau tournant	B Drehtellerstift
C Lato interno porta	C Interior, door side	C Face intérieure de la porte	C Türinnenseite
D Piatto rotante	D Turntable	D Plateau tournant	D Drehteller
E Supporto piatto rotante	E Turntable support	E Support du plateau tournant	E Drehtellerauflage
F Coperchio uscita microonde	F Microwave outlet cover	F Couvercle sortie micro-ondes	F Abdeckblende Austritt Mikrowellen
DESCRIÇÃO P	DESCRIPCIÓN E	BESCHRIJVING NL	
A Painel de comandos	A Panel de mandos	A Bedieningspaneel	
B Pino do prato rotativo	B Perno del plato giratorio	B Pin voor de draaischijf	
C Lado interno da porta	C Lado interior de la puerta	C Binnenkant ovendeur	
D Piatto rotativo	D Plato giratorio	D Draaischijf	
E Base do prato rotativo	E Soporte del plato giratorio	E Binnenkant ovendeur	
F Tampa de saída das microondas	F Tapa de salida de las microondas	F Deksel uitgang microgolven	



ISTRUZIONI PER L'INCASSO CON KIT

I forni a microonde possono essere installati con dei Kits. Il forno così installato è completamente visibile. I kits sono coordinati con il forno. In questo caso, il kit viene fissato al forno a microonde ed il tutto viene inserito nella nicchia ad incasso. Il forno a microonde può essere installato sopra ad un altro forno, solo se questo è dotato di ventilatore tangenziale di raffreddamento.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION WITH USE OF THE KIT

These microwave ovens can be installed with kits. Once installed in this manner, the oven is in full view. The kits are co-ordinated with the oven itself. In this case, the kit is attached to the microwave oven and the resulting unit as a whole is then inserted in the niche intended. This microwave oven can be installed above another oven, but only if the latter oven is equipped with a tangential cooling fan.

INSTRUCTIONS POUR L'ENCASTREMENT AVEC KIT

Les fours à micro-ondes peuvent être installés au moyen de kits. Le four ainsi installé est complètement à vue. Les kits sont coordonnés au four. Dans ce cas, le kit est fixé au four à micro-ondes et le tout est positionné dans la niche d'encastrement. Le four à micro-ondes peut être installé au-dessus d'un autre four, uniquement si ce dernier est muni de ventilateur tangential de refroidissement.

ANLEITUNG FÜR DEN EINBAU MIT KIT

Die Mikrowellengeräte können mit Kits installiert werden. Das so installierte Mikrowellengerät ist vollständig sichtbar. Die Kits sind auf das jeweilige Mikrowellengerät abgestimmt. In diesem Fall, wird das Kit am Mikrowellengerät befestigt und das Ganze wird in die Einbaunische geschoben. Das Mikrowellengerät kann nur dann über einem anderen Backofen installiert werden, wenn dieser mit einem Tangentialventilator zur Kühlung ausgerüstet ist.

INSTRUÇÕES PARA ENCASTRAR COM O KIT

Os fornos a microondas podem ser instalados com os kits. O forno, assim instalado, fica completamente visível. Os kits são coordenados com o forno. Neste caso, o kit é fixado no forno a microondas e tudo é colocado no compartimento de encastrar. O forno a microondas pode ser instalado sobre um outro forno, somente se este for dotado de ventilador tangencial de arrefecimento.

INSTRUCCIONES PARA EL EMPOTRADO CON KIT (EQUIPO)

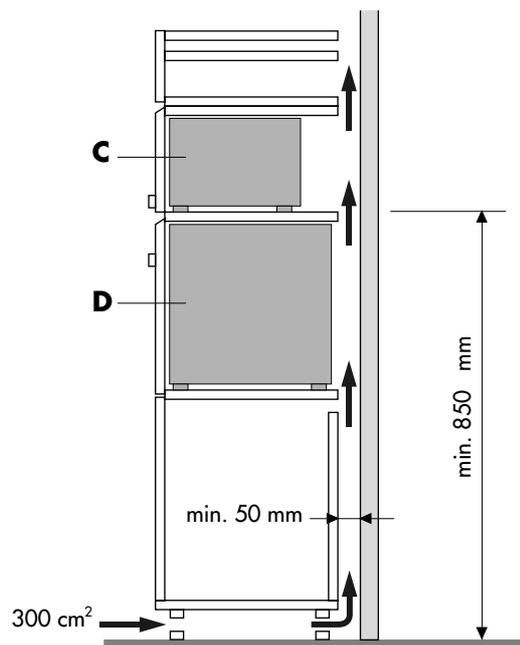
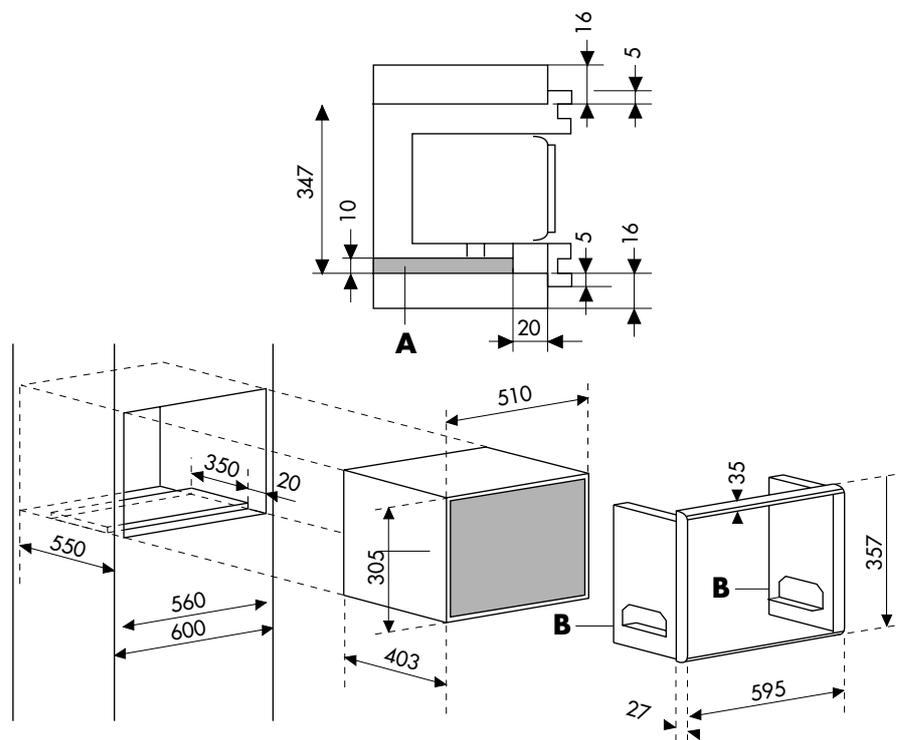
Los hornos a microondas se pueden instalar con sus kits (equipos). El horno, instalado de esta manera, es completamente visible. Los equipos están coordinados con el horno. En este caso, el equipo se fija al horno a microondas y todo se empotra en una cavidad. El horno a microondas se puede instalar sobre otro horno, sólo si éste posee ventilador tangencial de enfriamiento.

INSTRUCTIES VOOR HET INBOUWEN MET KIT

De magnetronovens kunnen geïnstalleerd worden met Kits. De op deze manier geïnstalleerde oven blijft helemaal zichtbaar. De Kits zijn gemaakt in overeenstemming met de oven. Bij deze oplossing wordt de kit aan de magnetronoven bevestigd en het geheel wordt in de inbouwnis geschoven. De magnetronoven kan geïnstalleerd worden boven een andere oven, mits deze laatste voorzien is van een tangentiële afkoelingsventilator.

Nota: La spina dell'apparecchio dovrà risultare accessibile anche dopo l'installazione ad incasso.
Note: The plug on this appliance must be accessible even after the oven has been installed.
Remarque: La fiche de l'appareil devra être accessible même après l'encastrement.
Hinweis: Der Netzstecker des Gerätes muß auch nach dem Einbau zugänglich sein
Nota: a ficha do aparelho deverá ficar acessível mesmo após a instalação por encastramento.
Nota: El enchufe del aparato tendrá que ser accesible, también después de la instalación del aparato en forma empotrada.
N.B.: De stekker van het apparaat dient toegankelijk te blijven na de inbouw installatie.





- A** pannello distanziatore / panel spacer / panneau-entretoise / Abstandspaneel / painel espaçador / Panel separador / Scheidingspaneel
- B** viti / screws / vis / Schrauben / parafusos / tornillos / Schroeven
- C** forno a microonde / microwave oven / four à micro-ondes / Mikrowellengerät / forno a microondas / horno microondas / magnetronoven
- D** forno / oven / four / Backofen / forno / horno / oven



ISTRUZIONI PER L'INCASSO CON PORTA BASCULANTE

Tutti i forni a microonde possono essere incassati in un mobile e protetti da una porta basculante. Di facile e silenziosa apertura grazie a dei pistoni idraulici, la porta deve rimanere in posizione sollevata, durante l'utilizzo del forno a microonde. Per l'installazione della porta basculante seguire le istruzioni incluse. Dopo aver inserito la porta basculante, incassare il forno nella cavità. Il forno a microonde può essere installato sopra ad un altro forno, solo se questo è dotato di ventilatore tangenziale di raffreddamento.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION WITH A BALANCING DOOR

All these microwave ovens can be installed in a cabinet of kitchen furniture and protected by a balancing door. Equipped with an easy and noiseless opening thanks to the use of hydraulic pistons, the door must remain in a raised position while the microwave oven is in use. To install the balancing door, follow the instructions enclosed. After having inserted the balancing door, place the oven in the niche intended. This microwave oven may be installed above another oven, but only if the latter oven is equipped with a tangential cooling fan.

INSTRUCTIONS POUR L'ENCASTREMENT AVEC PORTE BASCULANTE

Tous les fours à micro-ondes peuvent être encastrés dans un meuble et protégés par une porte basculante. L'ouverture de la porte est facile et silencieuse grâce à ses pistons hydrauliques. La porte doit rester en position soulevée pendant l'utilisation du four à micro-ondes. Pour le montage de la porte basculante, suivre les instructions jointes. Après avoir monté la porte basculante, encastrer le four dans la niche. Le four à micro-ondes peut être installé au-dessus d'un autre four, uniquement si ce dernier est muni de ventilateur tangential de refroidissement.

ANLEITUNGEN ZUM EINBAU MIT KLAPPTÜR

Alle Mikrowellengeräte können in ein Möbel eingebaut und mit einer Klapptür geschützt werden. Die Klapptür ist dank der Hydraulikkolben einfach und geräuschlos zu öffnen, muß jedoch während der Verwendung des Mikrowellengerätes in angehobener Stellung verbleiben. Befolgen Sie bei der Installation der Klapptür die beiliegenden Anweisungen. Nach dem Anbringen der Klapptür, das Mikrowellengerät einsetzen. Das Mikrowellengerät kann nur dann über einem anderen Backofen installiert werden, wenn dieser mit einem Tangentialventilator zur Kühlung ausgerüstet ist.

INSTRUÇÕES PARA ENCASTRAR COM PORTA BASCULANTE

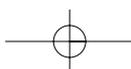
Todos os fornos a microondas podem ser encastrados num móvel e protegidos por uma porta basculante. De abertura fácil e silenciosa, graças a pistões hidráulicos, a porta deve ficar levantada durante a utilização do forno a microondas. Para a instalação da porta basculante, seguir as instruções anexadas. Após ter colocado a porta basculante, encastrar o forno na cavidade. O forno a microondas pode ser instalado sobre um outro forno somente se este for dotado de ventilador tangencial de arrefecimento.

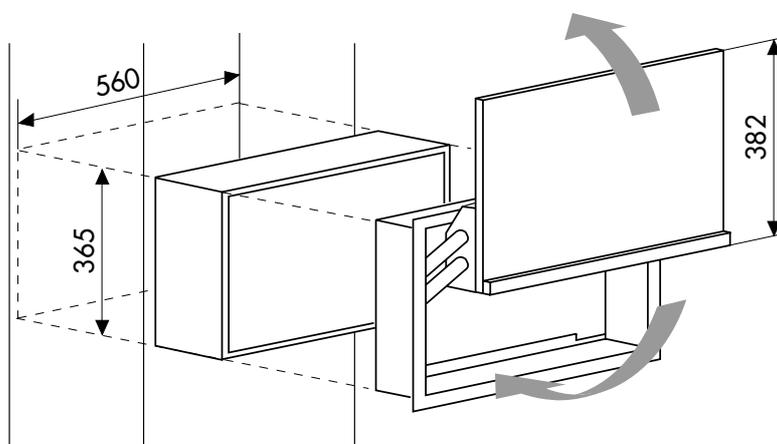
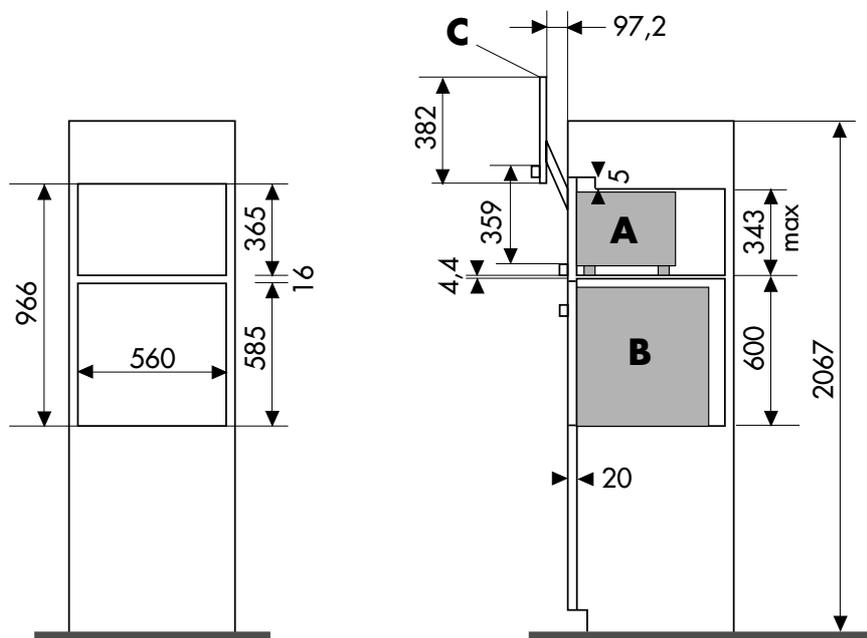
INSTRUCCIONES PARA EL EMPOTRADO CON PUERTA BASCULANTE

Todos los hornos a microondas se pueden empotrar en un mueble y proteger con una puerta basculante. Su abertura es fácil y silenciosa, gracias a los pistones hidráulicos, la puerta tiene que quedar levantada durante el uso del microondas. Para la instalación de la puerta basculante, seguir las instrucciones aquí incluidas. Después de haber colocado la puerta basculante, introducir el horno en la cavidad. El horno a microondas se puede instalar sobre otro horno, sólo si éste posee ventilador tangencial de enfriamiento.

INSTRUCTIES VOOR HET INBOUWEN MET BASCULEDEUR

Alle magnetronovens kunnen ingebouwd worden met als afscherming een basculedeur. Deze deur functioneert op eenvoudige en geluidloze wijze dankzij de hydraulische pistons, de deur dient opengeklapt te zijn tijdens het gebruik van de magnetronoven. Nadat de basculedeur geïnstalleerd is, de oven in de inbouw nis plaatsen. De magnetronoven kan geïnstalleerd worden boven een andere oven, mits deze laatste voorzien is van een tangentiële afkoelingsventilator.





- A** forno a microonde / microwave oven / four à micro-ondes / Mikrowellengerät / forno a microondas / horno microondas / magnetronoven
- B** forno / oven / four / Backofen / forno / horno / oven
- C** porta basculante in posizione sollevata / Balancing door in a raised position / porte basculante en position soulevée / Klapptür in angehobener Stellung / porta basculante levantada / Puerta basculante en posición levantada / Basculedeur in opengeklapte stand

A V V E R T E N Z E

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

N.B. Questo forno è stato progettato per scongelare, riscaldare e cuocere cibi in ambiente domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.

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

dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

D A T I T E C N I C I

MODELLO CON CAVITÀ DA 23 LT.

Dimensioni esterne (LxHxP)	520x305x400
Dimensioni interne (LxHxP)	322x218x331
Peso approssimativo	17 kg.
Diametro piatto rotante	31 cm
Lampada forno	25 W

MODELLO CON CAVITÀ DA 17 LT.

Dimensioni esterne (LxHxP)	480x272x360
Dimensioni interne (LxHxP)	285x197x290
Peso approssimativo	16 kg.
Diametro piatto rotante	27,5 cm
Lampada forno	25 W

E N T R A M B I I M O D E L L I

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

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

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

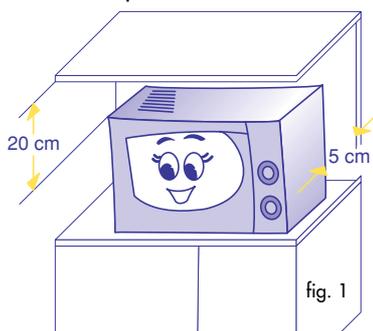
Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 10A.

Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente sia

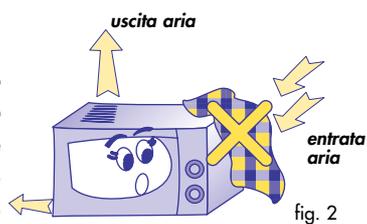
collegata ad una presa di terra efficiente: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.

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

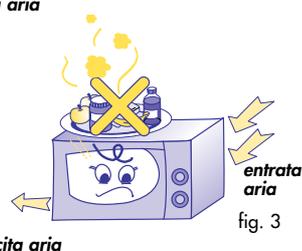
- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, verificare che il perno del piatto rotante (B) sia inserito correttamente nell'apposita sede. Posizionare al centro del fondo cavità il supporto (E) ed appoggiarvi il piatto rotante (D). Il perno (B) deve innestarsi alla relativa sede del piatto rotante.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



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



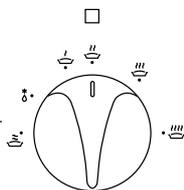
- 4) Non ostruire mai i fori di ingresso aria. In particolare, non appoggiare nulla sopra il forno e verificare che le feritoie di uscita aria e vapori (situate sopra, sotto e dietro l'apparecchio) siano **SEMPRE LIBERE** (vedi Fig. 2 e Fig. 3).



DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI

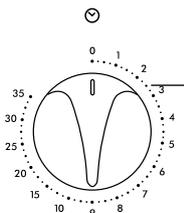
MANOPOLA POTENZA MICROONDE

ruotare la manopola a seconda della potenza desiderata.



MANOPOLA TIMER

QUESTA MANOPOLA DÀ INIZIO A TUTTE LE OPERAZIONI. ruotare in senso orario da 1 a 35 minuti (allo scadere del tempo, il forno si spegne) ed emetterà un segnale acustico.



POTENZA RESA

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



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

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

COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

Cosa voglio fare?	Che potenza scelgo	23 lt	17 lt	Pag.
• Mantenere in caldo i cibi	Potenza	90w	80w	13
				16
• Scongelare	Potenza	135w	120w	13
				16
• Fondere burro e ammorbidire formaggi	Potenza	315w	280w	13
	oppure	450w	400w	22
• Cuocere dolci				
• Cuocere carne	Potenza	650w	560w	13
				20
• Cuocere frutta				13
• Cuocere verdura				22
• Cuocere pesce	Potenza	900w	800w	21
• Cuocere riso, minestra				20
• Riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati				22
				18
• Scongelare, riscaldare, cuocere su due ripiani contemporaneamente	Solo microonde con RIPIANO DISTANZIATORE (Non per tutti i modelli)			14
				15

CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL FORNO

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

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

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

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

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

Regole fondamentali per una corretta cottura a microonde

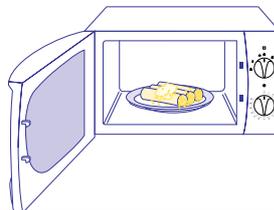
- 1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.
- 2) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.
- 3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).
- 4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi.**
- 5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme.
- 6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.
- 7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro del piatto rotante.
- 8) La **formazione di condensa** all'interno del forno e nelle zone della porta e dell'uscita aria è perfettamente normale. **Per ridurla, coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato.** Inoltre, cibi con contenuto acquoso, (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno. Usare pellicola trasparente adatta per forni a microonde.

METTERE IN FUNZIONE IL FORNO

1

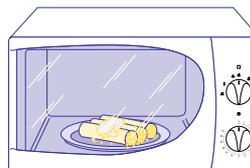
Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura microonde e posizionarlo al centro del piatto rotante.

N.B: Non si deve preriscaldare il forno.



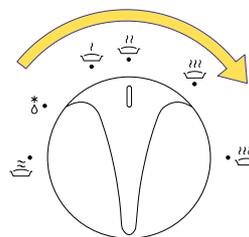
2

Chiudere la porta.



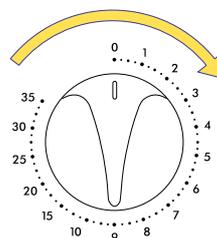
3

Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola potenza microonde.



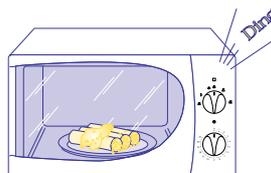
4

Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola timer in senso orario.



5

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



In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola timer in posizione **STOP** ed è possibile variare la durata della cottura (durante lo svolgimento della stessa) girando tale manopola avanti o indietro.

Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta.



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

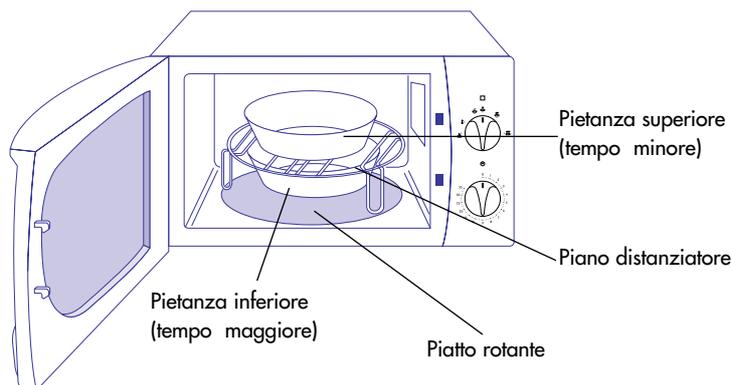
Utilizzando il piano distanziatore in funzione solo microonde, è possibile scongelare, riscaldare e cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi posti su due ripiani. Lo speciale sistema di doppia emissione delle microonde consente infatti di ottimizzare la distribuzione dell'energia.

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. 15.

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 il PIANO DISTANZIATORE il cibo che necessita il minor tempo di cottura: sarà così più facile estrarre il contenitore superiore. Rimuovere la griglia e completare la cottura del cibo sottostante.



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

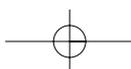


TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI

Tempi di scongelamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Manopola potenza	Minuti	Note
• Macinato	sopra	500	*	20	Girare la carne su se stessa dopo 15'. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Macinato	sotto	500	δ	20	
• Pollo a pezzi	sopra	500	*	24	Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Spezzatino	sotto	500	δ	24	
• Cavolfiore	sopra	450	*	22	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti
• Pesce intero	sotto	500	δ	22	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti

Tempi di riscaldamento

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

Tempi di cottura

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



MANTENERE IN CALDO I CIBI

Questa funzione è consigliata per tutte le pietanze in genere.

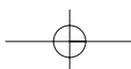
Vi permette di mantenere in caldo i cibi appena cotti o riscaldati senza che questi si secchino o si attacchino al recipiente di cottura.

Impostando la manopola selettore di potenza in posizione  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).

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.
- É 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. É bene usare tempi di scongelamento leggermente al di sotto dei tempi riportati. La durata dello scongelamento varierà in funzione del grado di congelamento. Rivoltare e/o separare i pezzi di cibo durante lo scongelamento ed il tempo di riposo.



Tempi di scongelamento

I tempi indicati in tabella (manopola timer) variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno (vedi pag.11).

Tipo	Quantità	Selettore di potenza	Potenza resa	Potenza resa	Note	Tempo di riposo (minuti)	
			850/900W Timer (minuti)	750/800W Timer (minuti)			
CARNE							
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	* δ	20 - 26	27 - 32		20	
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	"	3 - 7	8 - 12		5	
• Spezzatino, goulasch	500 gr	"	11 - 15	16 - 20		10	
• Macinato	500 gr	"	10 - 12	14 - 16	(*)	15	
"	250 gr	"	4 - 8	9 - 13		10	
• Hamburger	200 gr	"	4 - 8	9 - 13		10	
• Salsiccia	300 gr	"	6 - 10	11 - 15		10	
POLLAME							
• Anatra, tacchino	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20	
• Pollo intero	1,5 kg	"	30 - 33	34 - 37		20	
• Pollo a pezzi	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		10	
• Petto di pollo	300 gr	"	9 - 14	15 - 20		10	
VERDURE							
• Melanzane a dadi	500 gr	"	14 - 18	19 - 24	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	5	
• Peperoni a pezzi	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5	
• Piselli sgranati	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		5	
• Cuori di carciofi	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5	
• Asparagi a pezzi	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5	
• Fagiolini tranciati	500 gr	"	13 - 17	18 - 23		5	
• Broccoli interi	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5	
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	12 - 16	17 - 22		5	
• Carote affettate	500 gr	"	11 - 15	16 - 21		5	
• Cavolfiore a cimette	450 gr	"	10 - 14	15 - 20		5	
• Verdure miste	300 gr	"	5 - 9	10 - 15		5	
• Spinaci tranciati	300 gr	"	6 - 10	11 - 16		5	
PESCE							
• Filetti	300 gr	"	6 - 10	11 - 16			7
• Tranci	400 gr	"	7 - 11	12 - 17			7
• Intero	500 gr	"	10 - 14	15 - 20		7	
• Gamberi	400 gr	"	7 - 11	12 - 17		7	
PRODOTTI LATTIERO/CASEARI							
• Burro	250 gr	"	3 - 7	8 - 12	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche	10	
• Formaggio	250 gr	"	4 - 8	9 - 13	Non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo.	15	
• Panna	200 ml	"	6 - 10	11 - 15	La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	5	
PANE							
• 2 panini medi	150 gr	"	0,30 - 2	3 - 4		3	
• 4 panini medi	300 gr	"	3 - 5	6 - 8	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	3	
• Pane a fette	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3	
• Pane integrale a fette	250 gr	"	3 - 5	6 - 8		3	
FRUTTA							
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	"	10 - 12	13 - 15	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• Lamponi	300 gr	"	6 - 8	9 - 11	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• More	250 gr	"	4 - 6	7 - 9	Mescolare 2 - 3 volte	6	

(*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la Norma 60705, Par. 13.3 (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 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

R I S C A L D A R E

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

- Si raccomanda di riscaldare i cibi (specie se surgelati) ad una temperatura di almeno 70°C (deve scottare!). Non sarà possibile mangiare il cibo subito, perché sarà troppo caldo, ma sarà garantita la sua completa sterilizzazione.
- Per riscaldare i cibi precotti o surgelati, osservare sempre le seguenti regole:
 - togliere il cibo dai contenitori metallici;
 - coprire con pellicola trasparente (del tipo adatto per forni a microonde) o carta oleata; in questo modo tutto il sapore naturale sarà mantenuto ed il forno rimarrà più pulito; è possibile coprire anche con un piatto rovesciato;
 - se possibile, mescolare o rivoltare frequentemente per accelerare ed uniformare il processo di riscaldamento;
 - seguire con molta cautela i tempi indicati sulla confezione; ricordarsi che, in certe condizioni, i tempi riportati dovranno essere aumentati.
- I cibi surgelati devono essere scongelati prima di iniziare il riscaldamento. Più bassa è la temperatura iniziale del cibo, più lungo sarà il tempo necessario per il riscaldamento.
- Cibi e bevande possono essere riscaldati per breve tempo in recipienti di carta o plastica. Comunque, questi recipienti possono deformarsi se il tempo di cottura è lungo.

Tempi di riscaldamento

I tempi indicati in tabella (manopola timer) variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno (vedi pag. 11).

Tipo	Quantità	Liv. di Potenza	850/900W	750/800W	Note
			durata (min.)	durata (min.)	
AMMORBIDIMENTO DI CIBI					
<ul style="list-style-type: none"> • Cioccolata/glassa • Burro 	100 gr 50-70 gr		4 - 5 0.5-0.10	5 - 6 0.7-0.12	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) FINO A 20/30°C					
<ul style="list-style-type: none"> • Yogurt • Biberon 	125 gr 240 gr	"	0.10-0.15 0.25-0.30	0.12-0.17 0.35-0.40	Asportare il foglio metallico Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente, ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare molto bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare latte già sterilizzato.
CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA					
<ul style="list-style-type: none"> • Confezione di lasagne o di pasta con ripieno • Confezione di carne con riso e/o verdure • Confezione di pesce e/o verdure • Piatto di carne e/o verdura • Piatto di pasta, cannelloni o lasagne • Piatto di pesce e/o riso 	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 4 - 6	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 9 7 - 9 6 - 8	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto. Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare ad una temp. di 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (TEMP. INIZIALE -18°/-20°C) FINO A 70°C CIRCA					
<ul style="list-style-type: none"> • Confezione di lasagne o di pasta con ripieno • Confezione di carne con riso e/o verdure • Confezione di pesce e/o verdure precotti • Confezione di pesce e/o verdure crudi • Porzioni di carne e/o verdure • Porzione di pasta cannelloni o lasagne • Porzioni di pesce e/o riso 	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	"	6 - 8 5 - 7 3 - 5 8 - 10 6 - 8 7 - 9 4 - 6	8 - 10 7 - 9 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare ad una temp. di 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto. Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire. Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare ad una temperatura di 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile mescolare il cibo.
BEVANDE DA FRIGORIFERO (5/8°C) FINO A 70°C CIRCA					
<ul style="list-style-type: none"> • 1 tazza d'acqua • 1 tazza di latte • 1 tazza di caffè • 1 piatto di brodo 	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	2 - 2.30 1.30 - 2 1.30 - 2 4 - 5	2.30-3 2-2.30 2-2.30 5 - 6	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA					
<ul style="list-style-type: none"> • 1 tazza d'acqua • 1 tazza di latte • 1 tazza di caffè • 1 piatto di brodo 	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	"	1.30 - 2 1 - 1.30 1 - 1.30 3 - 4	2-2.30 1.30-2 1.30-2 4 - 5	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.

CUOCERE

CARNI

Si possono fare arrostiti, brasati e stufati. Rivoltare e ruotare i pezzi grossi che non possono essere mescolati. Attenzione a non lasciarsi ingannare dall'aspetto esterno della carne, (durante ed a fine cottura) che non potrà essere rosolata come in un forno tradizionale; in compenso vengono mantenute al più alto livello tutte le proprietà nutritive e di gusto delle pietanze.

POLLAME

Tutti i tipi di pollame possono essere scongelati e quindi cotti, nel forno a microonde. La pelle non arrostisce come avviene solitamente: per avere una buona doratura si consiglia pennellare con burro fuso o margarina l'esterno del pollo.

PESCE

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

Tempi di cottura per carni, pollame e pesce

Per rendere più morbida la carne, consigliamo di aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua ad inizio cottura. I tempi indicati in tabella (manopola timer) variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno. (vedi pag. 11).

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

(*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura di carne macinata secondo la Norma 60705, Par. 12.3.3. Coprire il contenitore con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.



VERDURE

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

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

Devono essere sempre coperte con della pellicola trasparente.

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

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



Tempi di cottura per le verdure

I tempi indicati in tabella (manopola timer) variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno. (vedi pag. 11).

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

N.B: I tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura prima della cottura e della consistenza e struttura della verdura.



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 pressappoco uguale a quello che occorre per cuocerlo sul fornello nel modo tradizionale. Il vantaggio di preparare un risotto nel forno a microonde è dato dal fatto che non è necessario mescolare in continuazione (basterà farlo 2 - 3 volte).
Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessari 750 gr di brodo con il forno programmato alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).
Inoltre il riso non si attacca sul fondo del recipiente e, dato che per cuocerlo è possibile usare una zuppiera o un altro recipiente da portare in tavola, non sarà necessario travasarlo in un piatto di portata.

DORATURA

Gli alimenti più difficili da dorare durante la cottura a microonde sono generalmente le cotolette, le scaloppine e i petti di pollo. Per ottenere comunque un effetto di doratura superficiale si consiglia di ungere l'esterno con burro preferibilmente amalgamato con paprica. Sono in vendita anche salse appositamente studiate per colorire gli alimenti cotti a microonde. In tutti i casi occorre far assorbire, alle carni o pesci da dorare, sostanze grasse e coloranti.

DOLCI E FRUTTA

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

Tempi di cottura per dolci e frutta

I tempi indicati in tabella (manopola timer) variano a seconda della potenza resa dal Vostro forno. (vedi pag. 11).

Tipo/quantità	Selettore di potenza	Potenza resa 850/900W	Potenza resa 750/800W	Tempo di riposo (minuti)	Osservazioni e consigli
		Timer (minuti)	Timer (minuti)		
Torta alle noci (700 gr)		13 - 17	18 - 23	5	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese (850 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas (800 gr)	"	15 - 19	20 - 25	5	Le fette di ananas possono essere stese sul fondo della tortiera, oppure tagliate a pezzi e incorporate nell'impasto
Torta alle mele (1000 gr)	"	17 - 21	22 - 27	5	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè (750 gr)	"	13 - 17	18 - 23	5	Ottima farcita con una crema
Zabaione		1,30 - 3	4 - 6	3	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte (300 g.)		3 - 5	6 - 8	3	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte (300 g.)	"	4 - 6	7 - 10	3	Le mele vanno tagliare a fette
Egg custard (750 gr)	"	14 - 16	18 - 20	5	Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	6 - 7	8 - 9	5	Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.2. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

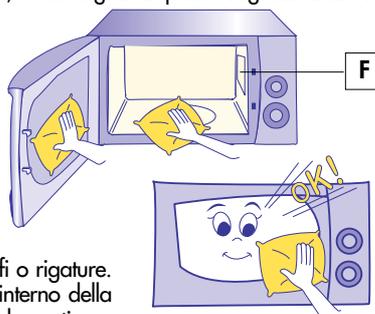
M A N U T E N Z I O N E E P U L I Z I A

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

Pulizia

Per conservare la vostra apparecchiatura nelle migliori condizioni, si consiglia di pulire regolarmente la portina, l'interno e l'esterno del forno con un panno umido e sapone neutro o detersivo liquido. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (F).

Non usare detersivi abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti quando si pulisce la superficie esterna ed interna del forno. Inoltre, fare attenzione che **non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.** Non usare detersivi a base di ammoniaca. Si raccomanda inoltre di non usare alcool pagliette, detersivi abrasivi o detersivi a base di ammoniaca per pulire le superfici interne e soprattutto esterne della porta al fine di evitare graffi o rigature. Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.

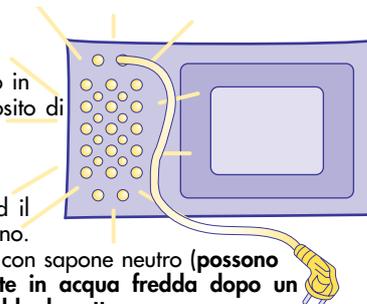


Pulire regolarmente i fori d'ingresso aria posti sul retro del forno in modo che con il tempo non vengano ostruiti da polvere e deposito di sporco.

Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante (D) ed il relativo supporto (E) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno.

Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro (**possono essere lavati in lavastoviglie**). **Non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.**

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



Se qualcosa non sembra funzionare...

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

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

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.