

FORNO A MICROONDE E GRILL

MICROWAVE OVEN AND GRILL

FOUR A MICRO-ONDES ET GRIL

KOMBI-MIKROWELLENGERÄT UND GRILL

MAGNETRONOVEN EN GRILL

HORNO MICROONDAS Y GRILL

**I N D I C E I**

|                                        |      |    |
|----------------------------------------|------|----|
| DESCRIZIONE                            | pag. | 3  |
| COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI     |      |    |
| DAL VOSTRO FORNO                       | pag. | 4  |
| DATI TECNICI                           | pag. | 4  |
| POTENZA RESA                           | pag. | 4  |
| AVVERTENZE                             | pag. | 5  |
| COLLEGAMENTO ELETTRICO                 | pag. | 6  |
| INSTALLAZIONE                          | pag. | 6  |
| VASSELLAME DA USARE                    | pag. | 7  |
| DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI         | pag. | 7  |
| ACCESSORI IN DOTAZIONE                 | pag. | 7  |
| CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO      |      |    |
| DEL FORNO                              | pag. | 8  |
| FUNZIONE SOLO MICROONDE                | pag. | 9  |
| FUNZIONE SOLO GRILL                    | pag. | 16 |
| FUNZIONE IN SEQUENZA MICROONDE E GRILL | pag. | 18 |
| MANUTENZIONE E PULIZIA                 | pag. | 20 |

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

|                                             |      |    |
|---------------------------------------------|------|----|
| DESCRIPTION                                 | pag. | 3  |
| COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR        | pag. | 40 |
| CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES                 | pag. | 40 |
| PUISSANCE RENDUE                            | pag. | 40 |
| REMARQUES IMPORTANTES                       | pag. | 41 |
| BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE                      | pag. | 42 |
| MISE EN PLACE                               | pag. | 42 |
| LA VAISSELLE APPROPRIÉE                     | pag. | 43 |
| DESCRIPTION DES COMMANDES                   | pag. | 43 |
| ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL         | pag. | 43 |
| CONSEILS PRATIQUES POUR UNE UTILISATION     |      |    |
| CORRECTE DU FOUR                            | pag. | 44 |
| FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES              | pag. | 45 |
| FONCTION SEULEMENT GRILL                    | pag. | 52 |
| FONCTION MICRO-ONDES ET GRILL EN SUCCESSION | pag. | 54 |
| ENTRETIEN ET NETTOYAGE                      | pag. | 56 |

**I N H O U D N L**

|                                          |      |    |
|------------------------------------------|------|----|
| BESCHRIJVING                             | pag. | 3  |
| HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRIJGEN    |      |    |
| MET UW OVEN                              | pag. | 76 |
| TECHNISCHE GEGEVENS                      | pag. | 76 |
| CAPACITEIT                               | pag. | 76 |
| OPMERKINGEN                              | pag. | 77 |
| ELEKTRISCHE AANSLUITING                  | pag. | 78 |
| INSTALLATIE                              | pag. | 78 |
| HET TE GEBRUIKEN VAATWERK                | pag. | 79 |
| BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN    | pag. | 79 |
| BIJGEVOEGDE ACCESSOIRES                  | pag. | 79 |
| RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK            |      |    |
| VAN DE MAGNETRON                         | pag. | 80 |
| FUNCTIE ALLEEN MAGNETRON                 | pag. | 81 |
| FUNCTIE ALLEEN GRILL                     | pag. | 88 |
| OPEENVOLGENDE MAGNETRON EN GRILL FUNCTIE | pag. | 90 |
| ONDERHOUD EN REINIGING                   | pag. | 92 |

**C O N T E N T S G B**

|                                            |      |    |
|--------------------------------------------|------|----|
| DESCRIPTION                                | pag. | 3  |
| HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR OVEN | pag. | 22 |
| TECHNICAL DATA                             | pag. | 22 |
| OUTPUT POWER                               | pag. | 22 |
| IMPORTANT SAFEGUARDS                       | pag. | 23 |
| ELECTRICAL CONNECTIONS                     | pag. | 24 |
| INSTALLATION                               | pag. | 24 |
| GLASSWARE AND SIMILAR ITEMS                | pag. | 25 |
| DESCRIPTION OF THE CONTROLS                | pag. | 25 |
| ACCESSORIES PROVIDED                       | pag. | 25 |
| ADVICE ON USING YOUR OVEN CORRECTLY        | pag. | 26 |
| MICROWAVE-ONLY FUNCTION                    | pag. | 27 |
| GRILL-ONLY FUNCTION                        | pag. | 34 |
| MICROWAVE - AND - GRILL SEQUENCE           | pag. | 36 |
| CLEANING AND MAINTENANCE                   | pag. | 38 |
| ELECTRICAL CONNECTION (ONLY FOR U.K.)      | pag. | 39 |

**I N H A L T D**

|                                  |       |    |
|----------------------------------|-------|----|
| BESCHREIBUNG                     | Seite | 3  |
| WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE |       |    |
| BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN       | Seite | 58 |
| TECHNISCHE DATEN                 | Seite | 58 |
| AUSGANGSLEISTUNG                 | Seite | 58 |
| HINWEISE                         | Seite | 59 |
| ELEKTRISCHER ANSCHLUß            | Seite | 60 |
| INSTALLATION                     | Seite | 60 |
| GEEIGNETES GESCHIRR              | Seite | 61 |
| BESCHREIBUNG DER SCHALTER        | Seite | 61 |
| MITGELIEFERTES ZUBEHÖR           | Seite | 61 |
| EMPFEHLUNGEN FÜR DEN KORREKTEN   |       |    |
| GEBRAUCH DER MIKROWELLE          | Seite | 62 |
| BETRIEBSART "NUR MIKROWELLEN"    | Seite | 63 |
| BETRIEBSART "NUR GRILL"          | Seite | 70 |
| NACHEINANDER ABLAUFENDE          |       |    |
| FUNKTION MIKROWELLEN UND GRILL   | Seite | 72 |
| WARTUNG UND REINIGUNG            | Seite | 74 |

**I N D I C E E**

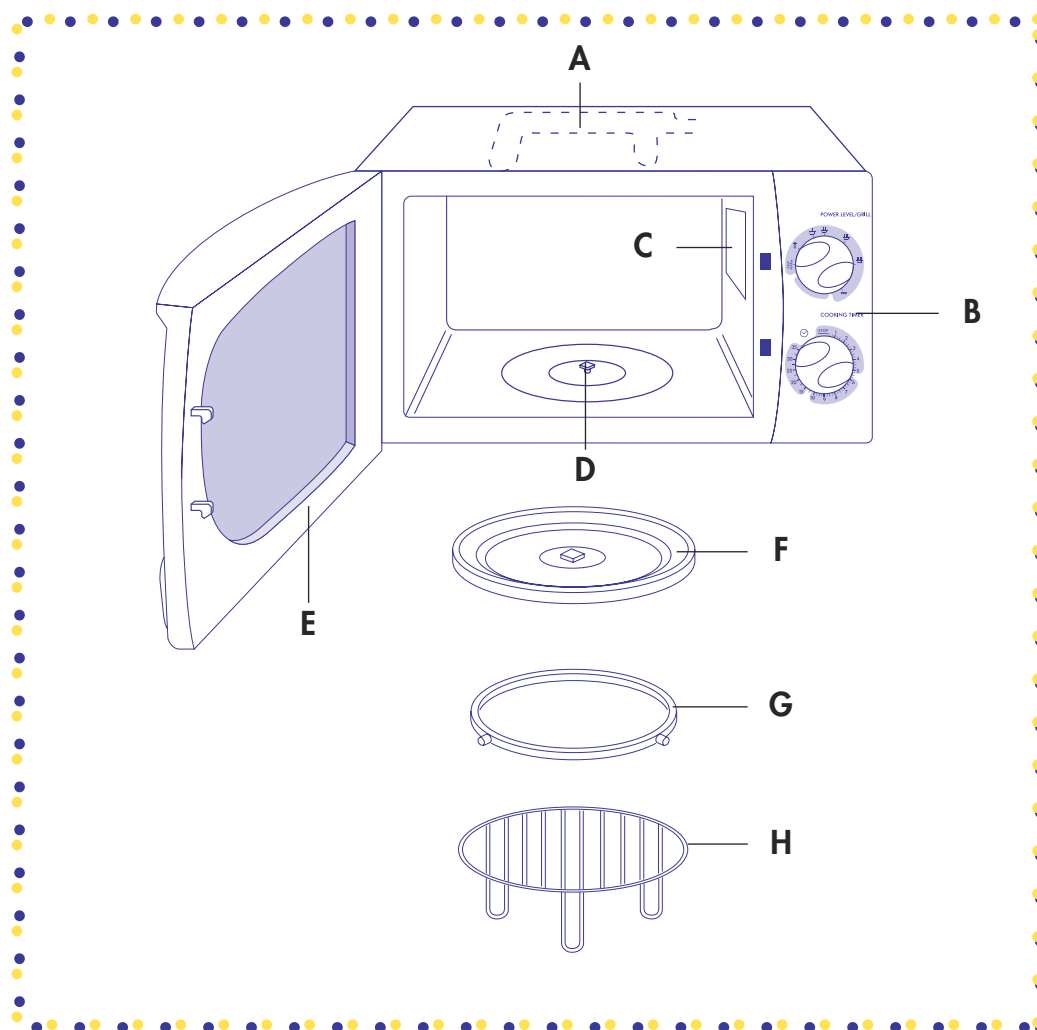
|                              |      |     |
|------------------------------|------|-----|
| DESCRIPCIÓN                  | pag. | 3   |
| CÓMO OBTENER LOS MEJORES     |      |     |
| RESULTADOS DE SU HORNO       | pag. | 94  |
| DATOS TÉCNICOS               | pag. | 94  |
| POTENCIA PRODUCIDA           | pag. | 94  |
| ADVERTENCIAS                 | pag. | 95  |
| CONEXIÓN ELÉCTRICA           | pag. | 96  |
| INSTALACIÓN                  | pag. | 96  |
| VAJILLA QUE SE DEBE UTILIZAR | pag. | 97  |
| DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS    | pag. | 97  |
| ACCESORIOS EN DOTACIÓN       | pag. | 97  |
| CONSEJOS PARA UNA CORRECTA   |      |     |
| UTILIZACIÓN DEL HORNO        | pag. | 98  |
| FUNCIÓN SOLO MICROONDAS      | pag. | 99  |
| FUNCIÓN SOLO GRILL           | pag. | 106 |
| FUNCIONAMIENTO SECUENCIAL    |      |     |
| MICROONDAS + GRILL           | pag. | 108 |
| MANUTENCIÓN Y LIMPIEZA       | pag. | 110 |

**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 with (\*) in this table.

We recommend the following for this oven:

| Test Nr. on standard | Item          | Duration         | Power level                                                                         | Weight | Standing time | Note                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|---------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A                    | Egg custard   | 14'-16'          |  | 750gr  | 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   | 7'-9'            |  | 475gr  | 5 min         | Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210mm) or a Pyrex® glass container dia 210mm, height 50mm and wall thick 6mm. Pour the container on the low wire rack placed on the turntable.                                                                                                                                              |
| C                    | Meat loaf     | 22'-24'          |  | 900gr  | 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           | Grounded meat | 15'-17'          |  | 500gr  | 15 min        | Place the frozen load directly on the turntable (F). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| D(*)                 | Potato gratin | 30'mw + 12'grill |  | 1100gr | 5 min         | Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210mm) or a Pyrex® glass container dia. 210mm, height 50mm and wall thick 6mm. Do not preheat the oven. Pour the container on the low wire rack placed on the turntable.                                                                                                                   |
| F(*)                 | Poultry       | 40'mw + 30'grill |  | 1200gr | 10 min        | The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a Pyrex glass container dia. 210mm, height 50mm and wall thickness of 6 mm. Pour 1/2 glass of water in the container. Put the container directly on the turntable. Do not use any wire rack or drip tray. Turn upsidedown the load after half of the cooking time. |



| DESCRIZIONE <i>I</i>                | DESCRIPTION <i>GB</i>           | DESCRIPTION <i>F</i>                  |
|-------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| <b>A</b> Resistenza grill           | <b>A</b> Grill heating element  | <b>A</b> Résistance du grill          |
| <b>B</b> Pannello comandi           | <b>B</b> Control panel          | <b>B</b> Panneau de commande          |
| <b>C</b> Coperchio uscita microonde | <b>C</b> Microwave outlet cover | <b>C</b> Couvercle sortie micro-ondes |
| <b>D</b> Perno piatto rotante       | <b>D</b> Turntable spindle      | <b>D</b> Pivot du plateau tournant    |
| <b>E</b> Lato interno porta         | <b>E</b> Interior, door side    | <b>E</b> Face intérieure de la porte  |
| <b>F</b> Piatto rotante             | <b>F</b> Turntable              | <b>F</b> Plateau tournant             |
| <b>G</b> Supporto piatto rotante    | <b>G</b> Turntable support      | <b>G</b> Support du plateau tournant  |
| <b>H</b> Griglia                    | <b>H</b> Wire rack              | <b>H</b> Grille                       |

| BESCHREIBUNG <i>D</i>                      | BESCHRIJVING <i>NL</i>              | DESCRIPCIÓN <i>E</i>                      |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>A</b> Grillheizkörper                   | <b>A</b> Weerstand grill            | <b>A</b> Resistencia grill                |
| <b>B</b> Bedienungsblende                  | <b>B</b> Bedieningspaneel           | <b>B</b> Panel de mandos                  |
| <b>C</b> Abdeckblende Austritt Mikrowellen | <b>C</b> Deksel uitgang microgolven | <b>C</b> Tapa de salida de las microondas |
| <b>D</b> Drehtellerstift                   | <b>D</b> Pin voor de draaischijf    | <b>D</b> Perno del plato giratorio        |
| <b>E</b> Türinnenseite                     | <b>E</b> Binnenkant ovendeur        | <b>E</b> Lado interior de la puerta       |
| <b>F</b> Drehteller                        | <b>F</b> Draaischijf                | <b>F</b> Plato giratorio                  |
| <b>G</b> Drehtellerauflage                 | <b>G</b> Draaischijfhouder          | <b>G</b> Soporte del plato giratorio      |
| <b>H</b> Rost                              | <b>H</b> Rooster                    | <b>H</b> Parilla                          |

## / COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

| Cosa voglio fare?                                                            | Quale funzione scelgo?                        | Istruzioni per l'uso                                                                                                    | Tab. quantità/tempo |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| • Mantenere in caldo i cibi                                                  | <b>Solo microonde</b>                         | Pot.  75W                              | 9<br>10             |
| • Scongelare                                                                 | <b>Solo microonde</b>                         | Pot.  110W                             | 9<br>10 11          |
| • Fondere burro e ammorbidire formaggi                                       | <b>Solo microonde</b>                         |  260W                                  | 9<br>10 13          |
| • Cuocere dolci                                                              |                                               | Pot.  oppure 375W                      | 15 15               |
| • Cuocere verdura lessa o bollita                                            | <b>Solo microonde</b>                         | Pot.  750W                             | 9                   |
| • Cuocere pesce                                                              |                                               |                                                                                                                         | 14 14               |
| • Cuocere riso, minestra,                                                    |                                               |                                                                                                                         | 15 13               |
| • Riscaldare tutti i cibi già cotti                                          |                                               |                                                                                                                         | 12 15               |
| • Cuocere frutta                                                             |                                               |                                                                                                                         | 15                  |
| • Grigliare in maniera tradizionale hamburger, braciole, wurstel, pane, ecc. | <b>Solo grill</b>                             |                                                                                                                         | 16 17               |
| • Cuocere verdure gratin                                                     | <b>Funzioni in sequenza microonde e grill</b> | Prima fase<br>Pot.  oppure           | 18<br>19 19         |
| • Cuocere lasagne e pasta al forno                                           |                                               | Pot.  525W oppure                    |                     |
| • Cuocere tutti i tipi di arrosto, pollame, spiedini, ecc.                   |                                               | Pot.  Seconda fase<br>Solo grill ▼▼▼ |                     |



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

|                            |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensioni esterne (LxHxP) | 480x272x360 |  <p>Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche incollata sul retro dell'apparecchio.</p> <p>Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica.</p> |
| Dimensioni interne (LxHxP) | 285x180x290 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Volume netto del forno     | 17 lt.      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Peso approssimativo        | 14,6 kg.    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Diametro piatto rotante    | 27,5 cm     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Lampada forno              | 25 W        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

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

In questo forno la potenza resa massima delle microonde è di 750W. Questo valore è riportato sulla targa dati posta sul retro dell'apparecchio, alla voce **MICRO-OUTPUT**.



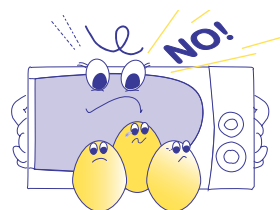
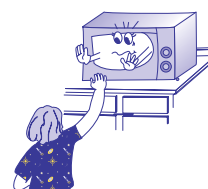
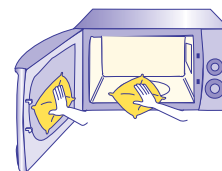
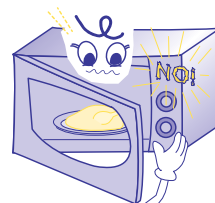
In alcuni modelli, la potenza resa massima in WATT è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sulla portina.

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

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

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

- 1) 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.
- 2) Prima di allacciare il forno alla rete, verificare che la porta chiuda perfettamente; controllare che il telaio metallico non sia deformato e che le cerniere ed i ganci non siano allentati. In caso di danneggiamento di queste parti, il forno a microonde non dovrà essere usato fino a che un tecnico qualificato (addestrato dal produttore o dal suo Servizio Assistenza) non abbia effettuato la riparazione.
- 3) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 4) Non mettere in funzione il forno nel caso che 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.
- 5) Non far funzionare il forno se il cavo alimentazione o la spina sono danneggiati (pericolo di scosse elettriche).
- 6) **Regolazioni, riparazioni e sostituzione del cavo di alimentazione vanno effettuate unicamente da personale addestrato dal produttore.** Eventuali riparazioni effettuate da personale non qualificato possono essere pericolose.
- 7) Nel caso in cui si osservi l'uscita di fumo dal forno, **NON APRIRE LA PORTA** e spegnere immediatamente l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di alimentazione.
- 8) Questo forno deve essere utilizzato unicamente da persone adulte. **Non lasciare avvicinare i bambini quando il forno è in funzione (pericolo di scottature).**
- 9) **Nelle cotture a MICROONDE, non si deve assolutamente preriscaldare (senza alimenti) il forno e non si deve farlo funzionare a vuoto (senza alimenti), in quanto si possono provocare delle scintille.**
- 10) **Non immergere il piatto rotante nell'acqua dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.**
- 11) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili ed i contenitori scelti siano adatti per il funzionamento a microonde (vedi cap. "Vasellame"). In particolare, non mettere mai contenitori od utensili metallici all'interno del forno quando funziona a MICROONDE: il metallo riflette l'energia delle microonde e potrebbe inoltre provocare scintille.
- 12) Per evitare surriscaldamenti con conseguente rischio di incendio, è consigliabile sorvegliare il forno quando sta funzionando con i cibi posti in contenitori "usa e getta" di plastica, carta od altro materiale combustibile, oppure durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo.
- 13) **Non cuocere le uova con il guscio.** La pressione che si forma all'interno farebbe esplodere l'uovo (anche a cottura ultimata). Non riscaldare le uova già cotte a meno che non siano strapazzate.
- 14) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore altrimenti salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.



15) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il liquido, mentre si estrae il recipiente, inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, è necessario introdurre, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, un cucchiaino di plastica resistente alle alte temperatura oppure un bastoncino di vetro.



16) Non riscaldare liquori ad alta gradazione, né grandi quantità di olio. (Potrebbero incendiarsi!).

17) Impostare correttamente i tempi di cottura. In caso di dubbio, consultare le tabelle.

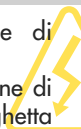
18) **Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), controllarne SEMPRE la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. Sugeriamo anche di mescolarli od agitarli (per uniformare la temperatura).**

**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.**



## COLLEGAMENTO ELETTRICO

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.

## INSTALLAZIONE

- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede. Posizionare al centro del fondo cavità il supporto (G) ed appoggiarci il piatto rotante (F). Il perno (D) 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 stabile ad un'altezza di **almeno 85 cm.**, fuori dalla portata dei bambini poiché la porta in vetro può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.
- 4) **Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra il forno (vedi Fig. 1). Verificare inoltre che il cavo di alimentazione non rimanga a contatto con la parete posteriore del forno la quale può raggiungere, durante la cottura con grill, temperature elevate.**

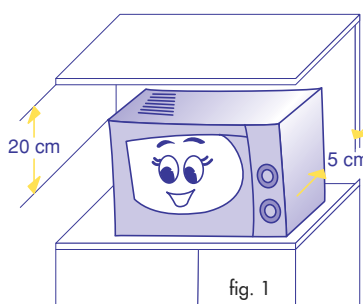


fig. 1

5) Non ostruire mai i fori di ingresso. 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).

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

- 7) **Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 10 min. circa produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Questo è del tutto normale, ed è causato dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.**

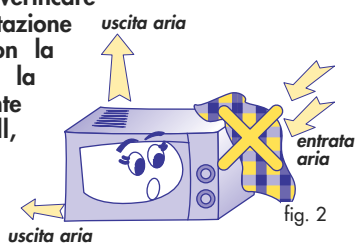


fig. 2

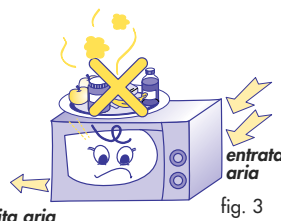


fig. 3

## 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). E' possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore. 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 (F) estraendo il

perno piatto (D) dalla propria sede. Tenere presente che in queste condizioni, per garantire risultati soddisfacenti, è necessario mescolare il cibo e ruotare il contenitore più volte durante la cottura.

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

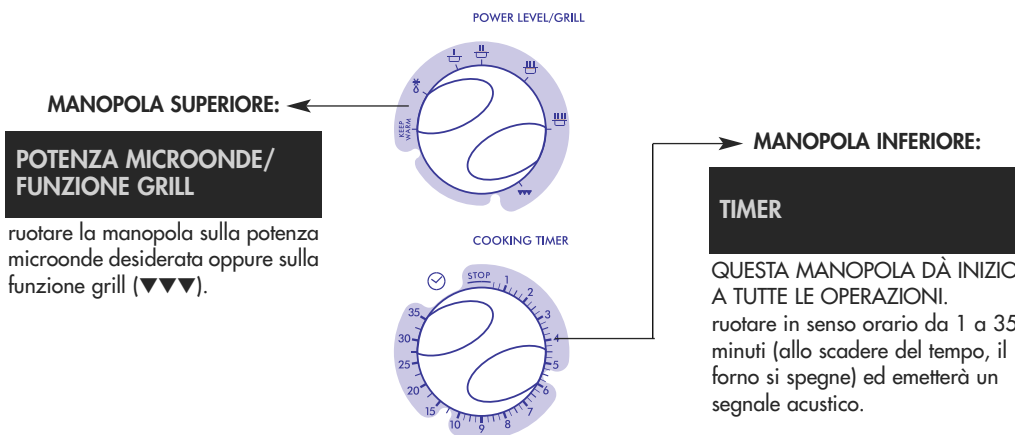
E' opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, è possibile cuocere il cibo direttamente sul piatto di portata ed evitare così l'uso e la conseguente pulizia di pentole.

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

|                       | Vetro | Ceramica | Porcellana | Vasellame di terracotta | Contenitori plastici per microonde | Tazzine di carta* | Piatti di carta* | Pyrex | Cartoncino* | Contenitori metallici | Vasellame con supplemento di metallo | Fogli speciali per arrosto |
|-----------------------|-------|----------|------------|-------------------------|------------------------------------|-------------------|------------------|-------|-------------|-----------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| <b>Solo microonde</b> | SI    | SI       | SI         | SI                      | SI                                 | SI                | SI               | SI    | SI          | NO                    | NO                                   | SI                         |
| <b>Solo grill</b>     | NO    | SI       | SI         | SI                      | NO                                 | NO                | NO               | SI    | NO          | SI                    | SI                                   | SI                         |

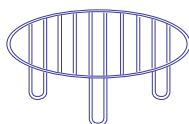
\* Se il tempo è troppo lungo è possibile che s'incendino.

## DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI



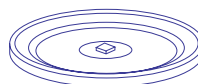
## A C C E S S O R I I N D O T A Z I O N E

### GRIGLIA



**Funzione Solo grill:**  
per tutti i tipi di grigliatura.

### PIATTO ROTANTE



Il piatto rotante va utilizzato per **tutte le funzioni**.

## CONSIGLI PER UTILIZZO DELLE MICROONDE

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

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

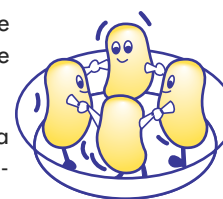
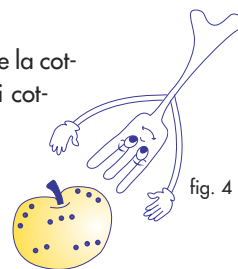
contenitore per cui è possibile usare (o, in alcuni casi, non usare del tutto) pochissimo grasso durante il processo di cottura.

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

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

### Regole fondamentali per la cottura a microonde

- 1) 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, wurstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 4).**
- 5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme (fig. 5).
- 6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.
- 7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro del piatto rotante.
- 8) La **formazione di condensa** all'interno del forno e nella zona 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.



## F U N Z I O N E   S O L O   M I C R O O N D E



**Questa funzione è adatta per:**

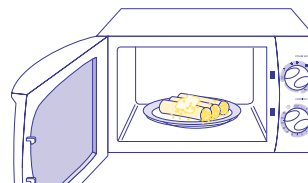
- Mantenere in caldo i cibi .....pag. 10
- Scongelare .....pag. 10
- Riscaldare .....pag. 12
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestra, pesce .....pag. 14

### AVVIARE IL FORNO CON LA FUNZIONE SOLO MICROONDE

# 1

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

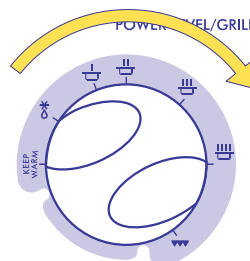
**N.B:** Non si deve preriscaldare il forno.



# 2

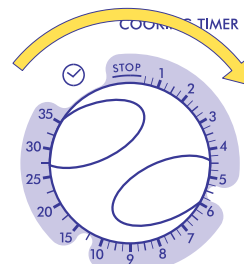
Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola superiore (potenza microonde/ funzione grill).

**N.B:** se si posiziona la manopola sul simbolo ▼▼▼ le microonde non funzionano (funziona solo il grill).



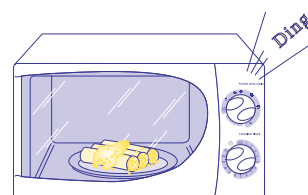
# 3

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



# 4

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



In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola inferiore (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.



### UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER MANTENERE IN CALDO I CIBI

Questa funzione è consigliata per tutte le pietanze in genere.

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

Impostando la manopola superiore (potenza microonde/funzione grill) in posizione **KEEP WARM** e coprendo il cibo con un piatto o con la pellicola trasparente, questo rimarrà in caldo fino al momento dell'utilizzo.

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

### UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER SCONGELARE

- Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
- Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima di iniziare la cottura.
- Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se vengono rimescolati di tanto in tanto, rivoltati e/o separati.
- Durante lo scongelamento, carne, pesce e frutta perdono liquidi. Si consiglia, perciò, di scongelarli in una vaschetta.
- È consigliabile suddividere ogni singolo pezzo di carne nel proprio sacchetto prima di metterlo nel congelatore. Ciò vi farà risparmiare tempo prezioso nella preparazione.
- Seguire con cautela i tempi riportati sulle confezioni dei surgelati, perché non sempre sono corretti. È bene usare tempi di scongelamento leggermente al di sotto dei tempi riportati. La durata dello scongelamento varierà in funzione del grado di congelamento.



### Tempi di scongelamento

| Tipo                                          | Quantità | Manopola superiore | Manopola inferiore (minuti) | Note                                                                                          | Tempo di riposo (minuti) |
|-----------------------------------------------|----------|--------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>CARNE</b>                                  |          |                    |                             |                                                                                               |                          |
| • Arrosti (maiale, manzo, vitello, ecc.)      | 1 kg     | *                  | 30 - 33                     |                                                                                               | 20                       |
| • Bistecche, cotolette, fettine               | 200 gr   | "                  | 11 - 13                     |                                                                                               | 5                        |
| • Spezzatino, goulasch                        | 500 gr   | "                  | 19 - 21                     |                                                                                               | 10                       |
| • Macinato                                    | 500 gr   | "                  | 15 - 17                     | (*)                                                                                           | 15                       |
| "                                             | 250 gr   | "                  | 12 - 14                     |                                                                                               | 10                       |
| • Hamburger                                   | 200 gr   | "                  | 12 - 14                     |                                                                                               | 10                       |
| • Salsiccia                                   | 300 gr   | "                  | 14 - 16                     |                                                                                               | 10                       |
| <b>POLLAME</b>                                |          |                    |                             |                                                                                               |                          |
| • Anatra, tacchino                            | 1,5 kg   | "                  | 35 - 38                     | Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio. | 20                       |
| • Pollo intero                                | 1,5 kg   | "                  | 35 - 38                     |                                                                                               | 20                       |
| • Pollo a pezzi                               | 500 gr   | "                  | 20 - 22                     |                                                                                               | 10                       |
| • Petto di pollo                              | 300 gr   | "                  | 19 - 21                     |                                                                                               | 10                       |
| <b>VERDURE</b>                                |          |                    |                             |                                                                                               |                          |
| • Melanzane a dadi                            | 500 gr   | "                  | 23 - 25                     |                                                                                               | 5                        |
| • Peperoni a pezzi                            | 500 gr   | "                  | 22 - 24                     |                                                                                               | 5                        |
| • Piselli sgranati                            | 500 gr   | "                  | 19 - 21                     |                                                                                               | 5                        |
| • Cuori di carciofi                           | 300 gr   | "                  | 15 - 17                     |                                                                                               | 5                        |
| • Asparagi a pezzi                            | 500 gr   | "                  | 20 - 22                     |                                                                                               | 5                        |
| • Fagiolini tranciati                         | 500 gr   | "                  | 22 - 24                     | Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.                             | 5                        |
| • Broccoli interi                             | 500 gr   | "                  | 21 - 23                     |                                                                                               | 5                        |
| • Cavolini di Bruxelles                       | 500 gr   | "                  | 21 - 23                     |                                                                                               | 5                        |
| • Carote affettate                            | 500 gr   | "                  | 20 - 22                     |                                                                                               | 5                        |
| • Cavolfiore a cimette                        | 450 gr   | "                  | 19 - 21                     |                                                                                               | 5                        |
| • Verdure miste                               | 300 gr   | "                  | 14 - 16                     |                                                                                               | 5                        |
| • Spinaci tranciati                           | 300 gr   | "                  | 15 - 17                     |                                                                                               | 5                        |
| <b>PESCE</b>                                  |          |                    |                             |                                                                                               |                          |
| • Filetti                                     | 300 gr   | "                  | 15 - 17                     |                                                                                               | 7                        |
| • Tranci                                      | 400 gr   | "                  | 16 - 18                     |                                                                                               | 7                        |
| • Intero                                      | 500 gr   | "                  | 19 - 21                     |                                                                                               | 7                        |
| • Gamberi                                     | 400 gr   | "                  | 16 - 18                     |                                                                                               | 7                        |
| <b>PRODOTTI LATTIERO/CASEARI</b>              |          |                    |                             |                                                                                               |                          |
| • Burro                                       | 250 gr   | "                  | 11 - 13                     | Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche                                          | 10                       |
| • Formaggio                                   | 250 gr   | "                  | 12 - 14                     | Non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo.                                | 15                       |
| • Panna                                       | 200 ml   | "                  | 14 - 16                     | La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto                               | 5                        |
| <b>PANE</b>                                   |          |                    |                             |                                                                                               |                          |
| • 2 panini medi                               | 150 gr   | "                  | 3 - 4                       |                                                                                               | 3                        |
| • 4 panini medi                               | 300 gr   | "                  | 7 - 8                       | Mettere il pane direttamente sul piatto girevole                                              | 3                        |
| • Pane a fette                                | 250 gr   | "                  | 7 - 8                       |                                                                                               | 3                        |
| • Pane integrale a fette                      | 250 gr   | "                  | 7 - 8                       |                                                                                               | 3                        |
| <b>FRUTTA</b>                                 |          |                    |                             |                                                                                               |                          |
| • Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche | 500 gr   | "                  | 14 - 15                     | Mescolare 2 - 3 volte                                                                         | 10                       |
| • Lamponi                                     | 300 gr   | "                  | 10 - 11                     | Mescolare 2 - 3 volte                                                                         | 10                       |
| • More                                        | 250 gr   | "                  | 8 - 9                       | Mescolare 2 - 3 volte                                                                         | 6                        |

(\*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la norma IEC 705, par.18.3.

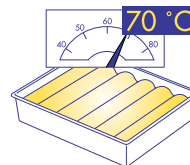
Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2



## UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER RISCALDARE

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

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





### Tempi di riscaldamento

| Tipo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Quantità                                                           | Potenza<br>mw                                                                     | Durata<br>(minuti)                                               | Note                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AMMORBIDIMENTO DI CIBI</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Cioccolata/glassa</li><li>• Burro</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 100 gr<br>50 -70 gr                                                |  | 5 - 6<br>0'.7"-0'.12"                                            | Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>CIBI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 20/30°C</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Yogurt</li><li>• Biberon</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 125 gr<br>240 gr                                                   | "<br>"                                                                            | 0'.12"-0'.17"<br>0'.35"-0'.40"                                   | Asportare il foglio metallico.<br><br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>CIBI PRECOTTI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno</li><li>• Confezione di carne con riso e/o verdure</li><li>• Confezione di pesce e/o verdure</li><li>• Piatto di carne e/o verdura</li><li>• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne</li><li>• Piatto di pesce e/o riso</li></ul>                                                               | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr<br>400 gr<br>400 gr<br>300 gr           | "<br>"<br>"<br>"<br>"<br>"                                                        | 6 - 8<br>6 - 8<br>5 - 7<br>7 - 9<br>7 - 9<br>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.<br><br>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.                                                                                                                                                                 |
| <b>CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (TEMP. INIZIALE -18°/-20°C) FINO A 70°C CIRCA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno</li><li>• Confezione di carne con riso e/o verdure</li><li>• Confezione di pesce e/o verdure precotti</li><li>• Confezione di pesce e/o verdure crudi</li><li>• Porzioni di carne e/o verdure</li><li>• Porzione di pasta cannelloni o lasagne</li><li>• Porzioni di pesce e/o riso</li></ul> | 400 gr<br>400 gr<br>300 gr<br>300 gr<br>400 gr<br>400 gr<br>300 gr | "<br>"<br>"<br>"<br>"<br>"<br>"                                                   | 8 - 10<br>7 - 9<br>5 - 7<br>10 - 12<br>8 - 10<br>9 - 11<br>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.<br><br>Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire.<br><br>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. |
| <b>BEVANDE DA FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 tazza d'acqua</li><li>• 1 tazza di latte</li><li>• 1 tazza di caffè</li><li>• 1 piatto di brodo</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                | 180 cc<br>150 cc<br>100 cc<br>300 cc                               | "<br>"<br>"<br>"                                                                  | 2'.30"-3<br>2-2'.30"<br>2-2'.30"<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INIZIALE 20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                    |                                                                                   |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 tazza d'acqua</li><li>• 1 tazza di latte</li><li>• 1 tazza di caffè</li><li>• 1 piatto di brodo</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                | 180 cc<br>150 cc<br>100 cc<br>300 cc                               | "<br>"<br>"<br>"                                                                  | 2-2'.30"<br>1'.30"-2<br>1'.30"-2<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



## UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE

### CARNI

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

### PESCE

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

### VERDURE

Le verdure, cotte con le microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradizionale. Prima di iniziare la cottura, lavatele e pulitele.

Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi.

Per ogni 500 gr. di verdure, aggiungere circa 5 cucchiaini di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua).

Le verdure devono essere **sempre** coperte con della pellicola trasparente.

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

### Tempi di cottura

| Tipo                    | Quantità | Manopola superiore | Manopola inferiore (min.) | Note                                            | Tempo di riposo (minuti) |
|-------------------------|----------|--------------------|---------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>PESCE</b>            |          |                    |                           |                                                 |                          |
| • Filetti               | 300 gr   |                    | 9 - 11                    | Coprire con pellicola                           | 2                        |
| • Fettine               | 300 gr   | "                  | 11 - 13                   | Coprire con pellicola                           | 2                        |
| • Intero                | 500 gr   | "                  | 12 - 14                   | Coprire con pellicola                           | 2                        |
| • Intero                | 250 gr   | "                  | 9 - 11                    | Coprire con pellicola                           | 2                        |
| • Tranci                | 400 gr   | "                  | 11 - 13                   | Coprire con pellicola                           | 2                        |
| • Gamberi               | 500 gr   | "                  | 11 - 13                   | Coprire con pellicola                           | 2                        |
| <b>VERDURA</b>          |          |                    |                           |                                                 |                          |
| • Asparagi              | 500 gr   | "                  | 11 - 12                   | Tagliare a pezzi di 2 cm.                       | 4                        |
| • Carciofi              | 300 gr   | "                  | 12 - 13                   | E' preferibile usare i fondi di carciofi.       | 4                        |
| • Fagiolini             | 500 gr   | "                  | 13 - 14                   | Tagliare a pezzi                                | 4                        |
| • Broccoli              | 500 gr   | "                  | 9 - 10                    | Dividere nei singoli "fiori"                    | 4                        |
| • Cavolini di Bruxelles | 500 gr   | "                  | 9 - 10                    | Lasciare interi                                 | 4                        |
| • Cavolo bianco         | 500 gr   | "                  | 9 - 10                    | Lasciare intero                                 | 4                        |
| • Cavolo rosso          | 500 gr   | "                  | 9 - 10                    | Lasciare intero                                 | 4                        |
| • Carote                | 500 gr   | "                  | 11 - 12                   | Tagliare a pezzi uguali                         | 4                        |
| • Cavolfiore            | 450 gr   | "                  | 13 - 14                   | Dividere a cimette                              | 4                        |
| • Sedano                | 500 gr   | "                  | 9 - 10                    | Dividere a pezzi                                | 4                        |
| • Melanzana             | 500 gr   | "                  | 8 - 9                     | Tagliare a dadi                                 | 4                        |
| • Porro                 | 500 gr   | "                  | 8 - 9                     | Lasciare intero                                 | 4                        |
| • Funghi champignons    | 500 gr   | "                  | 8 - 9                     | Lasciare interi. Non occorre acqua              | 4                        |
| • Cipolle               | 250 gr   | "                  | 7 - 8                     | Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua  | 4                        |
| • Spinaci               | 300 gr   | "                  | 8 - 9                     | Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare | 4                        |
| • Piselli               | 500 gr   | "                  | 12 - 13                   |                                                 | 4                        |
| • Finocchio             | 500 gr   | "                  | 14 - 15                   | Tagliare in quarti                              | 4                        |
| • Peperoni              | 500 gr   | "                  | 11 - 12                   | Tagliare a pezzi                                | 4                        |
| • Patate                | 500 gr   | "                  | 10 - 11                   | Tagliare a pezzi uguali                         | 4                        |
| • Zucchine              | 500 gr   | "                  | 9 - 10                    | Lasciare intere                                 | 4                        |
| <b>CARNE</b>            |          |                    |                           |                                                 |                          |
| • Goulash               | 1,5 kg   | "                  | 42 - 47                   | Cucinare scoperto e mescolare 2 - 3 volte.      | 10                       |
| • Petti di pollo        | 500 gr   |                    | 20 - 22                   | Girare a metà cottura                           | 3                        |
| • Polpettone            | 900 gr   | "                  | 23 - 25                   | (*)                                             | 5                        |

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



### 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 necessario 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.

### DOLCI E FRUTTA

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

Tempi di cottura per dolci e frutta

| Tipo/quantità             | Manopola superiore | Manopola inferiore (minuti) | Tempo di riposo (minuti) | Osservazioni e consigli                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Torta alle noci (700 gr)  |                    | 18 - 23                     | 5                        | Può essere accompagnata da qualsiasi crema                                                                                                                                                                                                                               |
| Torta viennese (850 gr)   | "                  | 22 - 27                     | 5                        | Da farcire con marmellata                                                                                                                                                                                                                                                |
| Torta all'ananas (800 gr) | "                  | 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) | "                  | 22 - 27                     | 5                        | Le mele vanno messe come decorazione in superficie                                                                                                                                                                                                                       |
| Torta al caffè (750 gr)   | "                  | 18 - 23                     | 5                        | Ottima farcita con una crema                                                                                                                                                                                                                                             |
| Zabaione                  |                    | 4 - 6                       | 3                        | Mescolare con un frustino ogni 30"                                                                                                                                                                                                                                       |
| Pere cotte (300 gr)       |                    | 6 - 8                       | 3                        | Le pere vanno tagliate in quarti                                                                                                                                                                                                                                         |
| Mele cotte (300 gr)       | "                  | 7 - 10                      | 3                        | Le mele vanno tagliate a fette                                                                                                                                                                                                                                           |
| Egg custard (750 gr)      | "                  | 14 - 16                     | 5                        | Queste indicazioni sono idonee per eseguire i test di cottura secondo la norma IEC 705 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. |
| Sponge cake (475 gr)      | "                  | 7 - 9                       | 5                        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |



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

Questa funzione è adatta per:

- Ogni tipo di grigliatura tradizionale, per esempio:  
hamburger, braciole, würstel, pane tostato, ecc. . . . . .pag. 17

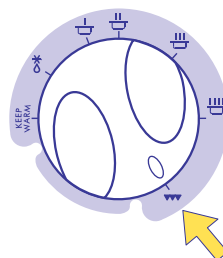
### AVVIARE IL FORNO CON LA FUNZIONE SOLO GRILL

**1**

**Preriscaldare il grill come segue:**

ruotare la manopola superiore (potenza microonde/funzione grill) sulla posizione ▼▼▼

POWER LEVEL/GRILL

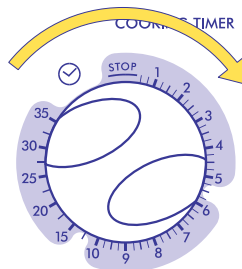


**2**

Impostare il tempo di preriscaldamento (5÷8 minuti) ruotando la manopola inferiore (timer) in senso orario.

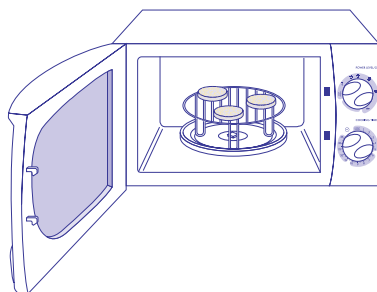
**La porta deve essere chiusa.**

COOKING TIMER



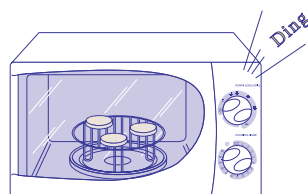
**3**

Dopo circa 5 ÷ 8 minuti mettere il cibo **sopra la griglia** ed introdurre il tutto in appoggio sul piatto rotante il quale, durante la grigliatura, raccoglierà il grasso che cola. Regolare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola inferiore (timer). L'alimento va girata a metà cottura.



**4**

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





## UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO GRILL PER GRIGLIARE

Con questa funzione si possono fare appetitose grigliate di ogni genere.

Ricordare di preriscaldare **sempre** il grill per 5 - 8 minuti prima di iniziare a cucinare.

Tutte le pietanze vanno girate a metà cottura dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.

**Quando si apre la porta per controllare la cottura, la resistenza è calda:** fate attenzione e usate sempre i guanti da forno. La porta deve essere sempre richiusa dopo il controllo della cottura.

### Tempi di cottura

| Tipo                           | Quantità  | Manopola superiore | Manopola inferiore (minuti) | Note                                                                                               |
|--------------------------------|-----------|--------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Braciola di vitello o maiale | 3         | ▼▼▼                | 20 - 24                     | Girare dopo 12 min.                                                                                |
| • Salsicce                     | 3         | "                  | 14 - 16                     | Vanno sempre bucate. Se sono del tipo grosso, è preferibile tagliarle a metà<br>Girare dopo 8 min. |
| • Hamburger                    | 3         | "                  | 14 - 16                     | Girare dopo 8 min.                                                                                 |
| • Peperoni                     | 1         | "                  | 12 - 14                     | Tagliarli in quarti.<br>Girare dopo 7 min.                                                         |
| • Melanzane                    | 4 fette   | "                  | 12 - 14                     | Fette da 1 cm di spessore.<br>Girare dopo 7 min.                                                   |
| • Zucchine                     | 6 strisce | "                  | 12 - 14                     | Strisce da 1 cm di spessore.<br>Girare dopo 7 min.                                                 |
| • Pane tostato                 | 4 fette   | "                  | 4                           | Rifilare bene i bordi.<br>Girare dopo 2 min.                                                       |



## FUNZIONE IN SEQUENZA MICROONDE E GRILL

Questa funzione è adatta per:

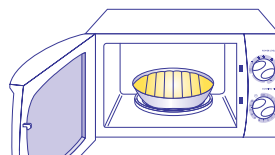
- gratinatura di lasagne, pasta al forno e verdure gratin;
- cottura di arrostiti, pollame, spiedini, ecc.

pag. 19

### AVVIARE IL FORNO CON LA FUNZIONE IN SEQUENZA MICROONDE E GRILL

1

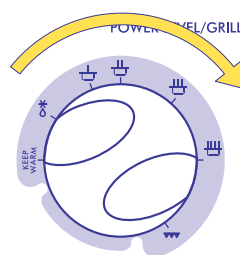
Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura a microonde e posizionarlo al centro del piatto rotante.



2

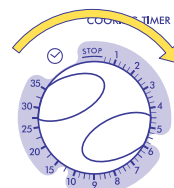
Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola superiore (potenza microonde/ funzione grill).

**N.B:** se si posiziona la manopola sul simbolo ▼▼▼ le microonde non funzionano (funziona solo il grill).



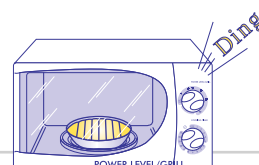
3

Ruotare la manopola inferiore (timer) per programmare la durata della prima parte della cottura in sequenza, ovvero la cottura a microonde.



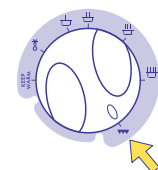
4

Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la fase di cottura a microonde è terminata. Controllare le pietanze, e, se necessario, mescolare.



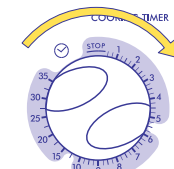
5

Ruotare quindi la manopola superiore (potenza microonde/funzione grill) in posizione ▼▼▼.



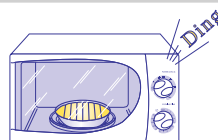
6

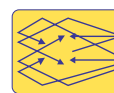
Impostare la manopola inferiore (timer) sul tempo prescritto per iniziare la seconda fase di gratinatura.



7

Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la fase di gratinatura è terminata.





MICROONDE

E



GRILL

### UTILIZZARE LA FUNZIONE IN SEQUENZA MICROONDE E GRILL PER CUCINARE

Questa funzione è adatta per cuocere a microonde e dorare o gratinare i cibi. È necessario, però, tenere presente quanto segue:

- il forno non va mai preriscaldato;
- non aggiungere condimenti in genere (mettere solo 1/2 bicchiere d'acqua per mantenere morbida la carne);
- capovolgere gli arrostiti ed i grossi pezzi di carne sia a metà della prima fase (cottura a microonde) che della seconda (doratura o gratinatura con il grill);
- per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento a microonde durante la prima fase di cottura e il funzionamento del grill durante la seconda fase: in questo caso, però, è consigliabile utilizzare i guanti da forno in quanto la resistenza è molto calda. Per riavviare la cottura è sufficiente richiudere la porta.

#### Tempi di cottura

| Tipo                        | Quantità | Prima fase:<br>cottura a microonde |                             | Seconda fase:<br>gratinatura con grill |                             | Note                                                                       | Tempo di riposo (minuti) |
|-----------------------------|----------|------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|                             |          | Manopola superiore                 | Manopola inferiore (minuti) | Manopola superiore                     | Manopola inferiore (minuti) |                                                                            |                          |
| • Gnocchi alla romana       | 600 gr   |                                    | 10                          | ▼▼▼                                    | 18                          | Evitare di sormontarli troppo                                              | 5                        |
| • Lasagne                   | 1100 gr  | "                                  | 25                          | "                                      | 8                           | Tempi ottenuti con pasta cruda                                             | 5                        |
| • Maccheroni gratinati      | 1500 gr  | "                                  | 12                          | "                                      | 10                          | La pasta va cotta precedentemente a parte                                  | 5                        |
| • Cavolfiori in besciamella | 1000 gr  | "                                  | 20                          | "                                      | 12                          | Tempi ottenuti con i cavoli crudi                                          | 5                        |
| • Pomodori gratinati        | 800 gr   |                                    | 22                          | "                                      | 10                          | È preferibile che siano di dimensioni uguali                               | 5                        |
| • Peperoni ripieni          | 1400 gr  |                                    | 20                          | "                                      | 10                          | Sono preferibili quelli bassi e larghi                                     | 5                        |
| • Melanzane alla parmigiana | 1300 gr  | "                                  | 16                          | "                                      | 12                          | Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate                 | 5                        |
| • Patate gratin             | 1100 gr  | "                                  | 30                          | "                                      | 12                          | Tempi ottenuti con patate crude (*)                                        |                          |
| • Arrostiti (maiale, manzo) | 1000 gr  |                                    | 37                          | "                                      | 20                          | Lasciare un po' di grasso attorno perché non si secchi                     | 10                       |
| • Polpettone                | 800 gr   | "                                  | 20                          | "                                      | 15                          | Girare in entrambe le fasi a metà cottura                                  | 10                       |
| • Pollo intero              | 1200 gr  | "                                  | 40                          | "                                      | 30                          | Forare con una forchetta<br>Girare in entrambe le fasi a metà cottura (**) | 10                       |
| • Spiedini                  | 600 gr   | "                                  | 20                          | "                                      | 15                          | Girare in entrambe le fasi a metà cottura                                  | 10                       |
| • Agnello                   | 1000 gr  | "                                  | 37                          | "                                      | 20                          | Girare in entrambe le fasi a metà cottura                                  | 10                       |
| • Tacchino (a pezzi)        | 1000 gr  | "                                  | 40                          | "                                      | 20                          | Girare in entrambe le fasi a metà cottura                                  | 10                       |
| • Anitra                    | 1000 gr  | "                                  | 37                          | "                                      | 20                          | Girare in entrambe le fasi a metà cottura                                  | 10                       |

(\*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705 par. 17,3 Test D. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705 sono riportati nella tabellina a pag. 2.

(\*\*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705 par. 17,3 test F. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705 sono riportati nella tabellina a pag. 2.

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

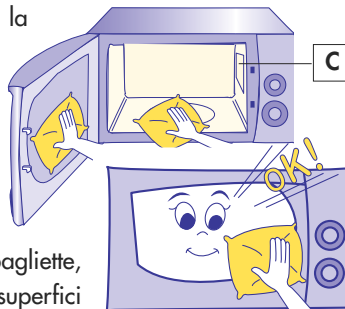
**Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio sia freddo.**

### Pulizia

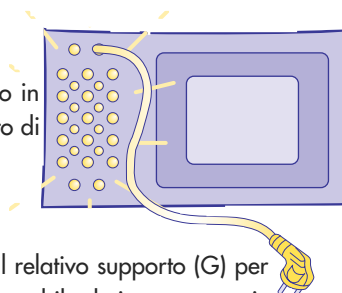
Grazie allo speciale smalto con cui è rivestito il vano interno del Vostro forno, che non trattiene gli schizzi e le particelle di cibo che vi si dovessero depositare, la pulizia è particolarmente semplice. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (C).

**Non usare detersivi 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, pagliette, detersivi abrasivi o detersivi a base di ammoniaca per pulire le superfici

interne e soprattutto esterne della porta al fine di evitare graffi e rigature. Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.



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



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

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

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

**Se qualcosa non sembra funzionare...**

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

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

In caso di guasto della lampada forno, potete continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.

