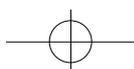


COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

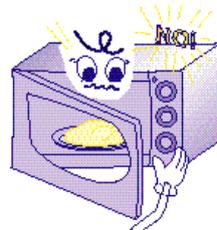
| Cosa voglio fare? | Quale funzione scelgo? | Istruzioni per l'uso pag. | Tab. quantità/tempo pag. | |
|--|--|---------------------------|--------------------------|-----------------------|
| • Mantenere in caldo i cibi | <i>Solo microonde</i> | Pot. 85 W | 11 14 | |
| • Scongelare | <i>Solo microonde</i> | Pot. 125 W | 11 14 | 15 |
| • Ammorbidire cioccolata/ glassa | <i>Solo microonde</i> | 300 W | 11 14 | 15 17 |
| • Fondere burro e ammorbidire formaggi | | oppure 425 W | 16 | |
| | | | | MICROONDE |
| • Cuocere spezzatino, petti di pollo | <i>Solo microonde</i> | Pot. 600 W | 11 18 | 19 |
| • Cuocere frutta, verdura, riso, minestra, pesce | <i>Solo microonde</i> | Pot. 850 W | 11 18 | 19 17 |
| • Riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati | | | 16 | |
| • Scongelare, riscaldare, cuocere su due ripiani contemporaneamente | <i>Solo microonde con GRIGLIA DISTANZIATRICE di media altezza.</i> | | 12 | 13 |
| | | | | MICROONDE |
| • Cuocere rapidamente tutti i tipi di arrostiti, pollame, spiedini, patate | <i>Combinata microonde + forno ventilato</i> | | 20 21 | 21 |
| • Cuocere solo dolci che lievitano | | | | |
| | | | | MICROONDE + VENTILATO |
| • Gratinatura di cibi (es. lasagne, verdure gratinate, maccheroni) | <i>Combinata microonde + grill</i> | | 22 23 | 23 |
| | | | | MICROONDE + GRILL |
| • Cuocere in maniera "tradizionale" gli arrostiti e tutti i dolci | <i>Solo forno ventilato</i> | | 24 25 | 25 |
| • Cuocere la pizza | | | | |
| • Cuocere piatti a base di pasta sfoglia | | | | |
| | | | | VENTILATO |
| • Grigliare in maniera tradizionale hamburger, braciole, würstel, salsicce, pane tostato, ecc. | <i>Solo grill</i> | | 26 27 | 27 |
| | | | | GRILL |

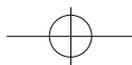


A V V E R T E N Z E

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

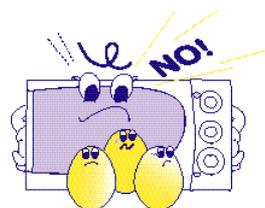
- 1) Questo forno è stato progettato per scongelare, riscaldare e cuocere cibi in ambiente domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- 2) Prima di allacciare il forno alla rete, verificare che la porta chiuda perfettamente; controllare 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 o dal suo Servizio Assistenza.** 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 "Solo MICROONDE" e "COMBINATA CON 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.** Quando invece volete cuocere dei dolci che lievitano con la funzione combinata microonde + ventilato, il preriscaldamento del forno va eseguito utilizzando la funzione solo forno ventilato e seguendo le istruzioni a pag. 20.
- 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 in modo MICROONDE o COMBINATO CON MICROONDE: il metallo riflette l'energia delle microonde e potrebbe così 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) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), controllarne SEMPRE la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. Suggeriamo anche di mescolarli od agitarli (per uniformare la temperatura).

- 16) 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.



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

- 18) Fare attenzione quando si selezionano i tempi di cottura. In caso di dubbio, consultare le tabelle.

D A T I T E C N I C I

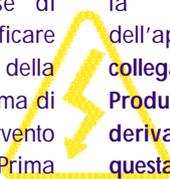
| | | | |
|----------------------------|-------------|-------------------------------|---------|
| Dimensioni esterne (LxHxP) | 520x305x480 | CONSUMO ENERGETICO | |
| Dimensioni interne (LxHxP) | 322x193x322 | (Norme CENELEC HD 376) | |
| Volume netto del forno | 23 lt. | Per raggiungere 200 °C | 0,3 kWh |
| Peso | 21,6 kg. | Per mantenere una temperatura | |
| Diametro piatto rotante | 31 cm | di 200°C per 1 ora | 1,1 kWh |
| Lampada forno | 25 W | Consumo totale | 1,4 kWh |

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

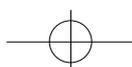
Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica.

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

Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 16A. Verificare inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 16A al fine di evitarne l'improvviso intervento durante il funzionamento del forno. Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia

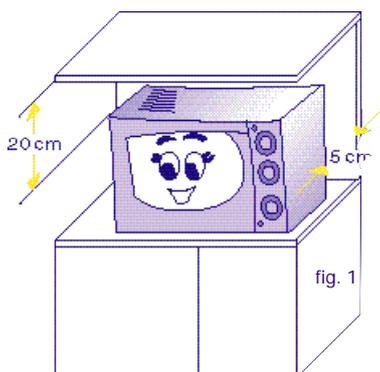


la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente sia collegata ad una presa di terra efficiente : il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.

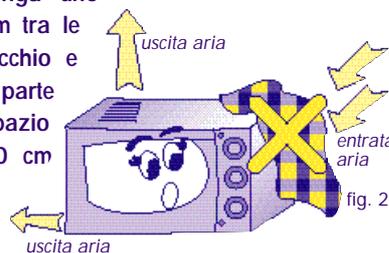


I N S T A L L A Z I O N E

- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (H) ed il relativo supporto (I). Verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede al centro del piatto rotante.
- 2) Pulire l'interno con un panno umido e morbido.
- 3) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto ed in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.
- 4) Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ad un'altezza di **almeno 85 cm.**, fuori dalla portata dei bambini poiché la porta in vetro può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.

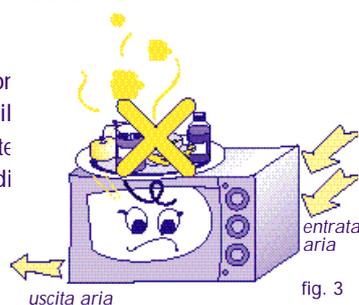


- 5) Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra il forno (vedi Fig. 1).



- 6) Non ostruire i fori di ingresso aria. In particolare, non appoggiare nulla sopra il

forno e verificare che le feritoie di uscita aria e vapori (situate sopra, sotto o dietro l'apparecchio) siano **SEMPRE LIBERE** (vedi Fig. 2 e Fig. 3).



- 7) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (I) ed appoggiarci il piatto rotante (H). Il perno (D) deve coincidere con la relativa sede al centro del piatto rotante.
- 8) Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 10 min. circa produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Questo è del tutto normale, ed è causato dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.

P O T E N Z A R E S A

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



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

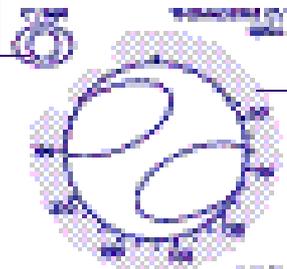
I livelli di potenza intermedi disponibili sono indicati alla pagina 4. Queste informazioni Vi saranno utili per consultare i ricettari per microonde in commercio.

DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI

LAMPADA SPIA GRILL + FORNO VENTILATO

Funzione Solo grill o Combinata microonde + grill:
rimane sempre accesa

Funzione Solo forno ventilato o Combinata microonde + forno ventilato:
si spegne al raggiungimento della temperatura impostata con la manopola termostato.



MANOPOLA TERMOSTATO/GRILL

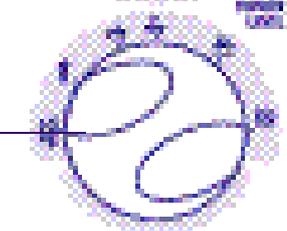
Funzione Solo forno ventilato o Combinata microonde + forno ventilato:
ruotare la manopola tra 60 e 210 a seconda della temperatura di cottura desiderata.

Funzione Solo grill o Combinata microonde + grill:
ruotare la manopola su "▼▼▼".

Funzione Solo microonde:
verificare che la manopola sia su "1", (in alto).

MANOPOLA POTENZA MICROONDE

Funzione Solo microonde o Combinata con microonde:
ruotare la manopola a seconda della potenza desiderata.



MANOPOLA TIMER

QUESTA MANOPOLA DÀ INIZIO A TUTTE LE OPERAZIONI DI COTTURA.

Funzione Solo microonde o Combinata con microonde:
ruotare in senso orario da 1 a 60 minuti; allo scadere del tempo, il forno si spegne ed emetterà un segnale acustico.

Funzione Solo forno ventilato o solo grill:
ruotare in senso antiorario sulla posizione "👆". Il forno rimarrà **PERMANENTEMENTE** acceso fino a che non si riporterà manualmente la manopola in posizione di STOP.

LAMPADA SPIA MICROONDE

Funzione Solo microonde o Combinata con microonde:
segnala quando le microonde sono in funzione.



ACCESSORI IN DOTAZIONE

GRIGLIA BASSA



Funzione Solo forno ventilato:
per tutti i tipi di cotture tradizionali, in particolare per la cottura di dolci.
Funzione Combinata microonde + forno ventilato:
per la cottura rapida di carne, patate e alcuni dolci che lievitano.

GRIGLIA ALTA



Funzione Solo grill:
per tutti i tipi di grigliatura.

PIATTO ROTANTE



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

GRIGLIA MEDIA



Funzione solo microonde
Per tutti i tipi di cotture su due ripiani **CONTEMPORANEAMENTE** (Ad esempio: grosse quantità di cibo o cibi diversi).
Vere le istruzioni a pag.12

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

Nelle funzioni solo microonde e combinate con microonde, si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). 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 (H) 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.

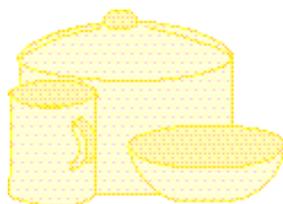
Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo.

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

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

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

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



CONSIGLI PER L'UTILIZZO DELLE MICROONDE

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

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

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

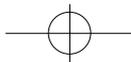
Poiché povera di grassi la cottura a microonde è giudicata quindi molto sana e dietetica.

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

Regole fondamentali per la cottura a microonde

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





FUNZIONE SOLO MICROONDE

Questa funzione è adatta per:

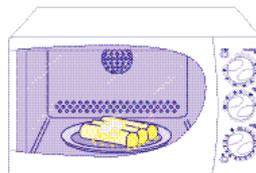
- Mantenere in caldo i cibipag. 14
- Scongelarepag. 14
- Riscaldarepag. 16
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestra, pescepag. 18

AVVIARE IL FORNO CON LA FUNZIONE SOLO MICROONDE

1

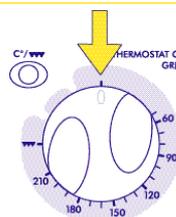
Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura a microonde e posizionarlo al centro del piatto rotante.

N.B: Non si deve preriscaldare il forno.



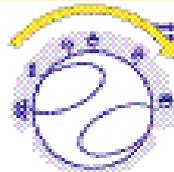
2

Verificare che la manopola termostato/grill sia in posizione "I".



3

Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola selettore potenza.



4

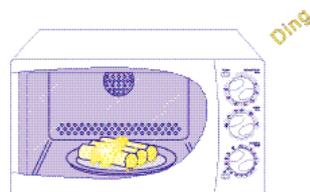
Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola timer in senso orario.

La spia si accende ad indicare che le microonde entrano in funzione.



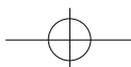
5

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



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

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





MICROONDE



MICROONDE

UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE CONTEMPORANEAMENTE SU DUE RIPIANI

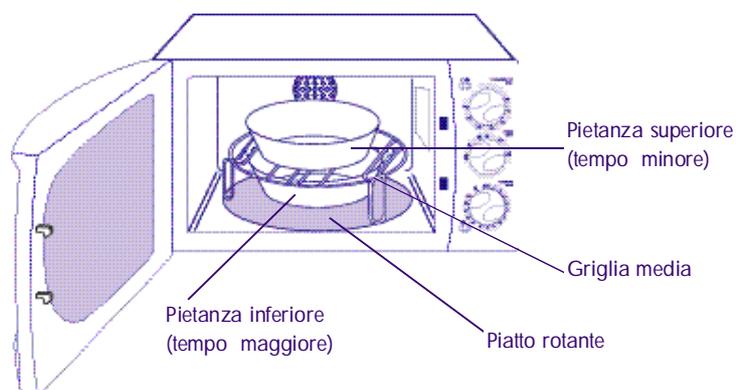
Utilizzando la griglia distanziatrice di media altezza in funzione solo microonde, è possibile scongelare, riscaldare e cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi posti su due ripiani. Lo speciale sistema di doppia emissione delle microonde consente infatti di ottimizzare la distribuzione dell'energia.

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

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

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

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



- 3) Osservare le indicazioni ed i consigli delle tabelle; in particolare verificare sempre che i cibi da riscaldare siano molto caldi prima di estrarli. A fine cottura, quando si estrae il cibo, normalmente posizionato sopra alla griglia, è consigliabile rimuovere sempre anche la griglia stessa.



MICROONDE

TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI

Tempi di scongelamento

| Tipo | Pos. Recipiente | Quantità g. | Manopola potenza | Minuti | Note |
|-----------------|-----------------|-------------|------------------|--------|---|
| • Macinato | sopra | 500 | | 24 | Girare la carne su se stessa dopo 15'. Al termine lasciare riposare 15 minuti. |
| • Macinato | sotto | 500 | | 24 | |
| • Pollo a pezzi | sopra | 500 | | 28 | Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento. Al termine lasciare riposare 15 minuti. |
| • Spezzatino | sotto | 500 | | 28 | |
| • Cavolfiore | sopra | 450 | | 26 | Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti |
| • Pesce intero | sotto | 500 | | 26 | Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti |

Tempi di riscaldamento

| Tipo | Pos. Recipiente | Quantità g. | Manopola potenza | Minuti | Note |
|---------------------|-----------------|-------------|------------------|--------|---|
| • Porzione carne | sopra | 150 | | 8 | Coprire il cibo con la pellicola trasparente |
| • Porzione verdura | sotto | 250 | | 8 | Coprire il cibo con la pellicola trasparente |
| • Piatto di lasagne | sopra | 500 | | 11 | Coprire il cibo con la pellicola trasparente |
| • Piatto di lasagne | sotto | 500 | | 11 | Coprire il cibo con la pellicola trasparente |
| • Porzione carne | sopra | 150 | | 8 | Coprire il cibo con la pellicola trasparente |
| • Piatto lasagne | sotto | 500 | | 10 | Coprire il cibo con la pellicola trasparente. |

Tempi di cottura

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



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 selettore di potenza in posizione  e coprendo il cibo con un piatto o con la pellicola trasparente, questo rimarrà in caldo fino al momento dell'utilizzo.

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

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 potenza | Manopola timer (minuti) | Note | Tempo di riposo (minuti) | |
|---|----------|------------------|-------------------------|---|--------------------------|---|
| CARNE | | | | | | |
| • Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.) | 1 kg | | 25 - 28 | | 20 | |
| • Bistecche, cotolette, fettine | 200 gr | " | 6 - 8 | | 5 | |
| • Spezzatino, goulasch | 500 gr | " | 14 - 16 | | 10 | |
| • Macinato | 500 gr | " | 11 - 13 | (*) | 15 | |
| • " " | 250 gr | " | 5 - 7 | | 10 | |
| • Hamburger | 200 gr | " | 7 - 9 | | 10 | |
| • Salsiccia | 300 gr | " | 9 - 11 | | 10 | |
| POLLAME | | | | | | |
| • Anatra, tacchino | 1,5 kg | " | 35 - 40 | Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio. | 20 | |
| • Pollo intero | 1,5 kg | " | 35 - 40 | | 20 | |
| • Pollo a pezzi | 500 gr | " | 14 - 16 | | 10 | |
| • Petto di pollo | 300 gr | " | 13 - 15 | | 10 | |
| VERDURE | | | | | | |
| • Melanzane a dadi | 500 gr | " | 16 - 19 | Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure. | 5 | |
| • Peperoni a pezzi | 500 gr | " | 15 - 18 | | 5 | |
| • Piselli sgranati | 500 gr | " | 12 - 15 | | 5 | |
| • Cuori di carciofi | 300 gr | " | 9 - 11 | | 5 | |
| • Asparagi a pezzi | 500 gr | " | 14 - 16 | | 5 | |
| • Fagiolini tranciati | 500 gr | " | 15 - 18 | | 5 | |
| • Broccoli interi | 500 gr | " | 15 - 17 | | 5 | |
| • Cavolini di Bruxelles | 500 gr | " | 15 - 17 | | 5 | |
| • Carote affettate | 500 gr | " | 14 - 16 | | 5 | |
| • Cavolfiore a cimette | 450 gr | " | 13 - 15 | | 5 | |
| • Verdure miste | 300 gr | " | 8 - 10 | | 5 | |
| • Spinaci tranciati | 300 gr | " | 9 - 11 | | 5 | |
| PESCE | | | | | | |
| • Filetti | 300 gr | " | 9 - 11 | | | 7 |
| • Tranci | 400 gr | " | 10 - 12 | | 7 | |
| • Intero | 500 gr | " | 13 - 15 | | 7 | |
| • Gamberi | 400 gr | " | 10 - 12 | | 7 | |
| PRODOTTI LATTIERO/CASEARI | | | | | | |
| • Burro | 250 gr | " | 5 - 7 | Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche | 10 | |
| • Formaggio | 250 gr | " | 6 - 8 | Il formaggio non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo. | 15 | |
| • Panna | 200 ml | " | 8 - 10 | La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto | 5 | |
| PANE | | | | | | |
| • 2 panini medi | 150 gr | " | 1 - 2 | Mettere il pane direttamente sul piatto girevole | 3 | |
| • 4 panini medi | 300 gr | " | 4 - 6 | | 3 | |
| • Pane a fette | 250 gr | " | 4 - 6 | | 3 | |
| • Pane integrale a fette | 250 gr | " | 4 - 6 | | 3 | |
| FRUTTA | | | | | | |
| • Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche | 500 gr | " | 12 - 14 | Mescolare 2 - 3 volte | 10 | |
| • Lamponi | 300 gr | " | 8 - 10 | Mescolare 2 - 3 volte | 10 | |
| • More | 250 gr | " | 6 - 8 | Mescolare 2 - 3 volte | 6 | |

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

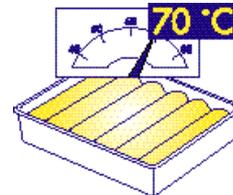
Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2



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 | manopola term./grill | manopola Potenza | Manopola timer (min.) | Note |
|--|------------|----------------------|------------------|-----------------------|--|
| AMMORBIDIMENTO DI CIBI | | | | | |
| • Cioccolata/glassa | 100 gr | I | | 4 - 5 | Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta. |
| • Burro | 50 - 70 gr | " | | 0'.5"-0'.10" | |
| CIBI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 20/30°C | | | | | |
| • Yogurt | 125 gr | " | " | 0'.15"-0'.20" | Asportare il foglio metallico. |
| • Biberon | 240 gr | " | " | 0'.30"-0'.35" | 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 potrà incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato. |
| CIBI PRECOTTI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70° C CIRCA | | | | | |
| • Confezione di lasagne o di pasta con ripieno | 400 gr | " | " | 4 - 6 | Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto. |
| • Confezione di carne con riso e/o verdure | 400 gr | " | " | 4 - 6 | |
| • Confezione di pesce e/o verdure | 300 gr | " | " | 3 - 5 | Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare ad una temp. di 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato. |
| • Piatto di carne e/o verdura | 400 gr | " | " | 5 - 7 | |
| • Piatto di pasta, cannelloni o lasagne | 400 gr | " | " | 5 - 7 | |
| • Piatto di pesce e/o riso | 300 gr | " | " | 4 - 6 | |
| CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (TEMP. INIZIALE -18°/-20°C) FINO A 70° C CIRCA | | | | | |
| • Confezione di lasagne o di pasta con ripieno | 400 gr | " | " | 6 - 8 | Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare ad una temp. di 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto. |
| • Confezione di carne con riso e/o verdure | 400 gr | " | " | 5 - 7 | |
| • Confezione di pesce e/o verdure precotti | 300 gr | " | " | 3 - 5 | Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire. |
| • Confezione di pesce e/o verdure crudi | 300 gr | " | " | 8 - 10 | |
| • Porzioni di carne e/o verdure | 400 gr | " | " | 6 - 8 | Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare ad una temperatura di 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile mescolare il cibo. |
| • Porzione di pasta cannelloni o lasagne | 400 gr | " | " | 7 - 9 | |
| • Porzioni di pesce e/o riso | 300 gr | " | " | 4 - 6 | |
| BEVANDE DA FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA | | | | | |
| • 1 tazza d'acqua | 180 cc | " | " | 2 - 2'.30" | Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. |
| • 1 tazza di latte | 150 cc | " | " | 1'.30" - 2 | |
| • 1 tazza di caffè | 100 cc | " | " | 1'.30" - 2 | Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato. |
| • 1 piatto di brodo | 300 cc | " | " | 4 - 5 | |
| BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INIZIALE 20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA | | | | | |
| • 1 tazza d'acqua | 180 cc | " | " | 1'.30" - 2 | Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. |
| • 1 tazza di latte | 150 cc | " | " | 1 - 1'.30" | |
| • 1 tazza di caffè | 100 cc | " | " | 1 - 1'.30" | Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato. |
| • 1 piatto di brodo | 300 cc | " | " | 3 - 4 | |



UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE

MINESTRE E RISO

- Le minestre o zuppe in genere, richiedono una minor quantità di liquido perché nel forno a microonde l'evaporazione è piuttosto scarsa. Il sale deve essere aggiunto solo alla fine della cottura o durante il tempo di riposo, perché disidratante.
- È giusto dire che il tempo necessario per cuocere il riso nel forno a microonde (come del resto la pasta) è pressapoco uguale a quello che occorre per cuocerlo sul fornello nel modo tradizionale. Il vantaggio di preparare un risotto nel forno a microonde è dato dal fatto che non è necessario mescolare in continuazione (basterà farlo 2 - 3 volte).

Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessario 750 gr di brodo con le microonde alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).

Inoltre il riso non si attacca sul fondo del recipiente e, dato che per cuocerlo è possibile usare una zuppiera o un altro recipiente da portare in tavola, non sarà necessario travasarlo in un piatto di portata.

CARNI

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

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 potenza | Manopola timer (minuti) | Note | Tempo di riposo (minuti) |
|-------------------------|----------|------------------|-------------------------|---|--------------------------|
| PESCE | | | | | |
| • Filetti | 300 gr | | 5 - 7 | Coprire con pellicola | 2 |
| • Fettine | 300 gr | " | 7 - 9 | Coprire con pellicola | 2 |
| • Intero | 500 gr | " | 8 - 10 | Coprire con pellicola | 2 |
| • Intero | 250 gr | " | 5 - 7 | Coprire con pellicola | 2 |
| • Tranci | 400 gr | " | 7 - 9 | Coprire con pellicola | 2 |
| • Gamberi | 500 gr | " | 7 - 9 | Coprire con pellicola | 2 |
| VERDURA | | | | | |
| • Asparagi | 500 gr | " | 9 - 10 | Tagliare a pezzi di 2 cm | 4 |
| • Carciofi | 300 gr | " | 11 - 12 | E' preferibile usare i fondi di carciofo | 4 |
| • Fagiolini | 500 gr | " | 11 - 12 | Tagliare a pezzi | 4 |
| • Broccoli | 500 gr | " | 7 - 8 | Dividere nei singoli "fiori" | 4 |
| • Cavolini di Bruxelles | 500 gr | " | 7 - 8 | Lasciarli interi | 4 |
| • Cavolo bianco | 500 gr | " | 7 - 8 | Tagliarlo a strisce | 4 |
| • Cavolo rosso | 500 gr | " | 7 - 8 | Tagliarlo a strisce | 4 |
| • Carote | 500 gr | " | 9 - 10 | Tagliare a pezzi uguali | 4 |
| • Cavolfiore | 500 gr | " | 11 - 12 | Dividerlo a cimette | 4 |
| • Sedano | 500 gr | " | 7 - 8 | Dividerlo a pezzi | 4 |
| • Melanzana | 500 gr | " | 6 - 7 | Tagliarla a dadi | 4 |
| • Porro | 500 gr | " | 6 - 7 | Tagliarlo a strisce | 4 |
| • Funghi champignons | 500 gr | " | 6 - 7 | Lasciarli interi. Non occorre acqua | 4 |
| • Cipolle | 250 gr | " | 5 - 6 | Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua | 4 |
| • Spinaci | 300 gr | " | 6 - 7 | Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare | 4 |
| • Piselli | 500 gr | " | 10 - 11 | | 4 |
| • Finocchio | 500 gr | " | 12 - 13 | Tagliarlo in quarti | 4 |
| • Peperoni | 500 gr | " | 9 - 10 | Tagliarli a pezzi | 4 |
| • Patate | 500 gr | " | 8 - 9 | Tagliarle a pezzi uguali | 4 |
| • Zucchine | 500 gr | " | 7 - 8 | Lasciarle intere | 4 |
| CARNE | | | | | |
| • Goulash | 1,5 kg | " | 35 - 40 | Cucinare scoperto e mescolare 2 - 3 volte. | 10 |
| • Petti di pollo | 500 gr | | 13 - 15 | Girare a metà cottura | 3 |
| • Polpettone | 900 gr | " | 19 - 21 | (*) | 5 |
| DOLCI | | | | | |
| • Egg custard | 750 gr | | 15 - 17 | (**) | 5 |
| • Sponge cake | 475 gr | " | 5 - 7 | (**) | 5 |

N.B: I tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura iniziale dell'alimento e, per le verdure, anche dalla loro consistenza e struttura.

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

(**) 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.



FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + FORNO VENTILATO

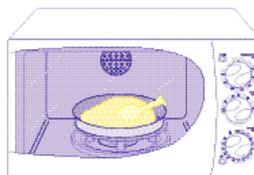
Questa funzione è adatta per:

- Cottura rapida di arrostiti, pollame, spiedini e patatepag. 21
- Cottura di alcuni dolci che lievitanopag. 21

AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE MICROONDE+FORNO VENTILATO

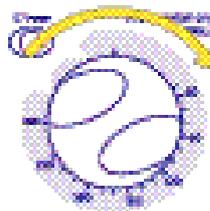
1

Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura microonde e posizionarlo **sopra la griglia bassa** in appoggio sul piatto rotante.



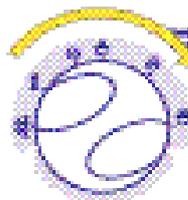
2

Ruotare la manopola termostato sulla temperatura di cottura desiderata.



3

Posizionare il selettore potenza sulla pos.max.

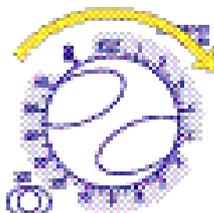


4

Ruotare la manopola timer fino al tempo desiderato. Si accendono entrambe le lampade spia.

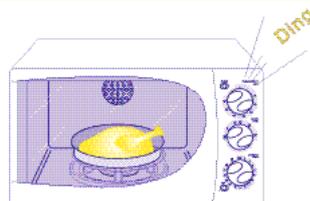
N.B: la lampada **spia forno ventilato/grill** si spegne al raggiungimento della temperatura impostata con la manopola termostato.

La **lampada spia microonde** si spegne a fine cottura.



5

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



Quando si cuociono **dolci che lievitano**, è necessario preriscaldare il forno come segue:

1. Impostare la manopola termostato sui gradi desiderati;
2. Portare la manopola timer sulla posizione "👉", in modo che durante la fase di preriscaldamento a vuoto (senza alimenti), le microonde siano escluse.
3. Quando la spia si spegne, il forno è caldo. Procedere quindi come descritto sopra ai punti 1, 3, 4.


UTILIZZARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + FORNO VENTILATO PER CUCINARE

- La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi da cuocer** e: gli spiedini cuociono prima di un arrosto perché sono costituiti da pezzi di carne più piccoli ed omogenei.
- Per tutte le cotture combinate microonde + forno ventilato, ricordarsi di utilizzare **sempre la griglia bassa**.
- Per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento delle microonde. La lampada del forno, la resistenza e la ventola rimangono accese anche quando si apre la porta. È consigliabile, perciò utilizzare i guanti da forno.
- Se necessario, per mantenere morbida la carne consigliamo di aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua ad inizio cottura.

Tempi di cottura

| Tipo | Quantità | Manopola potenza | Manopola termostato | Manopola timer (minuti) | Note | Tempo di riposo (minuti) |
|--|----------|------------------|---------------------|-------------------------|---|--------------------------|
| • Arrostiti (maiale, manzo) | 1 kg | | 190 ° | 35 - 40 | Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi. Non mettere troppo condimento | 15 |
| • Polpettone (queste istruzioni non si riferiscono al test C della norma IEC 705 per il quale si rimanda alla tabella a pag. 2) | 800 gr | " | 180° | 22 - 25 | Amalgamare 500 gr. di carne di manzo macinata con uova, prosciutto, pane grattugiato ecc. Aggiungere un filo d'olio e un po' di vino bianco | 10 |
| • Pollo intero | 1200 gr | | 190° | 38 - 42 | (*) | 15 |
| • Pollo a pezzi | 500 gr | " | 190° | 15 - 18 | Durante la cottura mescolare 1 volta | 10 |
| • Spiedini | 600 gr | | 180° | 17 - 20 | Girare a metà cottura | 8 |
| • Patate arroste | 500 gr | " | 190° | 25 - 30 | Mescolare 2 - 3 volte | 8 |
| • Patate gratin | 1100 gr | | 190° | 24 - 26 | (**) | 5 |
| • Torta alle nocciole | 1100 gr | | 170° | 25 - 30 | Preriscaldare il forno Eeguire in un pyrex | 10 |
| • Sponge cake | 710 gr | " | 170° | 29 - 31 | (***) | 5 |
| • Torta quark | 1500 gr | | 170° | 35 - 40 | Preriscaldare il forno Eeguire in un pyrex | 10 |

(*) Forare la pelle con una forchetta per far colare il grasso. Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705, par.17.3, test F. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

(**) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test D di cottura in combinato secondo il progetto di norma (3^a edizione della IEC 705) contenuto nel documento IEC 53H/69/CD. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

(***) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test E di cottura in combinato secondo il progetto di norma (3^a edizione della IEC 705) contenuto nel documento IEC 59H/69/CD. Ricordarsi di preriscaldare il forno in solo fan con la griglia bassa inserita. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.



FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL

Questa funzione è adatta per:

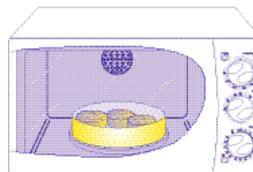
- Gratinatura di cibi (es. lasagne, verdure gratinate, maccheroni) ... pag. 23

AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE MICROONDE + GRILL

1

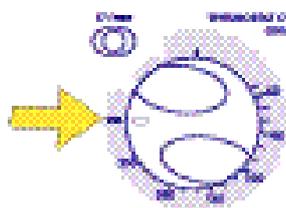
Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura a microonde e posizionarlo sul piatto rotante.

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



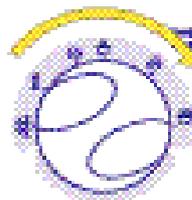
2

Ruotare la manopola termostato sulla posizione ▼▼▼.



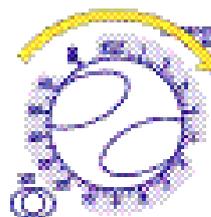
3

Posizionare il selettore potenza sulla pos. .



4

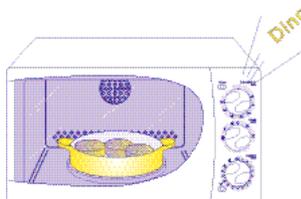
Ruotare la manopola timer fino al tempo desiderato. Si accendono entrambe le spie.



5

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

N.B.: Le lampade spia si spegneranno.





UTILIZZARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL PER CUCINARE

- Se durante la cottura la superficie superiore del cibo dovesse risultare sufficientemente gratinata prima che sia trascorso il tempo impostato, ruotare la manopola termostato in posizione " I " e completare quindi la cottura interna del cibo a sole microonde.

Per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento a microonde **ma il grill rimane in funzione** ! È consigliabile, perciò utilizzare i guanti da forno. La porta deve essere sempre richiusa dopo il controllo della cottura.

- Nelle cotture combinate con grill, non si deve mai preriscaldare il forno e non si deve farlo funzionare senza alimenti.

Tempi di cottura

| Tipo | Quantità | Manopola potenza | Manopola termostato | Manopola timer (minuti) | Note | Tempo di riposo (minuti) |
|-----------------------------|----------|------------------|---------------------|---------------------------------|--|--------------------------|
| • Lasagne | 1100 gr | | ▼▼▼ | 12 8+ solo microonde | Tempi ottenuti con pasta cruda. Se la pasta è precotta, cuocere in funzione combinata fino al raggiungimento della gratinatura (colore) desiderata. | 10 |
| • Gnocchi alla romana | 600 gr | " | " | 12 | Evitare di sormontarli troppo | 5 |
| • Maccheroni pasticciati | 1500 gr | " | " | 8 | La pasta va bollita a parte precedentemente | 5 |
| • Cavolfiori in besciamella | 1000 gr | " | " | 10 + 8 solo microonde | Tempi ottenuti con 500 gr di cavolfiore crudo. Se il cavolfiore è già lessato, cuocere in funzione combinata fino al raggiungimento della gratinatura (colore) desiderata. | 5 |
| • Pomodori gratinati | 800 gr | | " | 10 | È preferibile che siano di dimensioni uguali | 5 |
| • Peperoni ripieni | 1400 gr | | " | 13 + 10 solo microonde | Sono preferibili quelli bassi e larghi | 5 |
| • Melanzane alla parmigiana | 1300 gr | " | " | 8 | Le melanzane si possono preparare prima fritte, o grigliate | 5 |



FUNZIONE SOLO FORNO VENTILATO

Questa funzione è adatta per:

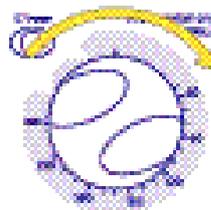
- Cuocere in maniera "tradizionale" gli arrosti e tutti i dolcipag. 25
- Cuocere la pizzapag. 25
- Cuocere piatti a base di pasta sfogliapag. 25

AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE SOLO VENTILATO

1

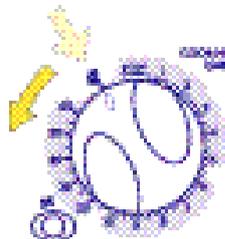
Preriscaldare il forno come segue:

Ruotare la manopola termostato sulla temperatura di cottura desiderata.



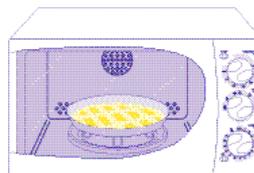
2

Ruotare la manopola timer in senso antiorario fino alla posizione "👆". Si accende la lampada spia forno ventilato/grill. **La porta deve essere chiusa.**



3

Il preriscaldamento termina quando si spegne la lampada spia forno ventilato/grill, quindi procedere come segue: mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura ventilata e posizionarlo **sopra la griglia bassa** appoggiata sul piatto rotante.



4

N.B:

Il forno **non si spegne automaticamente** quando la manopola del timer è in posizione "👆".

Quando il cibo è cotto, per spegnere riportare manualmente la manopola timer in posizione di **STOP**.



UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO FORNO VENTILATO PER CUCINARE

Con questa funzione si possono cucinare tutti i piatti che si farebbero utilizzando un forno tradizionale.

Per permettere la corretta circolazione dell'aria e quindi un'ottima distribuzione del calore, è necessario **eseguire tutte le cotture in recipienti dei bordi non troppo alti**, ponendoli sopra la griglia bassa (F).

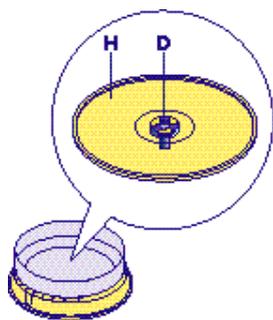
In questa funzione, poiché non si utilizzano le microonde, non è indispensabile la rotazione del piatto per ottenere una perfetta distribuzione del calore. È possibile quindi utilizzare recipienti rettangolari di grandi dimensioni (sfruttando al massimo la capienza del forno) semplicemente arrestando la rotazione del piatto estraendo il perno del piatto rotante (D), come descritto a pag. 9 e come indicato nella figura sottostante. In questo caso si raccomanda di ruotare il recipiente di 180° (mezzo giro) almeno 2 volte durante la cottura.

Un altro accorgimento importante è di **preriscaldare** sempre il forno e aspettare che si spenga la lampada spia prima di introdurre il cibo.

Aperto la porta, il forno (la resistenza) rimane in funzione: è consigliabile, perciò, utilizzare i guanti da forno. La porta deve essere sempre chiusa dopo il controllo della cottura.

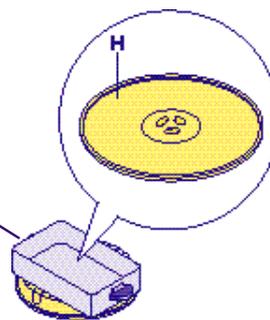
Tempi di cottura

| Tipo | Quantità | Manopola termostato | Manopola timer (minuti) | Note |
|-------------------|----------|---------------------|-------------------------|--|
| • Lasagne | 1100 gr | 180° | 40 | Tempi ottenuti con la pasta cruda. Se la pasta è precotta sono sufficienti 20 min. |
| • Pizza | 600 gr | 200° | 30 | Fare la pizza con la carta da forno direttamente sopra la griglia |
| • Arrosto | 1 kg | 180° | 90 | Lasciare un po' di grasso attorno |
| • Pollo | 1,5 kg | 180° | 110 | Forare la pelle con una forchetta |
| • Patate arroste | 500 gr | 180° | 60 | Mescolarle 2 - 3 volte |
| • Crostata | 700 gr | 160° | 55 | Utilizzare una tortiera |
| • Plum cake | 950 gr | 160° | 90 | Utilizzare il suo stampo rettangolare |
| • Quiche Lorraine | 800 gr | 160° | 40 | Utilizzare una tortiera con il gancio |
| • Torta alle noci | 650 gr | 160° | 40 | Utilizzare una tortiera con il gancio |

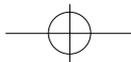


Funzionamento con perno per piatto rotante D
Piatto rotante in moto

Contenitore che non permette la rotazione



Funzionamento senza perno per piatto rotante (D)
Piatto rotante fermo



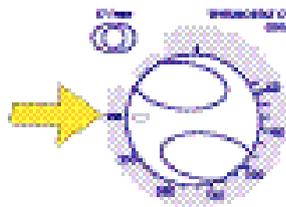
F U N Z I O N E S O L O G R I L L

Questa funzione è adatta per:

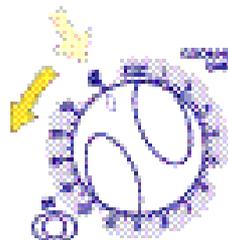
- Ogni tipo di grigliatura tradizionale, per esempio: hamburger, braciole, würstel, pane tostato, ecc.pag. 27

AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE SOLO GRILL

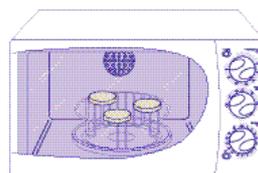
1 Preriscaldare il grill come segue:
ruotare la manopola termostato sulla posizione ▼▼▼.



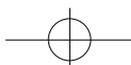
2 Ruotare la manopola timer in senso antiorario fino alla posizione "👉". Si accende la lampada spia forno ventilato/grill. La porta deve essere chiusa.

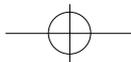


3 Dopo circa 5 ÷ 8 minuti mettere il cibo sopra la griglia alta ed introdurre il tutto in appoggio sul piatto rotante il quale, durante la grigliatura, raccoglierà il grasso che cola.



4 Il forno **non si spegne automaticamente** quando la manopola del timer è in posizione "👉". Pertanto è necessario controllare il cibo di tanto in tanto e spegnere il forno manualmente alla fine della cottura portando la manopola timer sulla posizione STOP.





UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO FORNO 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 rimane in funzione: fate attenzione e usate sempre i guanti da forno. La porta deve essere sempre chiusa dopo il controllo della cottura.

Tempi di cottura

| Tipo | Quantità | Manopola termostato | Manopola timer (min.) | Note |
|--------------------------------|-----------|---------------------|-----------------------|--|
| • Braciola di vitello o maiale | 3 | ▼▼▼ | 17 - 19 | Girare dopo 10 min. |
| • Salsicce | 3 | " | 10 - 12 | Vanno sempre bucate. Se sono del tipo grosso, è preferibile tagliarle a metà Girare dopo 7 min. |
| • Hamburger | 3 | " | 10 - 12 | Girare dopo 7 min. |
| • Peperoni | 1 | " | 9 - 11 | Tagliarli in quarti. Girare dopo 6 min. |
| • Melanzane | 4 fette | " | 9 - 11 | Fette da 1 cm di spessore. Girare dopo 6 min. |
| • Zucchine | 6 strisce | " | 8 - 10 | Strisce da 1 cm di spessore. Girare dopo 6 min. |
| • Pane tostato | 4 fette | " | 3 | Rifilare bene i bordi. Girare dopo 1min. e $\frac{1}{2}$ |

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).

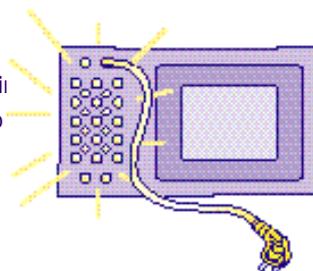
Non usare detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti quando si pulisce la superficie esterna del forno. Inoltre, fare attenzione che **non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio**.

Si raccomanda inoltre di non usare alcool detersivi abrasivi 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.

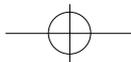


Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante (H) ed il pulirli, come pure pulire il fondo del forno.

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 e...

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

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

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

