

FORNO A MICROONDE COMBINATO CON GRILL

MICROWAVE OVEN COMBINED WITH GRILL

FOUR A MICRO-ONDES COMBINE AVEC GRIL

KOMBI-MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL

MAGNETRON GECOMBINEERD MET GRILL

HORNO MICROONDAS COMBINADO GRILL



I N D I C E

DESCRIZIONE 3
 COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO 4
 AVVERTENZE 5
 DATI TECNICI 6
 COLLEGAMENTO ELETTRICO 6
 INSTALLAZIONE 7
 POTENZA RESA 7
 DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI 8
 ACCESSORI IN DOTAZIONE 8
 VASELLAME DA USARE 9
 CONSIGLI PER L'UTILIZZO DELLE MICROONDE 10
 USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONE 11
 COTTURA CONTEMPORANEA SU 2 RIPIANI 12
 FUNZIONE SOLO MICROONDE 14
 FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL 22
 FUNZIONE SOLO GRILL 24
 PROGRAMMARE PIÙ OPERAZIONI IN SEQUENZA 26
 UTILIZZARE I TASTI "AUTOMATIC FUNCTION" 27
 PROGRAMMA "DA 1A 6 MINUTI ALLA MASSIMA POTENZA" 28
 SICUREZZA PER BAMBINI 28
 MANUTENZIONE E PULIZIA 29

C O N T E N T S

DESCRIPTION 3
 HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR OVEN 30
 IMPORTANT SAFEGUARDS 31
 TECHNICAL DATA 32
 ELECTRICAL CONNECTIONS 32
 INSTALLATION 33
 OUTPUT POWER 33
 DESCRIPTION AND USE OF THE CONTROLS 34
 ACCESSORIES PROVIDED 34
 GLASSWARE AND SIMILAR ITEMS 35
 ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY) 35
 ADVICE ON USING YOUR OVEN CORRECTLY 36
 HOW TO PROGRAMME THE OVEN 37
 SIMULTANEOUS COOKING ON 2 LEVELS 38
 MICROWAVE-ONLY FUNCTION 40
 COMBINED MICROWAVE + GRILL FUNCTION 48
 GRILL ONLY FUNCTION 50
 PROGRAMMING SEVERAL OPERATIONS ONE AFTER ANOTHER 52
 USING THE "QUICK MENU" BUTTONS 53
 "QUICK REHEAT" PROGRAMME 54
 CHILD SAFETY DEVICE 54
 CLEANING AND MAINTENANCE 55

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

DESCRIPTION 3
 COMMENT UTILISER AU MIEUX VOTRE FOUR 56
 REMARQUES IMPORTANTES 57
 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 58
 BRANCHEMENT ELECTRIQUE 58
 MISE EN PLACE 59
 PUISSANCE RENDUE 59
 DESCRIPTION DES COMMANDES 60
 ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL 60
 VAISSELLE APPROPRIEE 61
 CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU FOUR 62
 UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION 63
 CUISSON SIMULTANEE SUR DEUX NIVEAUX 64
 FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES 66
 FONCTION COMBINEE MICRO-ONDES + GRILL 74
 FONCTION SEULEMENT GRILL 76
 PROGRAMME PLUSIEURS OPERATIONS EN SUCCESSION 78
 UTILISATION DES TOUCHES "QUICK MENU" 79
 PROGRAMME "QUICK REHEAT" 80
 SECURITE DE ENFANTS 80
 ENTRETIEN ET NETTOYAGE 81

I N H A L T

BESCHREIBUNG 3
 WIE SIE MIT IHRER MIKROWELLE DIE BESTEN ERGEBNISSE ERZIELEN 82
 HINWEISE 83
 TECHNISCHE DATEN 84
 ELEKTRISCHER ANSCHLUß 84
 INSTALLATION 85
 AUSGANGSLEISTUNG 85
 BESCHREIBUNG UND GEBRAUCH DER SCHALTER 86
 MITGELIEFERTES ZUBEHÖR 86
 GEEIGNETES GESCHIRR 87
 NÜTZLICHE HINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH DER MIKROWELLEN 88
 VERWENDUNG DER SCHALTER UND PROGRAMMIERUNG 89
 GLEICHZEITIGES GAREN AUF 2 EBENEN 90
 FUNKTION "NUR MIKROWELLEN" 92
 KOMBI-FUNKTION "MIKROWELLEN + GRILL" 100
 FUNKTION "NUR GRILL" 102
 MEHRERE VORGÄNGE NACHEINANDER PROGRAMMIEREN 104
 VERWENDUNG DER TASTEN "QUICK REHEAT" 105
 PROGRAMM "QUICK MENU" 106
 KINDERSICHERUNG 106
 WARTUNG UND REINIGUNG 107

I N H O U D

BESCHRIJVING 3
 HOE DE BESTE RESULTATEN TE VERKRUGEN MET UW OVEN 108
 OPMERKINGEN 109
 TECHNISCHE GEGETENS 110
 ELEKTRISCHE AANSLUITING 110
 INSTALLATIE 111
 CAPACITEIT 111
 BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN 112
 BIJGEOEGDE ACCESSOIRES 112
 HET TE GEBRUIKEN SERVESGOED 113
 RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MAGNETRON 114
 HET GEBRUIK VAN DE BEDIENING EN DE PROGRAMMIERING 115
 GELUKTJDIGE BEREIDING OP TWEE NIVEAU'S 116
 ALLEEN FUNCTIE MAGNETRON 118
 GECOMBINEERDE FUNCTIE MAGNETRON + GRILL 126
 ALLEEN GRILL FUNCTIE 128
 HET PROGRAMMEREN VAN MEERDERE, OPEENVOLGENDE FUNCTIES 130
 HET GEBRUIK VAN DE TOETSEN "QUICK MENU" 131
 HET PROGRAMMA "QUICK REHEAT" 132
 KINDERBEVEILIGING 132
 ONDERHOUD EN REINIGING 133

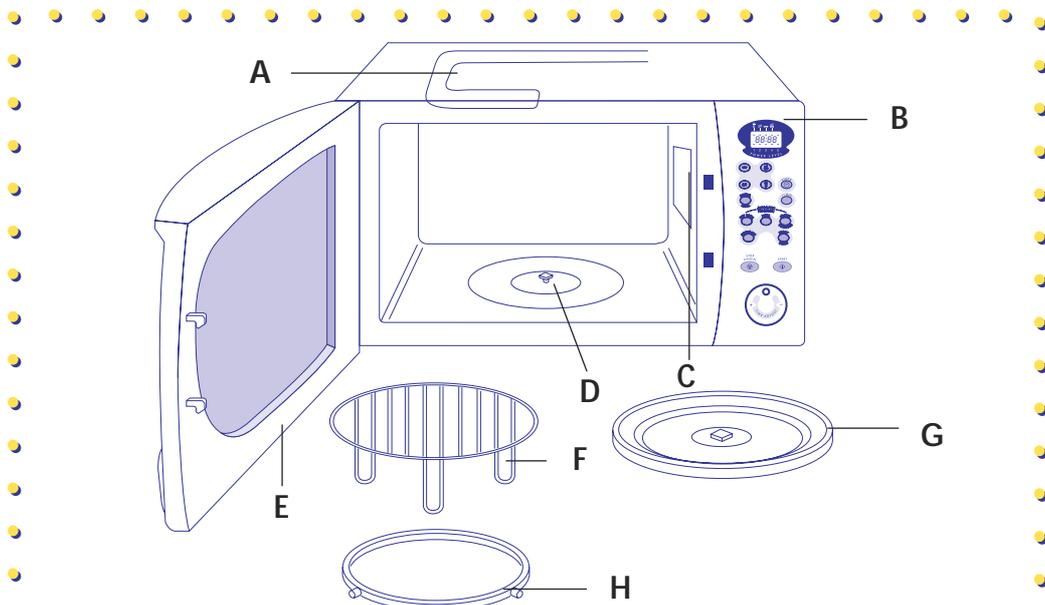
I N D I C E

DESCRIPCION 3
 COMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU HORNO 134
 ADVERTENCIAS 135
 DATOS TECNICOS 136
 CONEXION ELECTRICA 136
 INSTALACION 137
 POTENCIA PRODUCIDA 137
 DESCRIPCION DE LOS MANDOS 138
 ACCESORIOS EN DOTACION 138
 VAJILLA QUE SE DEBE UTILIZAR 139
 CONSEJOS PARA UNA CORRECTA UTILIZACION DEL HORNO 140
 USO DE LOS MANDOS Y PROGRAMACION 141
 COCCION CONTEMPORANEA EN DOS NIVELES 142
 FUNCION SOLO MICROONDAS 144
 FUNCION COMBINADA MICROONDAS + GRILL 152
 FUNCION SOLO GRILL 154
 PROGRAMAR VARIAS OPERACIONES SECUENCIADAS 156
 UTILIZAR LOS MANDOS "QUICK MENU" 157
 PROGRAMA "QUICK REHEAT" 158
 SEGURIDAD PARA NIÑOS 158
 MANUTENCION Y LIMPIEZA 159

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	Function	Power level	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	16'	only MW	5	750 gr	5 min.	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
B	Sponge cake	6'	only MW	5	475 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm.
C	Meat loaf	20'	only MW	4	900 gr	5 min.	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr Z1/B8 (01)10460-1
Defrosting	Defrosting minced meat	11'	only MW	✳	500 gr	15 min.	Place the frozen load directly on the turnable (G). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
D (*)	Potato gratin	23'	comby Mw + grill (simult.)	5	1100 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm. Put the container directly on the turnable. Do not preheat the oven.
F (*)	Poultry	40'	comby Mw + grill (simult.)	4	1200 gr	5 min.	The following instructions shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Pour 1/2 glass of water in the container. put the container directly on the turnable. Do not use any wire rack or drip tray. Turn upsidedown the load after half of the cooking time.



In alcuni modelli è presente una **griglia distanziatrice** bassa che consente la cottura con temporanea di due pietanze (introduzione contemporanea di due contenitori/piatti). Fare riferimento alle istruzioni riportate a pag. 12

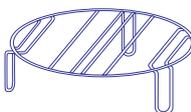
Some models have a separator or low **spacer wire rack** that makes it possible to cook two food dishes at the same time (simultaneous insertion of two plates or pans). Consult the instructions given on page 38

Certains modèles sont équipés d'une **grille intercalaire** basse permettant la cuisson simultanée de deux mets différents (introduction simultanée de deux récipients/plats). Veuillez vous référer aux instructions de la page 64

Bei einigen Modellen ist ein niedriger **Abstandsrost** vorhanden, der das gleichzeitige Garen von zwei Gerichten ermöglicht (gleichzeitiges Einfügen von zwei Behältern/Tellern). Beziehen Sie sich auf die Anweisungen auf Seite 90

Enkele modellen zijn voorzien van een laag **niveau rooster** hetgeen de gelijktijdige bereiding van twee gerechten mogelijk maakt ((het gelijktijdig in de oven zetten van twee schalen/borden). Raadpleeg de aanwijzingen op pagina 116

Algunos modelos constan de una **parrilla separadora** baja que consiente la cocción contemporánea de dos platos (introducción contemporánea de los dos recipientes/platos). Tener presentes las instrucciones indicadas en la pág. 142



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

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

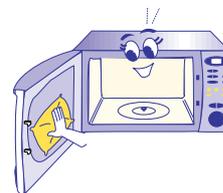
COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

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

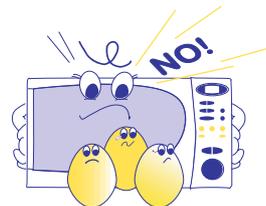
A V V E R T E N Z E

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.**
- 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. Sugeriamo 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.

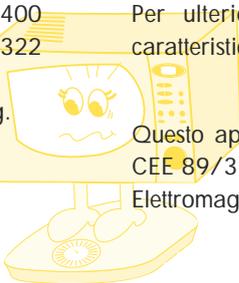


17) Non riscaldare liquori ad alta gradazione, né grandi quantità di olio. (Potrebbero incendiarsi!).

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



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

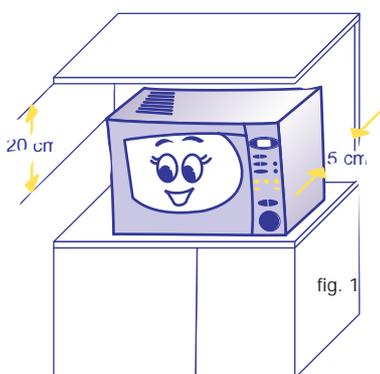
Collegare l'apparecchio solo a prese di rete sia la stessa indicata sulla targhetta corrente con portata di almeno 16A. Verificare dell'apparecchio e che la presa di corrente sia inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 16A al fine di evitarne l'improvviso intervento collegata ad una presa di terra efficiente: il durante il funzionamento del forno. **Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**



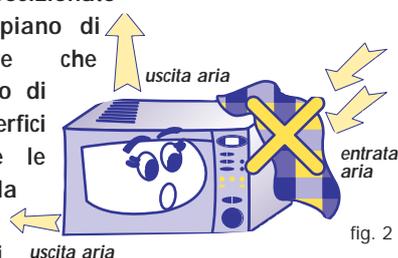
Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di

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

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

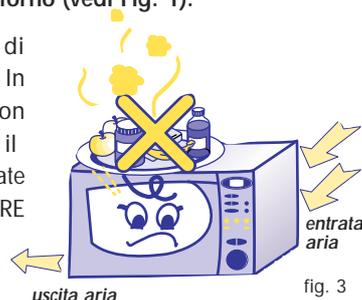


- 5) Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra il forno (vedi Fig. 1).



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

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



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

P O T E N Z A R E S A

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



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

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

DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI

1. Display

Su questo quadrante sono visualizzabili un orologio a 24 ore, i tempi di cottura impostati, le funzioni scelte (indicatori superiori) e il livello microonde selezionato (indicatori inferiori).

2. Tasto :

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

3. Tasto :

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

4. Tasto :

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

5. Tasto :

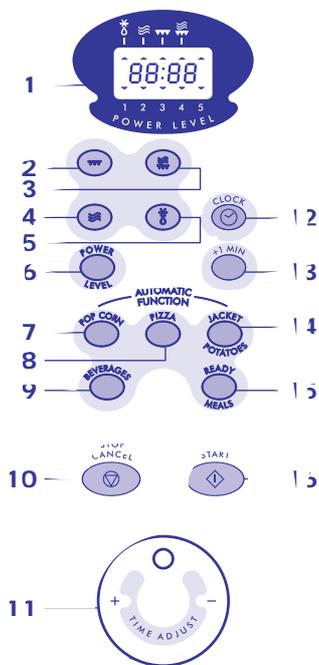
scongelo automatico
Premere questo tasto per scongelare gli alimenti.

6. Tasto POWER LEVEL:

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

I livelli di potenza delle microonde disponibili sono i seguenti:

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



7 - 8 - 9 - 14 - 15:

Tasti AUTOMATIC FUNCTION:

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

10. Tasto STOP CANCEL:

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

11. Manopola TIME ADJUST:

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

12. Tasto CLOCK:

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

13. Tasto +1 MIN

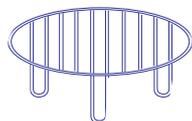
Premere questo tasto per impostare automaticamente 1 minuto di microonde alla massima potenza. Ogni pressione aggiuntiva al tasto fa aumentare il tempo di 30 secondi fino a massimo 6 minuti.

16. Tasto START:

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

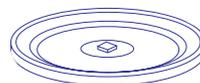
ACCESSORI IN DOTAZIONE

GRIGLIA



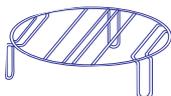
Funzione solo grill
per tutti i tipi di grigliatura.

PIATTO ROTANTE



Il piatto rotante va utilizzato sempre in tutte le funzioni.

GRIGLIA BASSA



SOLO PER ALCUNI MODELLI

Funzione solo microonde

Per tutti i tipi di cotture su due ripiani CONTEMPORANEAMENTE (Ad esempio: grosse quantità di cibo o cibi diversi).
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 (G) estraendo il perno piatto (D) dalla propria sede.

Tenere presente che in queste condizioni, per garantire risultati soddisfacenti, è necessario

mescolare il cibo e ruotare il contenitore più volte durante la cottura.

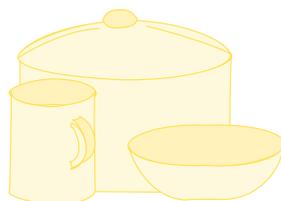
Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo.

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

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

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



CONSIGLI PER L'UTILIZZO DELLE MICROONDE

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

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

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

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

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

Regole fondamentali per la cottura a microonde

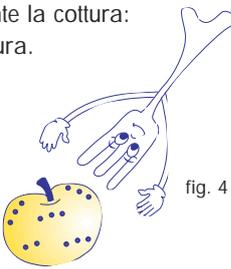
- 1) Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.
- 2) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.
- 3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura.
- 4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 4).**


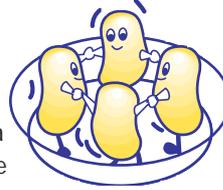
fig. 4
- 5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme (fig. 5).
 

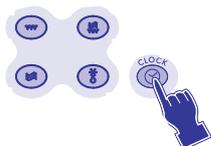
fig. 5
- 6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.
- 7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro della griglia.
- 8) La **formazione di condensa** all'interno del forno e nelle zone della porta e dell'uscita aria è perfettamente normale. **Per ridurla, coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato.** Inoltre, cibi con contenuto acquoso, (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno. Usare pellicola trasparente adatta per forni a microonde.

USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONE

COME REGOLARE L'OROLOGIO

- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display compariranno le cifre 12:00 lampeggianti.

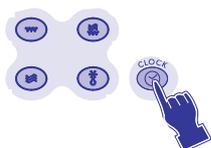
Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:



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



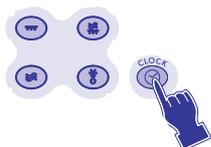
2. Impostare l'ora desiderata ruotando la manopola "TIME ADJUST" (11).
(Sul display lampeggiano le ore).



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



4. Impostare i minuti desiderati ruotando la "TIME ADJUST" (11).
(Sul display lampeggiano i minuti).



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



- Se volete cambiare l'ora dal quadrante una volta impostata, premere il tasto "CLOCK" (12) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- È possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata premendo il tasto "CLOCK" (12) (l'ora viene visualizzata per 3 secondi).



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

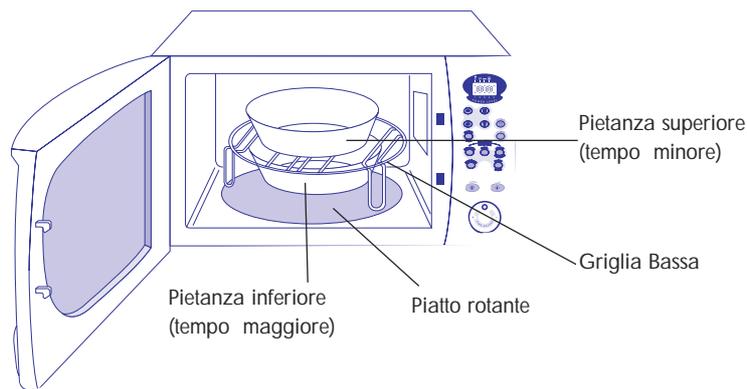
Utilizzando la griglia distanziatrice bassa in funzione solo microonde, è possibile scongelare, riscaldare e cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi posti su due ripiani. Lo speciale sistema di doppia emissione delle microonde consente infatti di ottimizzare la distribuzione dell'energia.

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

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

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



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



MICROONDE

TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI

Tempi di scongelamento

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

Tempi di riscaldamento

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

Tempi di cottura

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



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:

- Scongelarepag. 14
- Riscaldarepag. 17
- Mantenere in caldo i cibipag. 17
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestra, pescepag. 19

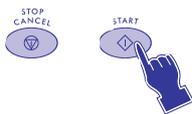
COME PROGRAMMARE LO SCONGELAMENTO AUTOMATICO



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



2. Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola "TIME ADJUST" (11).
(Il display lampeggia).



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



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



- Se aprite la porta per controllare lo svolgimento dello scongelamento, le microonde si interrompono e sul display lampeggia il tempo rimanente. Per continuare lo scongelamento, richiudere la porta e premere il tasto "START". Il forno riprende il conteggio del tempo da dove era stato interrotto.
- Per azzerare il tempo impostato, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto "STOP CANCEL" (10);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto "STOP CANCEL" (10);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto "STOP CANCEL" (10).

UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER SCONGELARE

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



Tempi di scongelamento

Tipo	Quantità	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
CARNE				
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	21 - 23		20
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	5 - 7		5
• Spezzatino, goulasch	500 gr	12 - 14		10
• Macinato	500 gr	10 - 12	(*)	15
• " "	250 gr	6 - 8		10
• Hamburger	200 gr	6 - 8		10
• Salsiccia	300 gr	8 - 10		10
POLLAME				
• Anatra, tacchino	1,5 kg	27 - 29		20
• Pollo intero	1,5 kg	27 - 29	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20
• Pollo a pezzi	500 gr	12 - 14		10
• Petto di pollo	300 gr	10 - 12		10
VERDURE				
• Melanzane a dadi	500 gr	15 - 17		5
• Peperoni a pezzi	500 gr	14 - 16		5
• Piselli sgranati	500 gr	11 - 13		5
• Cuori di carciofi	300 gr	8 - 10		5
• Asparagi a pezzi	500 gr	12 - 14		5
• Fagiolini tranciati	500 gr	14 - 16		5
• Broccoli interi	500 gr	13 - 15	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	5
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	13 - 15		5
• Carote affettate	500 gr	12 - 14		5
• Cavolfiore a cimette	450 gr	11 - 13		5
• Verdure miste	300 gr	7 - 9		5
• Spinaci tranciati	300 gr	8 - 10		5
PESCE				
• Filetti	300 gr	8 - 10		7
• Tranci	400 gr	9 - 11		7
• Intero	500 gr	11 - 13		7
• Gamberi	400 gr	9 - 11		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 - 3	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	3
• 4 panini medi	300 gr	3 - 5		3
• Pane a fette	250 gr	3 - 5		3
• Pane integrale a fette	250 gr	3 - 5		3
FRUTTA				
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	9 - 11	Mescolare 2 - 3 volte	10
• Lamponi	300 gr	6 - 8	Mescolare 2 - 3 volte	10
• More	250 gr	4 - 6	Mescolare 2 - 3 volte	6

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

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



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



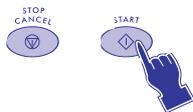
1. Premere il tasto microonde (4). (Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono il secondo indicatore della funzione microonde in alto a sinistra ed il primo indicatore di livello microonde in basso a destra).



2. Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola "TIME ADJUST" (11). (Il display lampeggia).



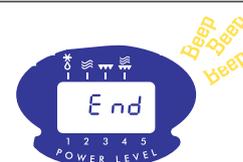
3. Premere il tasto "POWER LEVEL" (6) fino a selezionare la potenza desiderata (5 = massimo; 1 = minimo). Se non si preme il tasto, il forno funzionerà alla massima potenza (potenza 5). (Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).



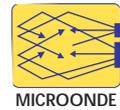
4. Premere il tasto "START" (16). (Il display visualizza il tempo e la potenza impostati).



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



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto "CLOCK" (12). Il display mostrerà l'ora e la manterrà per circa 3 secondi.
- È possibile controllare lo svolgimento della funzione impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe, così, l'emissione delle microonde che verrà ripresa richiudendo la porta e premendo il tasto "START" (16).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto "STOP CANCEL" (10).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto "STOP CANCEL" (10);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto "STOP CANCEL" (10);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto "STOP CANCEL" (10).
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto "START" (16) per avviare la funzione desiderata.



UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER MANTENERE IN CALDO I CIBI

Questa funzione è consigliata per tutte le pietanze in genere.

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

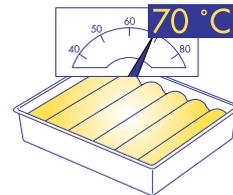
Impostando le microonde a potenza **1** e coprendo il cibo con un piatto o con la pellicola trasparente, questo rimarrà in caldo fino al momento dell'utilizzo.

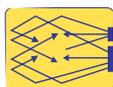
Se preferite, potete lasciare i cibi in caldo direttamente nel piatto di portata (sempre coperto).

UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER RISCALDARE

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

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



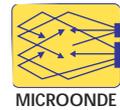


MICROONDE

Tempi di riscaldamento

N.B: Alcune pietanze possono essere facilmente riscaldate anche utilizzando le funzioni prememorizzate **AUTOMATIC FUNCTION** (vedere pag. 4 o pag. 27).

Tipo	Quantità	livello di Potenza	Durata (minuti)	Note
AMMORBIDIMENTO DI CIBI				
• Cioccolata/glassa	100 gr	3	4 - 5	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50 -70 gr	5	0'.5" - 0'.10"	
CIBI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 20/30°C				
• Yogurt	125 gr	5	0'.15" - 0'.20"	Asportare il foglio metallico Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente, ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare molto bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare latte già sterilizzato.
• Biberon	240 gr	5	0'.30" - 0'.35"	
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	5	4 - 6	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	5	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	5	3 - 5	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo cotto da riscaldare ad una temp. di 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di carne e/o verdura	400 gr	5	5 - 7	
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	5	5 - 7	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	5	4 - 6	
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	5	6 - 8	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare ad una temp. di 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	5	5 - 7	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	5	3 - 5	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire.
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	5	8 - 10	
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	5	6 - 8	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare ad una temperatura di 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile mescolare il cibo.
• Porzione di pasta cannelloni o lasagne	400 gr	5	7 - 9	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	5	4 - 6	
BEVANDE DA FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA				
• 1 tazza d'acqua	180 cc	5	2 - 2'.30"	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	5	1'.30" - 2	
• 1 tazza di caffè	100 cc	5	1'.30" - 2	
• 1 piatto di brodo	300 cc	5	4 - 5	
BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INIZIALE 20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA				
• 1 tazza d'acqua	180 cc	5	1'.30" - 2	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	5	1 - 1'.30"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	5	1 - 1'.30"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	5	3 - 4	



UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE

MINESTRE E RISI

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

È giusto dire che il tempo necessario per cuocere il riso nel forno a microonde (come del resto la pasta) è pressapoco uguale a quello che occorre per cuocerlo sul fornello nel modo tradizionale. Il vantaggio di preparare un risotto nel forno a microonde è dato dal fatto che non è necessario mescolare in continuazione (basterà farlo 2 - 3 volte).

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

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

CARNI

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

PESCE

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

VERDURE

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

Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi.

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

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

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



Tempi di cottura

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

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

(*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura di carne macinata secondo la norma IEC 705, par.17.3, test C.

Coprire il contenitore con pellicola trasparente, adatta a forni a microonde, bucata in alcuni punti. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2



DOLCI E FRUTTA

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

Tempi di cottura per dolci e frutta

Tipo/quantità	Livelli di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Osservazioni e consigli
Torta alle noci (700 gr)	3	15 - 17	5	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese (850 gr)	"	19 - 21	5	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas (800 gr)	"	17 - 19	5	Le fette di ananas possono essere stese sul fondo della tortiera, oppure tagliate a pezzi e incorporate nell'impasto
Torta alle mele (1000 gr)	"	19 - 21	5	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè (750 gr)	"	15 - 17	5	Ottima farcita con una crema
Zabaione	4	2 - 4	3	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte (300 gr)	5	4 - 6	3	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte (300 gr)	"	5 - 7	3	Le mele vanno tagliare a fette
Egg custard (750 gr) test A	5	15 - 17	5	Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705, par. 17.3, rispettivamente test A e test B.
Sponge cake (475 gr) test B	5	5 - 7	5	Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2



FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL

Questa funzione è adatta per:

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

COME PROGRAMMARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL



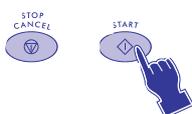
1. Premere il tasto **COMB** (3).
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono l'indicatore in alto relativo alla funzione combinata microonde + grill ed il terzo indicatore in basso relativo alla potenza microonde).



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



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



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



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



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto **"CLOCK"** (12). Il display mostrerà l'ora e la manterrà per circa 3 secondi.
- È possibile controllare lo svolgimento della funzione impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe, così, l'emissione delle microonde che verrà ripresa richiudendo la porta e premendo il tasto **"START"** (16).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **"STOP CANCEL"** (10).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **"STOP CANCEL"** (10);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **"STOP CANCEL"** (10);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **"STOP CANCEL"** (10).
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto **"START"** (16) per avviare la funzione desiderata.

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



UTILIZZARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL PER CUCINARE

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

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

Tempi di cottura

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

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

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



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

Questa funzione è adatta per:

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

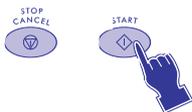
COME PROGRAMMARE LA COTTURA CON LA FUNZIONE SOLO GRILL



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



2. Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola "TIME ADJUST" (11).
(Il display lampeggia).



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



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



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto "CLOCK" (12). Il display mostrerà l'ora e la manterrà per circa 3 secondi.
- È possibile controllare lo svolgimento della funzione impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe, così, il funzionamento del grill che riprenderà richiudendo la porta e premendo il tasto "START" (16).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto "STOP CANCEL" (10).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto "STOP CANCEL" (10);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto "STOP CANCEL" (10);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto "STOP CANCEL" (10).
- Il tempo di cottura può essere modificato anche dopo aver premuto il tasto "START" (16) per avviare la cottura.

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



UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO GRILL PER GRIGLIARE

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

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

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

Tempi di cottura

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

PROGRAMMARE PIÙ OPERAZIONI IN SEQUENZA

- É possibile impostare le seguenti sequenze:
 - scongelamento + cottura
 - cottura 1 + cottura 2
 - scongelamento + cottura 1 + cottura 2

Esempio: impostare una sequenza scongelamento + cottura.



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



2. Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola "TIME ADJUST" (11).
(Il display lampeggia).



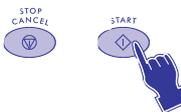
3. Premere il tasto  (4).
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono il secondo indicatore della funzione microonde in alto a sinistra ed il primo indicatore di livello microonde in basso a destra).



4. Impostare il tempo desiderato ruotando la "TIME ADJUST" (11).
(Il display lampeggia).



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



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



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



Beep
Beep
Beep



MICROONDE

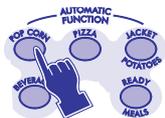
UTILIZZARE I TASTI "AUTOMATIC FUNCTION"

I tasti "AUTOMATIC FUNCTION" sono 5 diversi programmi con durata di cottura e livello di potenza "pre-memorizzati"; questi consentono di ottenere **risultati ottimali** per le pietanze descritte nella tabella sotto.

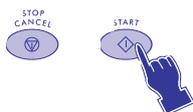
Tasto	Cosa si può fare	Consigli
(9) BEVERAGES • Premere 1 volta • Premere 2 volte • Premere 3 volte • Premere 4 volte	<ul style="list-style-type: none"> Riscaldare 1 tazzina da caffè (60 cc) da temperatura ambiente. Riscaldare 2 tazzine da caffè o una tazza (120 cc) partendo da temperatura ambiente. Riscaldare 1 tazza grande (200 cc) partendo da temperatura di frigorifero. Riscaldare 1 piatto di minestra (300 cc) partendo da temperatura di frigorifero. 	Dopo aver riscaldato il liquido, mescolare bene per uniformare la temperatura
(14) JACKET POTATOES • Premere 1 volta • Premere 2 volte • Premere 3 volte	<ul style="list-style-type: none"> Cucinare 200 gr di patate Cucinare 400 gr di patate Cucinare 600 gr di patate 	Lavare bene le patate con la buccia, forarle e metterle poi sul piatto girevole. Vanno servite farcite con burro o formaggio.
(15) READY MEALS cibi pronti da temperatura di frigorifero • Premere 1 volta • Premere 2 volte	<ul style="list-style-type: none"> Riscaldare 100 gr di pietanze da temperatura di frigorifero. Riscaldare 250 gr di carne o carne + verdura da temperatura di frigorifero. 	Indicata per porzioni già cotte conservate nel frigorifero dal giorno prima. Coprire il piatto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato sopra.
(8) PIZZA Pizza congelata, piatti pronti congelati • Premere 1 volta • Premere 2 volte • Premere 3 volte	<ul style="list-style-type: none"> Riscaldare 1 pizza congelata da 300 gr Riscaldare una confezione (max. 300 gr) di cibi pronti congelati oppure max. 300 gr di pietanza precotte congelate (ad es. carne o contorni). Riscaldare due confezioni (max. 550 gr) di cibi pronti congelati oppure max. 550 gr di pietanze precotte congelate (ad e. carne o contorni). 	Mettere la pizza direttamente sul piatto girevole Se la confezione è adatta alla cottura a microonde, appoggiarla direttamente sul piatto girevole. Altrimenti travasare il contenuto della vaschetta in un piatto di portata e coprire con la pellicola trasparente o un piatto rovesciato.
(7) POP CORN • Premere 1 volta	<ul style="list-style-type: none"> Cuocere 1 confezione di pop corn per microonde da 100 gr. 	Leggere attentamente le istruzioni scritte sulla confezione e posizionarla sul piatto girevole.



PER IMPOSTARE LE COTTURE PRE-MEMORIZZATE, OPERARE COME SEGUE:



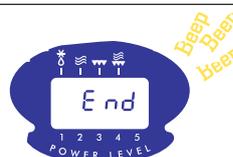
1. Premere il tasto "AUTOMATIC FUNCTION" desiderato (vedi sopra). (Il display lampeggia sul tempo preimpostato mentre si accendono il secondo indicatore in alto a sinistra relativo al funzionamento a microonde e quello in basso relativo alla potenza delle microonde preimpostata).



2. Premere il tasto "START" (16) per avviare le microonde.



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



PROGRAMMA DA 1 A 6 MINUTI ALLA MASSIMA POTENZA

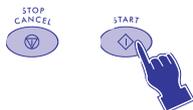
Questa funzione è molto utile qualora si voglia riscaldare piccole quantità di cibo o bevande, oppure aggiungere all'ultimo momento un ulteriore minuto ad una cottura già conclusa.



1. Premere il tasto "+1MIN" (13). (Il display lampeggia sullo 1:00 e si accendono il secondo indicatore in alto a sinistra relativo alla funzione microonde e il primo in basso a destra relativo alla potenza microonde).



Premendo più volte il tasto, il tempo aumenta a scatti di 30 secondi fino ad un massimo di 6 minuti.



2. Premere il tasto "START" (16) per avviare le microonde.



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



SICUREZZE PER BAMBINI

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

1. Blocco del tasto START

- Quando il forno sta funzionando e non è stata iniziata alcuna programmazione (il display mostra l'orologio), premere il tasto **START** (16) per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile dare il via alle cotture.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto **START** (16) fino al beep.

2. Blocco della correzione dei tempi di cottura

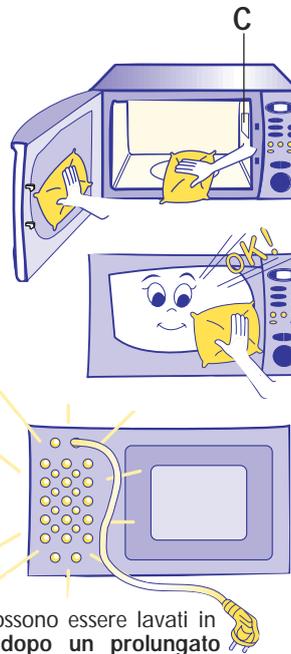
- Quando impostato questo dispositivo di sicurezza impedisce la manomissione/correzione dei tempi di cottura impostati durante lo svolgimento della cottura stessa in modo da evitare allungamenti accidentali e pericolosi dei tempi di cottura (si può bruciare il cibo).
- Quando non sta funzionando e non è stata iniziata alcuna programmazione (il display mostra l'orologio) premere il tasto **STOP CANCEL** (10) per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile correggere i tempi
- Per togliere la sicurezza precedentemente impostata, mantenere premuto il tasto **STOP CANCEL** (10) fino al beep.

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

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

Pulizia

Grazie allo speciale smalto con cui è rivestito il vano interno del Vostro forno, che non trattiene gli schizzi e le particelle di cibo che vi si dovessero depositare, la pulizia è particolarmente semplice. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (C). **Non usare detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti, quando si pulisce la superficie esterna del forno.** Inoltre fare attenzione che **non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.** Non usare detergenti a base di ammoniaca. Si raccomanda inoltre di non usare alcool, pagliette o detersivi abrasivi per pulire le superfici interne e soprattutto esterne della porta, al fine di evitare graffi e rigature. Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.



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

Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante (G) ed il relativo supporto (H) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno. Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro (possono essere lavati in lavastoviglie). **Non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.** Il motore del piatto rotante è sigillato. Tuttavia, quando si esegue la pulizia del fondo, fare attenzione che l'acqua non penetri sotto il perno del piatto rotante (D).

Se qualcosa non sembra funzionare...

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

p r o b l e m a	c a u s a / r i m e d i o
<ul style="list-style-type: none"> • 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)
<ul style="list-style-type: none"> • Condensa sul piano di cottura ed all'interno del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si cuociono cibi contenenti dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno o sul piano di cottura
<ul style="list-style-type: none"> • Scintille all'interno del forno 	<ul style="list-style-type: none"> • Non 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.