

FORNO A MICROONDE COMBINATO CON GRILL  
CON FUNZIONE *Pasta*

MICROWAVE GRILL OVEN WITH *Pasta* MODE

MIKROWELLEN-KOMBIGERÄT MIT GRILL UND *Pasta* FUNKTION

FOUR COMBINÉ MICRO-ONDES ET GRIL AVEC FONCTION *Pasta*

GECOMBINEERDE MAGNETRONOVEN MET GRILL EN *Pasta* FUNCTIE

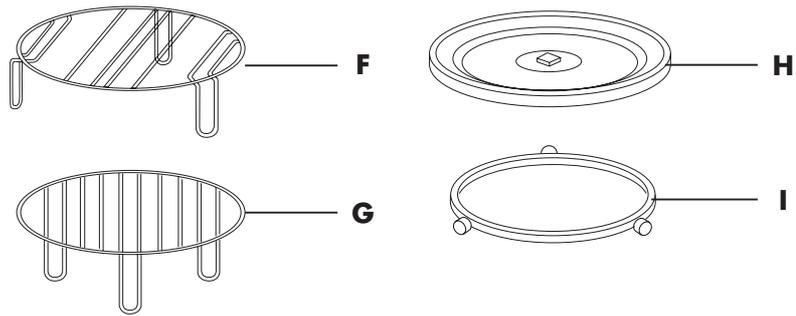
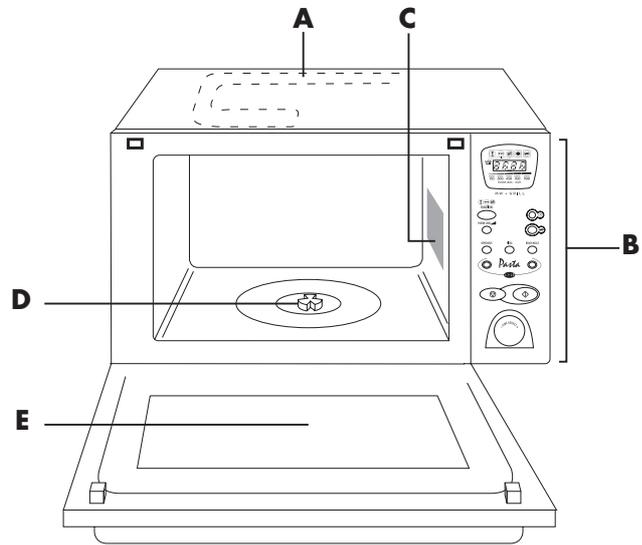
HORNO MICROONDAS COMBINADO CON GRILL CON FUNCIÓN *Pasta*

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

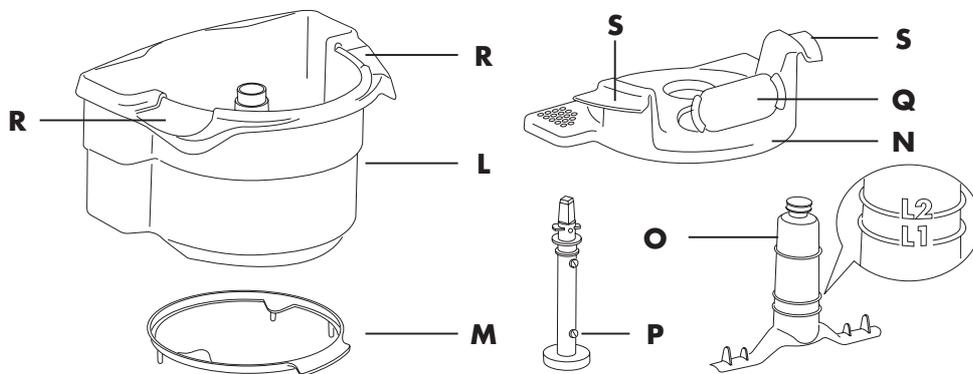
The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens. The Draft of the new Edition of this Standard has been circulated with Document 59H/69/CD, which also describes the tests marked, in this table, with (\*).

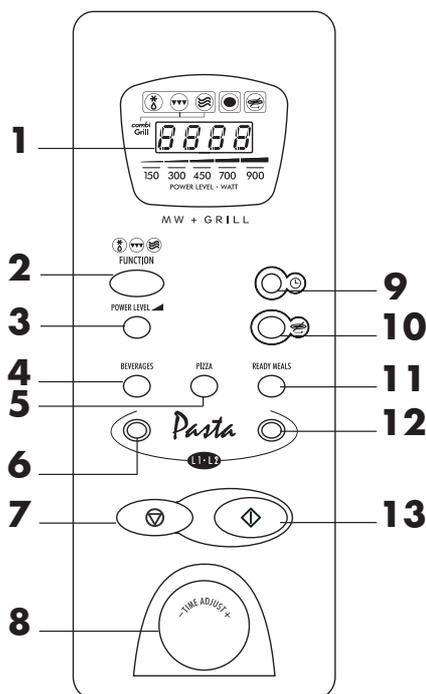
**We recommend the following for this oven:**

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power Level	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	16 min.	only mw	900 W	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
B	Sponge cake	7 min.	only mw	900 W	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the low wire rack placed on the turntable.
C	Meat loaf	20 min.	only mw	700 W	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
Defrosting	Defrosting minced meat	11 min.	only mw		500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (H). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
D (*)	Potato gratin	20 min.	combi mw + grill (simult.)	900 W	1100 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable. Do not preheat the oven.
F (*)	Poultry	45 min.	combi mw + grill (simult.)	700 W	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Turn upsidedown the load after half of the cooking time



**Cuocipasta - Pasta cooker - Nudelkocher - Récipient pour pâtes - Pastabereider - Cuecepasta**





## BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE D

1. Display Zeit und Funktionen
2. Taste **FUNCTION**: Wahl der Funktionen
3. Taste **POWER LEVEL** ▲: Wahl der Mikrowellenleistungsstufe
- 4 - 5 - 11  
Automatische Funktionstasten: Bereits gespeicherte, Schnell-Kochvorgänge
- 6 - 12  
Tasten **Pasta**
7. Taste ⏏: Unterbrechung des Kochvorgangs und Löschen der Eingaben
8. Drehknopf **TIME ADJUST**: Einstellen der Uhrzeit und der Kochzeitdauer.
9. Taste ⌚: Einstellen der Uhr
10. Taste Drehtellerstopp 🌀
13. Taste ⏪: Start Kochvorgang und schnelles Erwärmen

## DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE F

1. Afficheur temps et fonctions
2. Touche **FUNCTION**: sélection fonctions
3. Touche **POWER LEVEL** ▲: sélection niveau de puissance des micro-ondes
- 4 - 5 - 11  
Touche fonctions automatiques: cuissons rapides pré-mémorisées
- 6 - 12  
Touches **Pasta**
7. Touche ⏏: arrêt des cuissons et effacement des programmations
8. Bouton **TIME ADJUST**: réglage de l'heure, du jour et de la durée des cuissons.
9. Touche ⌚: réglage de l'horloge
10. Touche d'arrêt plateau 🌀
13. Touche ⏪: démarrage des cuissons et réchauffement rapide

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI I

1. Display tempo e funzioni
2. Tasto **FUNCTION**: selezione funzioni
3. Tasto **POWER LEVEL** ▲: selezione livello di potenza microonde
- 4 - 5 - 11  
Tasti Funzioni automatiche: cotture rapide pre-memorizzate
- 6 - 12  
Tasti **Pasta**
7. Tasto ⏏: arresto cotture e cancellazione impostazioni
8. Manopola **TIME ADJUST**: impostazione ora del giorno e durata delle cotture.
9. Tasto ⌚: regolazione orologio
10. Tasto ferma piatto 🌀
13. Tasto ⏪: partenza cotture e riscaldamento rapido

## BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL NL

1. Display tijd en functies
2. **FUNCTION** toets: keuze functies
3. **POWER LEVEL** ▲ toets: keuze vermogensniveau magnetron
- 4 - 5 - 11  
Automatische functietoetsen toetsen: voorgeprogrammeerde snelle bereidingen
- 6 - 12  
**Pasta** toets
7. ⏏ toets: onderbreking bereidingen en annulering ingestelde bereidingen
8. **TIME ADJUST** knop: instellen van het uur en de duur van de bereidingen
9. ⌚ toets: instellen klok
10. Toets stilzetten schijf 🌀
13. ⏪ toets: start bereidingen en snel verwarmen

## DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL GB

1. Time and mode display
2. Mode **FUNCTION**: mode selection
3. **POWER LEVEL** ▲ key: microwave power level selection
- 4 - 5 - 11  
Automatic function keys: pre-memorised rapid cooking
- 6 - 12  
**Pasta** keys
7. ⏏ key: interruption of cooking and cancellation of settings
8. **TIME ADJUST** knob: setting of time and length of cooking
9. ⌚ key: setting the clock
10. Turntable stop key 🌀
13. ⏪ key: start of cooking and rapid reheating

## DESCRIPCION DEL PANEL DE MANDOS E

1. Visor tiempo y funciones.
2. Botón **FUNCTION**: selección de funciones.
3. Botón **POWER LEVEL** ▲: selección del nivel de potencia microondas.
- 4 - 5 - 11  
Botones Funciones automáticas: cocciones rápidas prememorizadas.
- 6 - 12  
Botones **Pasta**
7. Botón ⏏: parada cocciones y borrar programaciones.
8. Selector **TIME ADJUST**: programación de la hora del día y duración de las cocciones.
9. Botón ⌚: ajuste del reloj.
10. Botón detiene plato 🌀
13. Botón ⏪: inicio cocciones y calentamiento rápido.

# INDICE

<b>CAP. 1 - GENERALE</b>	1.1 Avvertenze importanti per la sicurezza .....pag.	6
	1.2 Dati tecnici.....pag.	7
	1.3 Installazione e collegamento elettrico .....pag.	8
	1.4 Accessori in dotazione.....pag.	9
	1.5 Vasellame da usare .....pag.	10
	1.6 Regole e consigli generali per l'utilizzo del forno.....pag.	11
<b>CAP. 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI</b>		
	2.1 Come regolare l'orologio.....pag.	12
	2.2 Come programmare le cotture.....pag.	13
	2.3 Sequenza automatica di scongelamento e cottura...pag.	15
	2.4 Come richiamare le ricette pre-memorizzate (tasti "Funzioni automatiche").....pag.	16
	2.5 Riscaldamento veloce .....pag.	16
	2.6 Sicurezza bambini .....pag.	16
	2.7 Tasto ferma piatto.....pag.	16
	2.8 Funzione "Memotime" .....pag.	16
<b>CAP. 3 - USO DEL CUOCIPASTA CON LA FUNZIONE <i>Pasta</i></b>		
	3.1 Introduzione .....pag.	18
	3.2 Procedimento ed impostazione dei comandi.....pag.	18
	3.3 Avvertenze importanti.....pag.	21
<b>CAP. 4 - UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI</b>		
	4.1 Scongelamento.....pag.	22
	4.2 Riscaldamento.....pag.	23
	4.3 Cuocere antipasti, primi piatti .....pag.	24
	4.4 Cuocere carne .....pag.	24
	4.5 Cuocere contorni e verdure.....pag.	25
	4.6 Cuocere pesce.....pag.	26
	4.7 Cuocere dolci e torte .....pag.	26
	4.8 Riscaldare/cuocere utilizzando i tasti "Funzioni automatiche".....pag.	27
	4.9 Cottura contemporanea su due ripiani .....pag.	28
<b>CAP. 5 - MANUTENZIONE E PULIZIA</b>		
	5.1 Pulizia .....pag.	30
	5.2 Manutenzione .....pag.	31

# CAPITOLO 1 - GENERALE

## 1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

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

- 1) **ATTENZIONE:** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere usato fino a che un tecnico esperto (addestrato dal costruttore o dal Servizio Clienti del venditore) non abbia eseguito la riparazione.
- 2) **ATTENZIONE:** È pericoloso per chiunque non abbia una preparazione specifica effettuare operazioni di manutenzione e riparazione che comportino la rimozione di protezioni contro l'esposizione alle microonde.
- 3) **ATTENZIONE:** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati che potrebbero esplodere. Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.
- 4) **ATTENZIONE.** Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. Consentire ai bambini l'uso del forno senza sorveglianza soltanto quando siano state impartite istruzioni adeguate che consentano al bambino di utilizzare il forno in sicurezza e lo rendano cosciente dei pericoli connessi ad un uso non appropriato.
- 5) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 6) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta. Mantenere sempre pulito il lato interno della porta (E) usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.
- 7) Una volta aperta la porta, tenere presente quanto segue: non porre oggetti pesanti sulla porta né tirare la maniglia verso il basso oltre misura in quanto l'apparecchio potrebbe capovolgersi. Non mettere contenitori o padelle calde (ad esempio, appena tolte dal fornello) sulla porta.
- 8) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati in quanto potrebbe essere causa di scosse elettriche. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da evitare ogni rischio.
- 9) Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.
- 10) Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.
- 11) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- 12) Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE" e "COMBINATA MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo



fig. 1



fig. 2



fig. 3

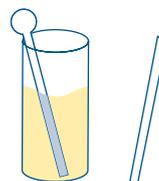


fig. 4



fig. 5

## capitolo 1 - generale

quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.

- 13) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")
- 14) Durante il funzionamento, la porta e le altre superfici del forno possono raggiungere temperature elevate. Non appoggiare alcun oggetto sopra il forno quando questo è in uso. Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.
- 15) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.
- 16) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.
- 17) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea.

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

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

### 1.2 DATI TECNICI

Dimensioni esterne (LxHxP)	515x305x435
Dimensioni interne (LxHxP)	322x202x330
Volume netto del forno	24 Lt
Peso approssimativo	20 Kg
Diametro piatto rotante	27,5 cm
Lampada forno	25 w

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

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

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

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



In alcuni modelli la potenza resa massima, in WATT, è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sul pannello comandi.

### 1.3 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

- 1) Estrarre il forno dall'imballo.
  - 2) Aprire la porta e rimuovere la protezione interna contenente gli accessori come segue:
    - Estrarre i due pezzi di polistirolo che si trovano nei lati della cavità (fig. 6).
    - Premere le pareti verticali verso l'esterno dove indicato dalle frecce (fig. 7).
    - Estrarre il tutto tirando l'imballo e controllando che le pareti verticali fuoriescano correttamente (fig. 8).
    - Estrarre anche il piatto rotante (H) e le sue protezioni. Verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede del centro del piatto rotante.
  - 3) Pulire l'interno con un panno umido e morbido.
  - 4) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto, in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.
  - 5) Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ad un'altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini, poiché la porta può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.
  - 6) **Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio, le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 25 cm. sopra il forno (fig. 9).**
  - 7) Non ostruire i fori di ingresso aria. In particolare, non appoggiare nulla sopra il forno e verificare che le feritoie di uscita aria e vapori (situate sopra, sotto e o dietro l'apparecchio) siano SEMPRE LIBERE (fig. 10).
  - 8) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (I) ed appoggiarci il piatto rotante (H). Il perno (D) deve inserirsi nella relativa sede al centro del piatto rotante.
- NOTA BENE: non posizionare il forno sopra o vicino a fonti di calore (ad esempio sopra il frigorifero) (fig. 11).**
- 9) 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.
  - 10) Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.
  - 11) Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente **sia correttamente messa a terra: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**

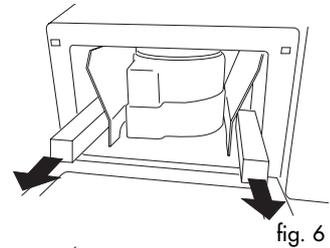


fig. 6

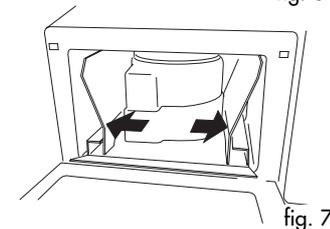


fig. 7

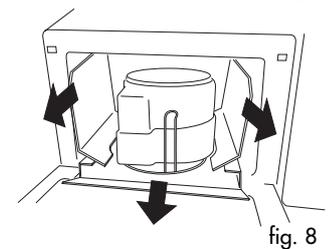


fig. 8

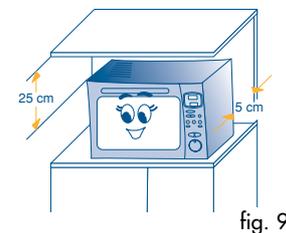


fig. 9



fig. 10

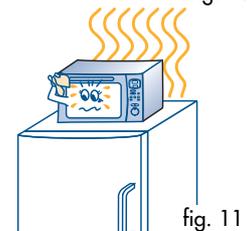
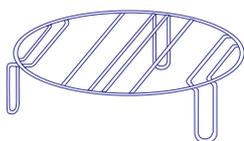


fig. 11

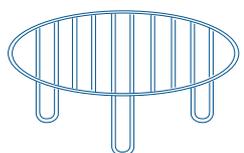
## 1.4 ACCESSORI IN DOTAZIONE



### GRIGLIA BASSA DISTANZIATRICE (F)

#### **Funzione solo microonde**

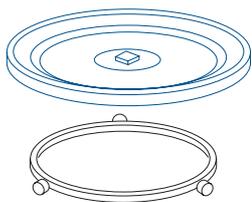
Per tutti i tipi di cotture su due ripiani CONTEMPORANEAMENTE (Ad esempio: grosse quantità di cibo o cibi diversi).  
Vere le istruzioni a pag. 28



### GRIGLIA ALTA (G)

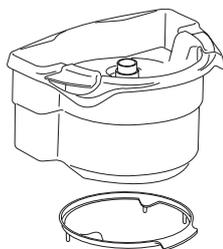
#### **Funzione solo grill:**

per tutti i tipi di grigliatura.



### PIATTO ROTANTE (H) e SUPPORTO (I)

Il piatto rotante va utilizzato per tutte le funzioni tranne per la funzione cuocipasta. Da utilizzare con il supporto (I)



### CUOCIPASTA (L) e SUPPORTO (M)

Solo con funzione pasta. Da utilizzare con il supporto (M)

### 1.5 VASELLAME DA USARE

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

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

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

Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica "usa e getta". Per quanto riguarda forma e dimensione, è indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

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

È opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, è possibile cuocere il cibo direttamente sul piatto di portata ed evitare così l'uso e la conseguente pulizia di pentole. Tenere comunque presente che è possibile che sia il cibo, molto caldo, a trasmettere calore al piatto, rendendo necessario l'uso di presine.

Se il forno è impostato nella funzione "**Solo grill**", si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno.

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

	Vetro	Pyrex	Vetroceramica	Terracotta	Fogli di alluminio	Plastica	Carta o cartone	Contenitori metallici
Funzione "Solo microonde"	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Funzione "Microonde +Grill"	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>
Funzione "Solo Grill"	<b>NO</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NO</b>	<b>SI</b>



**Attenzione:** Non utilizzare questo accessorio con funzione "**Solo grill**" o con funzione "**Combi grill**", perché potrebbe danneggiarsi a causa dell'elevato calore.

## 1.6 REGOLE E CONSIGLI GENERALI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

Le microonde sono radiazioni elettromagnetiche presenti anche in natura sotto forma di onde luminose (esempio: luce solare) che, all'interno del forno, penetrano nel cibo da tutte le direzioni e riscaldano le molecole di acqua, grasso e zucchero. Il calore si produce molto rapidamente solo nel cibo, mentre il contenitore si riscalda soltanto indirettamente per trasferimento del calore dal cibo caldo. Ciò impedisce al cibo di aderire al contenitore per cui è possibile usare (o, in alcuni casi, non usare del tutto) pochissimo grasso durante il processo di cottura. Poiché povera di grassi la cottura a microonde è giudicata quindi molto sana e dietetica. Inoltre, rispetto ai sistemi tradizionali, la cottura avviene ad una temperatura meno elevata per cui i cibi, disidratandosi di meno, non perdono i loro principi nutritivi e conservano maggiormente il sapore.

### Regole fondamentali per una corretta cottura a microonde

- 1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. È 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) È consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).
- 4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, wurstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 9).**
- 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. 10).
- 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.
- 9) **Non cuocere le uova con il guscio** (fig. 11): 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.
- 10) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.

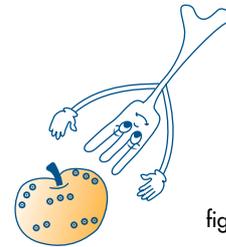


fig. 9

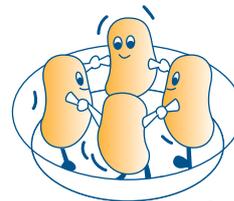


fig. 10

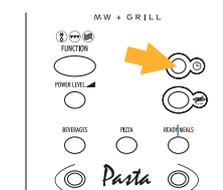


fig. 11

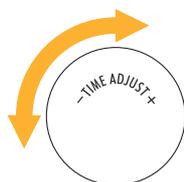
## CAPITOLO 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

### 2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

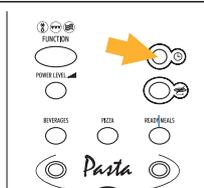
- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display compariranno quattro trattini (---) Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:



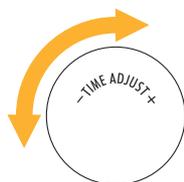
- 1 Premere il tasto (9).  
(Sul display lampeggiano le ore).



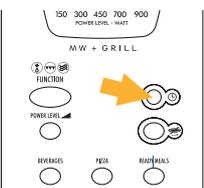
- 2 Impostare l'ora desiderata ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).  
(Sul display lampeggiano le ore).



- 3 Premere ancora il tasto (9).  
(Sul display lampeggiano i minuti).



- 4 Impostare i minuti desiderati ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).  
(Sul display lampeggiano i minuti).

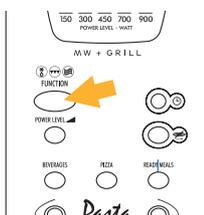


- 5 Premere ancora il tasto (9).  
(Il display visualizza l'ora impostata).



- Se volete cambiare l'ora del quadrante una volta impostata, premere il tasto (9) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- È possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato una cottura premendo il tasto (9) (l'ora viene visualizzata per 2 secondi).

## 2.2 COME PROGRAMMARE LE COTTURE

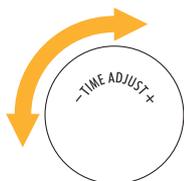


**1** Premere il tasto **FUNCTION** (2) (selezione funzioni) e scegliere la funzione desiderata, che sarà visualizzata con l'accensione dei relativi simboli posti sopra il display.



Le funzioni disponibili sono:

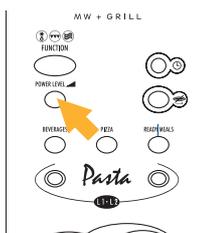
INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA	INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA
	solo microonde		combinata microonde e grill
	scongelamento automatico		solo grill



**2** Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).

Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

Nota: è possibile modificare il tempo impostato anche DURANTE la cottura, semplicemente ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8) (a meno che non sia stata precedentemente attivata la "sicurezza bambini" - vedere paragrafo 2.6)



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

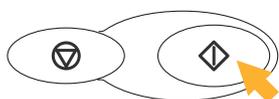


selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (3) fino a far lampeggiare la potenza desiderata espressa in numeri sotto il display. Per la scelta della potenza, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 4.

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

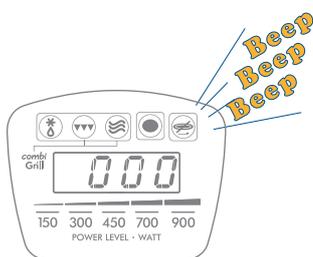
- è possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **POWER LEVEL** (3).

## capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni



- 4** Avviare il processo di cottura premendo il tasto  (13). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.

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



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

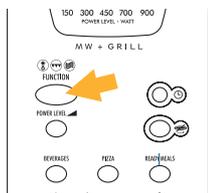
- Note:** • è possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe così l'emissione di microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto  (13).
- se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto  (7).
  - per terminare la cottura, procedere invece come segue:
    - se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto  (7).
    - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto  (7). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.
  - questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe con le funzioni termiche). Durante questo ciclo, sul display compare la scritta "COOL". Il ventilatore e la lampada forno sono in funzione (si spegneranno automaticamente).

Finché sul display rimarrà la scritta "COOL", il forno NON accetterà nessun comando alla pressione dei tasti della SOLA funzione PASTA.

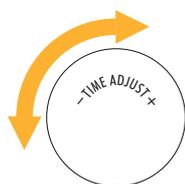
**Al termine di ogni cottura, la lampada forno e la ventola di raffreddamento rimarranno in funzione fino a che non si aprirà la porta del forno**

### 2.3 SEQUENZA AUTOMATICA DI SCONGELAMENTO E COTTURA

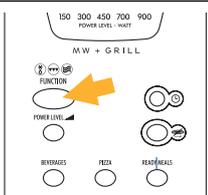
Per programmare un ciclo automatico sequenziale di scongelamento e di cottura, procedere come segue:



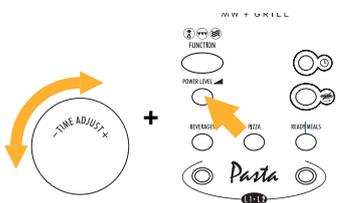
**1** Impostare la funzione **scongela-mento automatico** premendo due volte il tasto **FUNCTION** (2) (selezione funzioni). Sul display comparirà l'indicatore relativo allo scongelamento automatico.



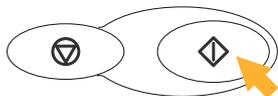
**2** Impostare la durata dello scongelamento (in minuti) ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).



**3** Impostare la successiva cottura selezionando la funzione desiderata con il tasto **FUNCTION** (2) (selezione funzioni) fino a far comparire i relativi indicatori. (es. funzione combinata microonde + grill)

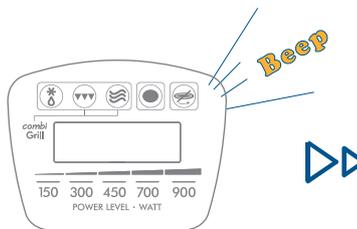


**4** Regolare la durata della cottura e il livello di potenza microonde.



**5** Premere il tasto  (13).

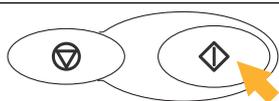
Il passaggio da scongelamento a cottura sarà segnalato da un avviso acustico.



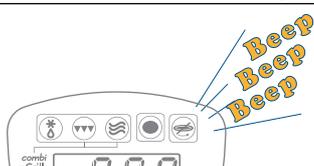
## 2.4 COME RICHIAMARE LE RICETTE PRE-MEMORIZZATE (TASTI "FUNZIONI AUTOMATICHE")



- 1 Premere uno dei tasti "FUNZIONI AUTOMATICHE" desiderati. (Sul display lampeggiano gli indicatori della durata e si accendono gli indicatori della funzione e del livello di potenza già pre-memorizzati). Per la scelta del menù più adatto, consultare il paragrafo 4.8.



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



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

## 2.5 RISCALDAMENTO VELOCE

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

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

Il riscaldamento veloce è anche utile per completare cotture.

Una volta avviata la cottura, il tempo impostato può essere modificato con la manopola **TIME ADJUST** (8) fino ad un massimo di 60 minuti.

## 2.6 SICUREZZA BAMBINI

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

Per l'inserimento della sicurezza:

- Mantenere premuto il tasto (7) per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile correggere i tempi durante tutte le cotture.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto (7) fino al beep.

## 2.7 TASTO FERMA PIATTO

Nel caso si debbano usare contenitori/recipienti di grandi dimensioni (oppure con manici) non in grado di ruotare, è possibile bloccare il movimento del piatto girevole. Premere il tasto (10), operazione possibile solo dopo aver impostato una funzione di cottura: il led in alto a destra comincerà a lampeggiare.

Dopo aver premuto , il led lampeggerà per altre 5 volte, dopodiché rimarrà acceso per tutta la durata del tempo impostato; per ottenere ottimi risultati, il cibo va mescolato/girato più volte durante la cottura. La funzione **FERMA PIATTO**, rimarrà impostata anche per la cottura successiva, fino a che non si preme nuovamente il tasto (10).

Nella funzione solo microonde la potenza massima utilizzabile è di 700 W ridotta automaticamente dal controllo elettronico all'atto dell'azionamento del tasto (10).

## 2.8 FUNZIONE "MEMOTIME" (CONTAMINUTI)

Questa funzione permette di utilizzare il timer, con forno **NON** funzionante fino a 60 minuti.

- Premere il tasto **FUNCTION** 5 volte, selezionare quindi il tempo desiderato ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8) e avviare con il tasto (13).
- Al termine verranno emessi 3 beep e sul display comparirà "END".

## CAPITOLO 3 - USO DEL CUOCIPASTA

La cottura della pasta utilizzando con questo forno l'esclusivo accessorio *Pasta* è stata analizzata con test sensoriali e chimici presso l'Università di Bologna Sede di Cesena, come comprovato dall'allegato certificato:

### **COLLABORAZIONE TRA UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BOLOGNA SEDE DI CESENA E DITTA DE LONGHI S.p.A.**

#### **PREMESSA**

La collaborazione ha avuto come oggetto la valutazione di pasta alimentare sottoposta a cottura con metodo tradizionale in acqua bollente e utilizzando il "Dispositivo e procedimento per la cottura di un prodotto alimentare con microonde" di cui al brevetto numero MI2001A002147, della De Longhi S.p.A.

#### **Descrizione della tecnologia utilizzata**

Nel corso dello studio sperimentale è stato usato un forno a microonde De Longhi di cui al brevetto citato in premessa, di uso domestico dotato di apposito contenitore originale per la cottura della pasta e in particolare del formato tipo "spaghetti".

La qualità della pasta sottoposta a cottura con tale apparecchio è stata confrontata, in condizioni rigorosamente standardizzate, con quella ottenibile da cicli di cottura in condizioni tradizionali, in acqua bollente secondo le norme consigliate dai migliori produttori di pasta.

Attraverso l'uso del dispositivo messo a punto dalla ditta De Longhi e valutato in questo studio, risulta possibile effettuare in condizioni automatizzate la cottura di pasta alimentare, a partire dalla predisposizione del sistema di cottura usando acqua di rete (fredda o preventivamente riscaldata), ponendo semplicemente la pasta secca all'interno di un apposito contenitore fornito con il forno.

#### **Metodologie di indagine**

Le procedure analitiche sono state rivolte alla valutazione di alcuni aspetti caratterizzanti la qualità della pasta, in termini assoluti e in comparazione tra pasta cotta con l'apparecchiatura De Longhi e in modo tradizionale, seguendo le procedure ottimali comunemente adottate nella ristorazione e nella pratica domestica.

Le valutazioni sono state effettuate sia mediante metodi analitici di laboratorio, sia per mezzo di misure strumentali e sia attraverso l'analisi sensoriale da parte di un panel di assaggiatori addestrati all'uopo (panel test).

Le metodologie adottate sono state prescelte sulla base dell'esame approfondito della letteratura nazionale e internazionale sull'argomento. È stata utilizzata pasta di categoria merceologica standard di larga diffusione sul mercato nazionale ed estero.

#### **Risultati ottenuti**

In sintesi, dai risultati ottenuti, è stato evidenziato che esiste una equivalenza statistica tra la pasta sottoposta a cottura con le due metodologie (tradizionale e innovativa a microonde) per ciò che riguarda l'assorbimento dell'acqua da parte del prodotto sia in termini di peso sia in termini di volume e di penetrazione dell'acqua all'interno della pasta stessa.

Il livello di sostanze organiche (principalmente amidi) rilasciato nell'acqua di cottura e la modificazione degli stessi (gelatinizzazione) sono risultati significativamente minori nel caso del procedimento di cottura innovativo proposto dalla ditta De Longhi, dovuto principalmente al minore tempo di cui il prodotto rimane in condizioni di elevata temperatura (ebollizione dell'acqua di cottura). Statisticamente equivalenti tra i due metodi di cottura, invece, sono risultati parametri di qualità della pasta come consistenza, collosità superficiale (valutata per via chimica e strumentale) e colore superficiale valutato strumentalmente.

Infine, l'analisi sensoriale mediante panel test ha confermato come campioni di pasta sottoposta a cottura con le due metodologie non siano risultati significativamente differenti, considerando descrittori sensoriali come l'uniformità di cottura, il gusto, la collosità superficiale, la gommosità, la consistenza e la capacità di assorbimento del condimento.

#### **Giudizio sulla procedura innovativa utilizzando il dispositivo De Longhi**

In sintesi, sulla base dei risultati ottenuti e brevemente descritti, si può affermare come l'utilizzo del forno a microonde De Longhi dotato del dispositivo di cui al citato brevetto, appaia idoneo per consentire l'ottenimento, in un sistema automatizzato, di un prodotto di buona qualità e sia idoneo alle condizioni di utilizzo proprie della ristorazione casalinga.

In Fede

Prof. Marco Dalla Rosa

Straordinario di Processi della Tecnologia Alimentare  
Scienze e Tecnologie Alimentari - Università di Bologna

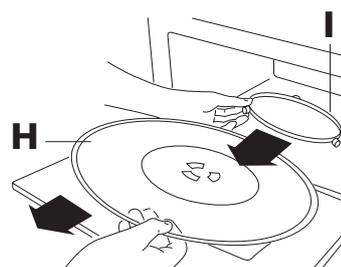


### 3.1 - INTRODUZIONE

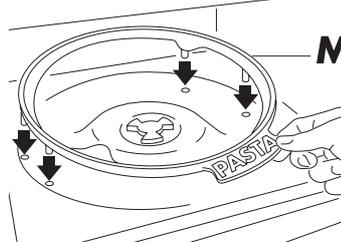
L'accessorio cuocipasta è adatto alla cottura di qualsiasi tipo di pasta, mantenendone inalterate le proprietà nutritive. Questo nuovo ed esclusivo sistema, oltre a ridurre il tempo di cottura, ne semplifica la preparazione, ossia non bisogna preoccuparsi di buttare la pasta una volta raggiunta l'ebollizione dell'acqua, di mescolarla durante la cottura o di alzare il coperchio per evitare che la schiuma fuoriesca.

### 3.2 - PROCEDIMENTO ED IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

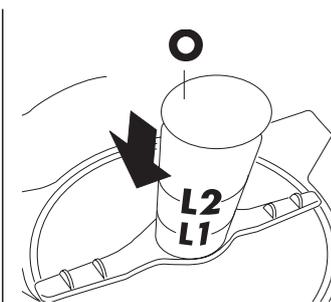
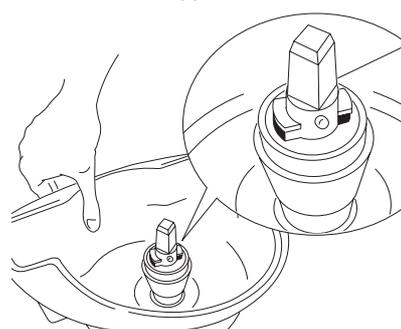
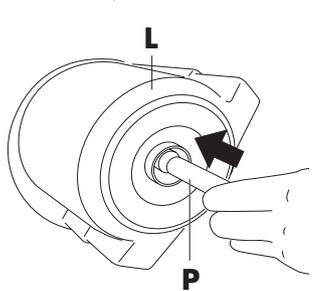
- 1 Estrarre dal forno il piatto rotante (H) e il relativo supporto con le ruotine (I).



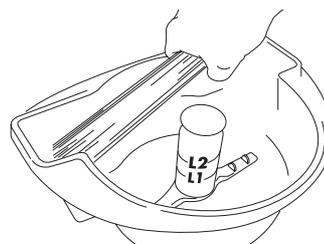
- 2 Posizionare il supporto del cuocipasta (M) come mostrato in figura, inserendo i quattro pioli nei quattro fori del fondo della cavità (la scritta PASTA deve rimanere davanti).



- 3 Inserire l'albero (P) nel foro posto sul fondo della pentola (L). Per bloccare l'albero è necessario spingerlo in alto e ruotarlo finché i 2 denti escono dalle asole (operazione più semplice se viene eseguita osservando l'interno della pentola). A questo punto infilare il mescolatore (O) nella sua sede centrale accertandosi che le pale siano a contatto con il fondo e non troppo sollevate.



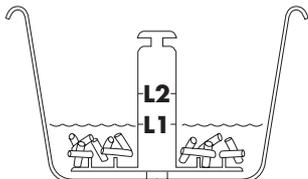
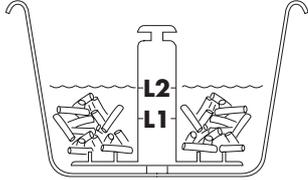
- 4 Versare la pasta all'interno della pentola (L) (max 400 gr) facendo attenzione a non superare il livello L2 del mescolatore (O). Gli spaghetti interi andranno posizionati nel vano apposito, come illustrato in figura. Accertarsi che gli spaghetti non rimangano sollevati.



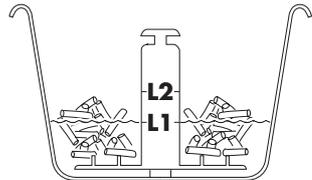
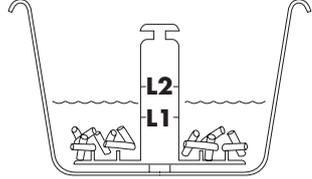
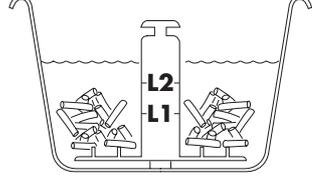
capitolo 3 - uso del cuocipasta

- 5 Livellare la pasta agitando leggermente la pentola (L). Versare l'acqua (\*) necessaria per ricoprire interamente la pasta, **fino a raggiungere uno dei due livelli (L1 oppure L2)** del mescolatore (O), come illustrato nelle figure sotto:

**CORRETTO:**

	<p>La pasta è completamente coperta dall'acqua al livello L1 (minimo)</p>
	<p>La pasta è completamente coperta dall'acqua al livello L2 (massimo)</p>

**NON CORRETTO:**

	<p>La pasta non è coperta completamente dall'acqua.</p>
	<p>Il livello dell'acqua è tra L1 ed L2 (dev'essere L1 o L2)</p>
	<p>Il livello dell'acqua supera la quantità massima consentita dalla funzione PASTA (sopra il livello L2)</p>

Ricordarsi che il livello dell'acqua dovrà **SEMPRE** raggiungere o il livello L1 o il livello L2 e mai trovarsi tra i due.

**ATTENZIONE:**

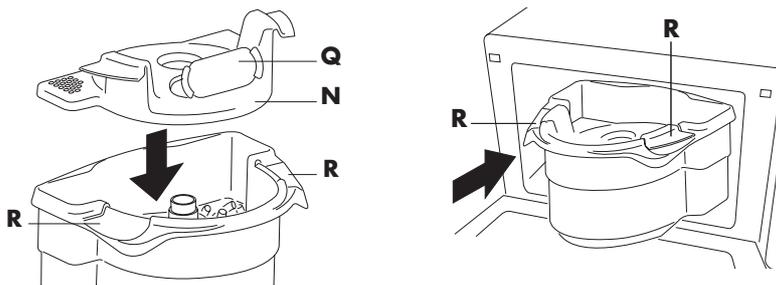
- **LA PASTA DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE INSERITA PRIMA DELL'ACQUA.**
- **LA PASTA DEVE ESSERE COMPLETAMENTE COPERTA D'ACQUA ALTRIMENTI LA PASTA CHE EMERGE DALL'ACQUA POTREBBE CUCINARSI TROPPO ED ASSUMERE UN COLORE BRUCIATO.**

Ricordiamo che la pasta durante la cottura cresce molto di volume. In caso di minima copertura offerta dal livello L1 (es. pasta con formato molto voluminoso), consigliamo di passare al livello L2.

(\*) Potete utilizzare sia acqua a temperatura ambiente (circa 20°C) sia acqua calda (circa 50°C). Più l'acqua è calda minore sarà il tempo di cottura.

## capitolo 3 - uso del cuocipasta

- 6** Aggiungere il sale (10 grammi di sale per 1 litro d'acqua) e mettere il coperchio (N) sulla pentola (L). Assicurarsi che lo sportellino (Q) sia libero di aprirsi. Introdurre quindi il tutto all'interno del forno, facendo attenzione che le maniglie (R) rimangano rivolte verso la porta come indicato in figura. La pentola andrà posizionata sopra il supporto del cuocipasta (M) inserito precedentemente (vedere punto 2); sul display comparirà la dicitura PASTA. Chiudere la porta.



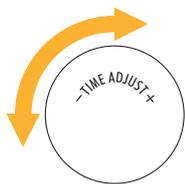
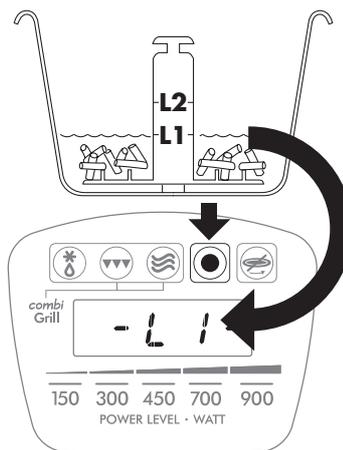
circa 50°C

circa 20°C



- 7** Selezionare il tasto relativo alla temperatura dell'acqua (quello rosso se l'acqua che avete versato è calda, circa 50°C; quello blu se l'acqua è a temperatura ambiente, circa 20°C). Impostare il livello dell'acqua raggiunto nella pentola (-L1- o -L2-) premendo più volte lo stesso tasto.

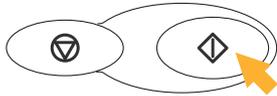
*Nel caso si prema il tasto rosso, il display visualizzerà l'icona indicante che è stata selezionata una cottura con acqua calda.*



- 8** Selezionare il tempo di cottura scritto nella confezione di pasta utilizzata (es. 8 minuti), ruotando la manopola **TIME ADJUST** (8).



### capitolo 3 - uso del cuocipasta



- 9 Premere il tasto  (13) per avviare la cottura.



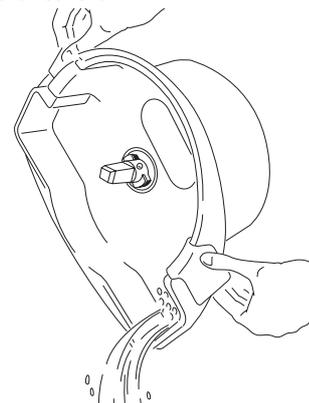
Il forno calcolerà automaticamente il tempo TOTALE necessario per riscaldare l'acqua ed effettuare la cottura. Tale durata verrà immediatamente visualizzata nel display.

A 1 minuto dalla fine il forno emetterà un "beep" sonoro. Indica che il tempo sta per finire e che quindi è consigliabile estrarre il contenitore per assaggiare la pasta (attraverso lo sportellino Q); attenzione allo sbuffo di vapore.

Se la pasta è già cotta, premere il tasto  (7) per sospendere il programma di cottura residuo. Se la pasta risulta ancora troppo al dente portare al termine la cottura completando il minuto residuo premendo il tasto  (13).

Trascorso il minuto, il forno emetterà altri 3 beep e nel display comparirà la scritta "END". E' quindi possibile estrarre il contenitore per scolare la pasta oppure per controllare ancora il grado di cottura:

Se la pasta è pronta, premere il tasto  (7); scolare la pasta tenendo ben premute le maniglie (R-S) e inclinare il contenitore in avanti verso sinistra in modo che l'acqua possa uscire attraverso i fori che si trovano nel lato sinistro del coperchio (vedi figura a lato). Togliere il coperchio sollevandolo per i manici (S) (attenzione allo sbuffo di vapore), estrarre il mescolatore, versare la pasta e condire il tutto.



Se la pasta non dovesse risultare ancora cotta secondo le vostre preferenze, sarà possibile prolungare la cottura reinserendo il contenitore, chiudendo la porta (sul display comparirà "000" lampeggianti) ed impostando qualche minuto ruotando la manopola TIME ADJUST (8) e premendo il tasto  (13).

### 3.3 - AVVERTENZE IMPORTANTI

Utilizzando l'accessorio cuocipasta, tenere sempre presente quanto segue:

- Fare attenzione nell'estrarre la pentola dal forno e durante la scolatura: la plastica può sembrare fredda, ma gli sbuffi di vapore possono scottare.
- Non appoggiare l'accessorio sopra fonti di calore o sopra il forno quando questo è in funzione.
- Non cuocere la pasta subito dopo aver utilizzato il forno con una funzione combinata o con la funzione grill: la temperatura nel forno potrebbe essere troppo elevata danneggiando la pentola.
- Accertarsi che lo sportellino (Q) del coperchio sia sempre libero di aprirsi e mantenerlo sempre pulito.
- Il cuocipasta deve essere usato per cuocere la pasta secondo le indicazioni riportate nel libretto. Non deve essere utilizzato per altri scopi.
- Non utilizzare mai il cuocipasta a vuoto senza acqua e pasta.
- Una volta inserito l'accessorio cuocipasta all'interno del forno, non sarà possibile impostare altre funzioni.

Per la pulizia dell'accessorio vedere il paragrafo 5.1 a pagina 30.

## CAPITOLO 4 - UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

### 4.1 SCONGELAMENTO

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

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

TIPO	QUANTITÀ	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	TEMPO DI RIPOSO
<b>CARNE</b>				
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	19 - 21	Girare sottosopra a metà dello scongelamento	20
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	4 - 6		5
• Spezzatino, goulasch	500 gr	10 - 12	Vedi nota *	10
• Macinato	250 gr	5 - 7		15
	500 gr	10 - 12		15
• Hamburger	200 gr	5 - 7		10
• Salsiccia	300 gr	6 - 8		10
<b>POLLAME</b>				
• Anatra, tacchino	1,5 kg	25 - 27	Girare sottosopra il pollame a metà dello scongelamento. Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20
• Pollo intero	1,5 kg	25 - 27		20
• Pollo a pezzi	700 gr	13 - 15		10
• Petto di pollo	300 gr	8 - 10		10
<b>VERDURE</b>				
			Le verdure congelate non necessitano di essere scongelate prima della cottura	
<b>PESCE</b>				
• Filetti	300 gr	7 - 9	Girare sottosopra il pesce a metà dello scongelamento	7
• Tranci	400 gr	8 - 10		7
• Intero	500 gr	10 - 12		7
• Gamberi	400 gr	8 - 10		7
<b>PRODOTTI LATTIERO / CASEARI</b>				
• Burro	250 gr	4 - 6	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche Il formaggio non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo. La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	10
• Formaggio	250 gr	5 - 7		15
• Panna	200 ml	7 - 9		5
<b>PANE</b>				
• 2 panini medi	150 gr	1 - 2	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	3
• 4 panini medi	300 gr	2 - 4		3
• Pane a fette	250 gr	2 - 4		3
• Pane integrale a fette	250 gr	2 - 4		3
<b>FRUTTA</b>				
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	8 - 10	Mescolare 2 - 3 volte	10
• Lamponi	300 gr	5 - 7	Mescolare 2 - 3 volte	10
• More	250 gr	3 - 5	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 (vedi pag. 2). Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico da scongelare va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

## 4.2 RISCALDAMENTO

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

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

**Attenzione:** alcune pietanze possono essere facilmente riscaldate anche utilizzando le ricette pre-memorizzate "FUNZIONI AUTOMATICHE" (vedere tabella a pag.27).

TABELLA TEMPI DI RISCALDAMENTO

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
<b>AMMORBIDIMENTO DI CIBI</b>					
• Cioccolata/glassa	100 gr		450	4 - 5	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50-70 gr	"	900	0'.10"-0'.15"	Per sciogliere il burro aggiungere 1 minuto
<b>CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 20/30°C</b>					
• Yogurt	125 gr	"	900	0'.15"-0'.20"	Asportare il foglio metallico. Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.
• Biberon	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
<b>CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGO. (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C</b>					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	900	3 - 5	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio, da riscaldare a 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	"	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	"	"	2 - 4	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare a 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di carne e/o verdure	400 gr	"	"	4 - 6	
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	"	3 - 5	
<b>CIBI CONG. DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C) fino a 70°C</b>					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	900	5 - 7	Si intende qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare a 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	"	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	"	"	2 - 4	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire. Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare a 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile, mescolare il cibo.
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	"	"	6 - 8	
• Porzione di carne e/o verdure	400 gr	"	"	5 - 7	
• Porzioni di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	"	"	3 - 5	
<b>BEVANDE DA FRIGORIFERO ( 5/8°C) fino a 70°C circa</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	900	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	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	3 - 4	
<b>BEVANDE DA TEMP. AMBIENTE da 20/30° fino a 70°C circa</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	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	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	2 - 3	

## capitolo 4 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

## 4.3- CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI

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

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Lasagne	1100 gr	 + 	900 900	8 + 8	Tempi idonei con pasta cruda. Se la pasta è precotta bastano 8 min. di cottura combinata MICROGRILL.
• Gnocchi alla romana	600 gr	 	900	12	Evitare di sormontarli troppo.
• Maccheroni pasticcianti	1500 gr	 	900	8	La pasta va bollita a parte precedentemente.
• Risotto	300 gr. di riso		900	12-15	Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessari 750 gr di brodo con le microonde alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).
• Pasta					Vedere Capitolo 3 pagina 18
• Tortellini					Vedere Capitolo 3 pagina 18

## 4.4 - CUOCERE CARNE

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Arrosti (maiale, manzo)	1000 gr	 	300	40-45	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si seccano. Non mettere troppo condimento, girare dopo 30-35 min.
• Polpettone	800 gr	 	450	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. Girare a metà cottura.
• Polpettone	900 gr		700	20	Vedi nota *
• Pollo intero	1200 gr	 	700	45	Forare la pella per far colare il grasso. Vedi nota **. Girare a metà cottura.
• Pollo a pezzi	700 gr	 	700	30	Durante la cottura mescolare 1 volta.
• Spiedini	600 gr	 	450	20	Girare a metà cottura.
• Goulasch	1500 gr		900	30-35	Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte.
• Petti di pollo	500 gr		700	10-15	Girare a metà cottura.
• Braciola di vitello o maiale	3 pezzi		-	16-18	Utilizzare la griglia alta. Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.
• Salsicce	3 pezzi		-	10-12	Utilizzare la griglia alta. Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.
• Hamburger	3 pezzi		-	10-12	Utilizzare la griglia alta. Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.

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

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

## capitolo 4 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

### 4.5 - CUOCERE CONTORNI E VERDURE

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

Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi.

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

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

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Asparagi	500 gr		900	8-9	Tagliare a pezzi di 2 cm
• Carciofi	300 gr		900	10-11	E' preferibile usare fondi di carciofo
• Fagiolini	500 gr		900	10-11	Tagliare a pezzi
• Broccoli	500 gr		900	6-7	Dividere nei singoli "fiori"
• Cavolini di Bruxelles	500 gr		900	6-7	Lasciare interi
• Cavolo bianco	500 gr		900	6-7	Lasciare intero
• Cavolo rosso	500 gr		900	6-7	Lasciare intero
• Carote	500 gr		900	8-9	Tagliare a pezzi uguali
• Cavolfiore	500 gr		900	10-11	Dividere a cimette
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr	 	900	12-14	Tempi con cavolfiore crudo. Se precotto bastano 12 di combinato con grill
• Sedano	500 gr		900	6-7	Dividere a pezzi
• Melanzana	800 gr		900	5-6	Tagliare a dadi
• Melanzane grigliate	4 fette		-	9-11	Utilizzare la griglia alta. Preriscaldare per 3 min. Girare a metà cottura
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr	 	900	9-11	Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate
• Porro	500 gr		900	5-6	Lasciare intero
• Funghi champignons	500 gr		900	5-6	Lasciare interi . Non occorre acqua
• Cipolle	250 gr		900	4-5	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua
• Spinaci	300 gr		900	5-6	Coprire dopo averli lavati e fatti sgocciolare
• Piselli	500 gr		900	9-10	
• Finocchio	500 gr		900	11-12	Tagliare in quarti
• Pomodori gratinati	800 gr	 	300	12-14	E' preferibile che siano di dimensioni uguali
• Peperoni	500 gr		900	8-9	Tagliare a pezzi
• Peperoni grigliati	4 quarti		-	9-11	Utilizzare la griglia alta. Preriscaldare per 3 min. Girare a metà cottura
• Peperoni ripieni	1400 gr	 	900	15-17	Preferibili quelli bassi e larghi
• Patate	500 gr		900	7-8	Tagliare a pezzi uguali
• Patate arroste (fresche)	500 gr	 	300	25-30	Mescolare 1-2 volte
• Patate arroste (congelate)	600 gr	 	300	30	Mescolare 1-2 volte
• Gratin di patate	1100 gr (totali)	 	700	20	Vedi nota *
• Zucchine	500 gr		900	6-7	Lasciare intere

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

## capitolo 4 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

### 4.6 - CUOCERE PESCE

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Filetti	300 gr		700	5-7	Coprire con pellicola
• Fettine	300 gr		700	7-9	Coprire con pellicola
• Intero	500 gr		700	8-10	Coprire con pellicola
• Intero	250 gr		700	5-7	Coprire con pellicola
• Tranci	400 gr		700	7-9	Coprire con pellicola
• Gamberi	500 gr		700	7-9	Coprire con pellicola
• Pesce al forno	600 gr		150	30	Aggiungere olio, uno spicchio d'aglio un goccio di vino bianco e acqua. Non coprire

### 4.7 - CUOCERE 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).

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLI DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
Torta alle noci	700 gr		450	13-15	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese	850 gr		450	17-19	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas	800 gr		450	15-17	Le fette di ananas possono essere stese sul fondo della tortiera, oppure tagliate a pezzi e incorporate nell'impasto
Torta alle mele	1000 gr		450	17-19	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè	750 gr		450	13-15	Ottima farcita con una crema
Zabaione	300 gr		700	2-4	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte	300 gr		900	4-6	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte	300 gr		900	5-7	Le mele vanno tagliare a fette
Egg custard - test A	750 gr		900	16	Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di cottura secondo la norma IEC 705, par. 17.3, rispettivamente test A e test B. Ulteriori indicazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2
Sponge cake - test B	475 gr		900	7	

#### 4.8 - RISCALDARE/CUOCERE UTILIZZANDO I TASTI “FUNZIONI AUTOMATICHE”

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

TASTO	COSA SI PUÒ FARE	CONSIGLI
<b>(4) BEVERAGES</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere <b>1</b> volta</li> <li>• Premere <b>2</b> volte</li> <li>• Premere <b>3</b> volte</li> <li>• Premere <b>4</b> volte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare 1 tazzina da caffè (50 cc) da temperatura ambiente.</li> <li>• Riscaldare una tazza di caffè (125 cc) partendo da temperatura ambiente.</li> <li>• Riscaldare 1 tazza grande (200 cc) partendo da temperatura di frigorifero.</li> <li>• Riscaldare 1 piatto di minestra (300 cc) partendo da temperatura di frigorifero.</li> </ul>	Dopo aver riscaldato il liquido, mescolare bene per uniformare la temperatura
<b>(11) READY MEALS</b> <i>cibi pronti da temperatura di frigorifero (5-8°C)</i>		
<i>Attenzione: alla fine di questi riscaldamenti il cibo ed i contenitori possono essere molto caldi. Utilizzare presine o guanti da forno.</i>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere <b>1</b> volta</li> <li>• Premere <b>2</b> volte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare 1 porzione (250-350 gr)</li> <li>• Riscaldare 2 porzioni (450-550 gr)</li> </ul>	Indicata per porzioni di cibo già cotto, conservato nel frigorifero nel piatto di portata (lo stesso nel quale poi si mangia). <b>Il cibo non va mai coperto.</b> In caso di pietanze precotte confezionate, togliere il cibo da eventuali vaschette/confezioni di alluminio e porlo su di un piatto di portata.
<b>(5) PIZZA</b> <i>Pizza e piatti precotti congelati</i>		
<i>Attenzione: alla fine di questi riscaldamenti il cibo ed i contenitori possono essere molto caldi. Utilizzare presine o guanti da forno.</i>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Premere <b>1</b> volta</li> <li>• Premere <b>2</b> volte</li> <li>• Premere <b>3</b> volte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare 1 pizza congelata (250-500 gr)</li> <li>• Riscaldare 1 porzione (250-350 gr)</li> <li>• Riscaldare 2 porzioni (450-550 gr)</li> </ul>	Posizionare la pizza direttamente sul piatto girevole. Posizionare la confezione sopra il piatto girevole, avendo cura di rimuovere eventuali coperture (film sacchetti). Qualora, però, la confezione non fosse adatta alle microonde (es. vaschette metalliche), togliere il cibo dalla confezione e porlo in un piatto di portata. Riscaldare posizionandolo non coperto sul piatto girevole.

#### 4.9 - COTTURA CONTEMPORANEA SU DUE RIPIANI

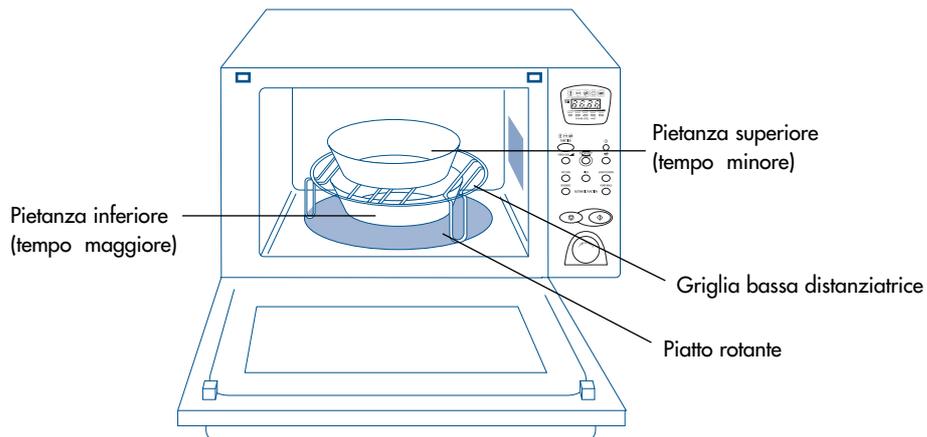
Utilizzando la griglia bassa distanziatrice (F) in funzione solo microonde, è possibile scongelare, riscaldare e cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi posti su due ripiani. Lo speciale sistema di doppia emissione delle microonde consente infatti di ottimizzare la distribuzione dell'energia.

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. 29.

<b>Tempi di cottura in contemporanea</b>	
Patate (sopra)	16 min
Goulash (sotto)	40 min
<b>Tempi di cottura ricette singole</b>	
Patate	7 - 8 min
Goulash	30 - 35 min

- 2) Aver cura di porre SEMPRE sopra la GRIGLIA BASSA DISTANZIATRICE 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.

capitolo 4 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI

Tempi di scongelamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Macinato	sopra	500	⊗ 8	20	Girare la carne su se stessa dopo 10'. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Macinato	sotto	500	⊗ 8	20	
• Pollo a pezzi	sopra	500	⊗ 8	24	Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento.
• Spezzatino	sotto	500	⊗ 8	24	Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Cavolfiore	sopra	450	⊗ 8	22	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti
• Pesce intero	sotto	500	⊗ 8	22	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti

Tempi di riscaldamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Porzione carne	sopra	150	900	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione verdura	sotto	250	900	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sopra	500	900	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sotto	500	900	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione carne	sopra	150	900	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto lasagne	sotto	500	900	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.

Tempi di cottura

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Patate	sopra	500	900	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Patate	sotto	500	900	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sopra	500	900	18	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sotto	500	900	18	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Zucchine	sopra	475	900	14	Lasciarle intere e coprire con la pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Pesce a tranci	sotto	400	900	16	Coprire con pellicola.
• Zucchine	sopra	475	900	13	Lasciarle intere e coprire con la pellicola. Dopo 13' togliere la griglia.
• Pesce intero	sotto	200	900	14	Coprire con pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	900	14	Coprire con pellicola
• Pesce intero	sotto	200	900	14	Coprire con pellicola
• Patate	sopra	500	900	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	sotto	1500	900	40	Dopo 16' togliere la griglia. Mescolare 2-3 volte.
• Cavolo bianco	sopra	500	900	14	Lasciarlo intero e coprirlo con pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Riso	sotto	300	900	20	Coprire con pellicola e mescolare 2 volte
• Cav. di Bruxelles	sopra	500	900	14	Coprire con pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Piselli	sotto	500	900	18	Coprire con pellicola

# CAPITOLO 5 - MANUTENZIONE E PULIZIA

## 5.1 PULIZIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Il motore del piatto rotante è sigillato. Tuttavia, quando si esegue la pulizia del fondo, fare attenzione che l'acqua non penetri sotto il perno del piatto rotante (D) e che non fuoriesca acqua dalle forature poste sul fondo del forno (vedi figura).**

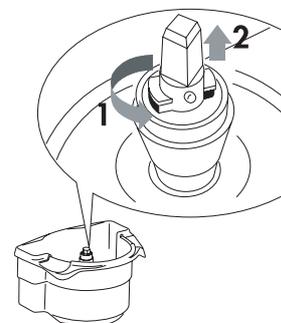
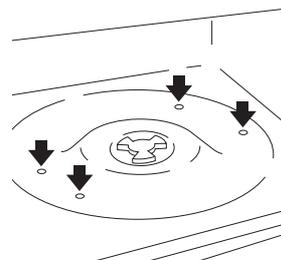
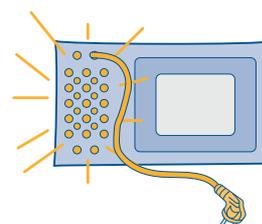
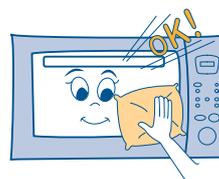
**Come pulire l'accessorio cuocipasta.**

La pentola (L), il coperchio (N) ed il mestolo (O) possono essere messi in lavastoviglie. Consigliamo di estrarre l'albero centrale (P) dalla pentola.

L'albero centrale (P) è incastrato nella pentola (L). Tuttavia, se si vuole pulire, lo si può rimuovere, ruotandolo facendo combaciare le alette con i relativi fori, ed esercitando una leggera pressione verso il basso.

Accertarsi che lo sportellino (Q) del coperchio (N) sia sempre libero di ruotare/aprirsi e che sia sempre mantenuto pulito, così come dovranno essere mantenuti puliti i fori per scolare l'acqua.

Accertarsi che gli accessori siano ben asciutti prima di procedere con una nuova cottura.



## 5.2 MANUTENZIONE

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

PROBLEMA	CAUSA/RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La porta non è correttamente chiusa</li> <li>• La spina non è ben inserita nella presa</li> <li>• La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione).</li> </ul>
Condensa sul piano di appoggio, all'interno del forno oppure attorno alla porta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando si cuociono cibi contenenti dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno, sul piano di cottura oppure attorno alla cornice della porta.</li> </ul>
Scintille all'interno del forno	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture a microonde e combinate.</li> <li>• Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici.</li> </ul>
Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura</li> <li>• Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.</li> </ul>
Il cibo si brucia	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selezionare la funzione corretta oppure diminuire il tempo di cottura.</li> </ul>
Il cibo non si cuoce uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi.</li> <li>• Il piatto rotante è rimasto bloccato</li> </ul>
Non è possibile impostare la funzione PASTA, non compare la scritta PASTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accertarsi che il supporto pasta (M) sia correttamente inserito nel fondo del forno e che i pioli siano in corrispondenza dei relativi fori. La pentola dovrà essere correttamente posizionata sopra il supporto pasta (M).</li> </ul>
La pasta assume un colore bruciato alla fine della cottura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Accertarsi che la pasta, all'inizio della cottura, sia completamente coperta d'acqua.</li> </ul>

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