# MICROONDE MW869 FI

# *MICROWAVE MW869 FI*

# MICRO-ONDES MW869 FI

# *MIKROWELLENHERD MW869 FI*

# MAGNETRONOVEN MW869 FI

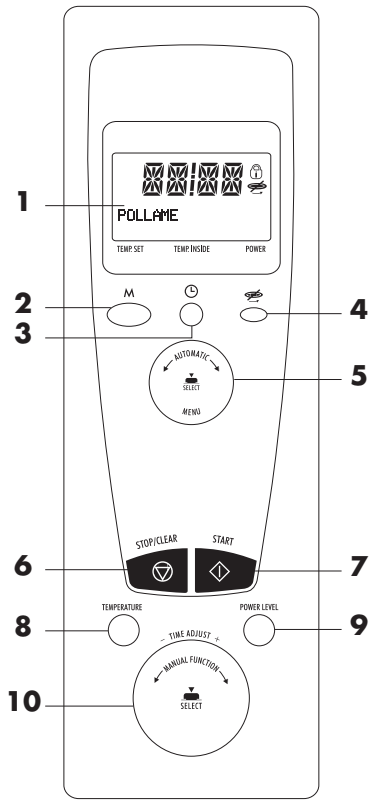
# *MICROONDAS MW869 FI*

DēLonghi

**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 (manual mode) | Power Level | Oven temp. | Weight | Standing time | Note |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | Egg custard | 16 min. | MICRO | 1000W | - | 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 | 8 min. | MICRO | 1000W | - | 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. | MICRO | 750W | - | 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 | 12 min. | MICRO | **Defrost** | - | 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 | 25 min. | MICRO FAN | 750W | 190°C | 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. |
| E (*) | Sponge cake | 30 min. | MICRO FAN | 150W | 170°C | 710 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. The oven shall be preheated (in FAN ONLY function) with the lower rack (F) placed on the turntable. Once preheated, place the container on the lower rack (F). |
| F (*) | Poultry | 40 min. | MICRO FAN | 750W | 190°C | 1200 gr | 5 min | The following instruction shall be strictky 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. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable. |




**DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI** **I**

**1** DISPLAY
**2** TASTO **M**: MEMORIA PROGRAMMABILE
**3** TASTO **CLOCK** ⏲: REGOLAZIONE OROLOGIO
**4** TASTO : ARRESTO DEL PIATTO GIREVOLE
**5** MANOPOLA **SELECT 'AUTOMATIC'**: PER L'UTILIZZO DELLE FUNZIONI AUTOMATICHE
**6** TASTO **STOP/CLEAR**: ARRESTO COTTURE E CANCELLAZIONE IMPOSTAZIONI
**7** TASTO **START**: PARTENZA COTTURE E RISCALDAMENTO RAPIDO
**8** TASTO **TEMPERATURE**: SELEZIONE TEMPERATURA FORNO IN FUNZIONE MANUALE
**9** TASTO **POWER LEVEL**: SELEZIONE LIVELLO DI POTENZA MICROONDE IN FUNZIONE MANUALE
**10** MANOPOLA **SELECT 'MANUAL FUNCTION'**: PER L'UTILIZZO DELLE FUNZIONI MANUALI

**CONTROL PANEL** **GB**

**1** DISPLAY
**2** **M** KEY: MEMORISES YOUR FAVOURITE COOKING PROGRAM
**3** ⏲ **CLOCK** KEY: SETS THE CLOCK
**4** KEY: STOPS TURNTABLE ROTATION
**5** **SELECT 'AUTOMATIC'** KNOB: SELECTS THE OVEN'S AUTOMATIC COOKING PROGRAMS
**6** **STOP/CLEAR** KEY: STOPS COOKING AND CLEARS SETTINGS
**7** **START** KEY: STARTS COOKING AND QUICK REHEATING
**8** **TEMPERATURE** KEY: SELECTS OVEN TEMPERATURE IN MANUAL MODE
**9** **POWER LEVEL** KEY: SELECTS THE MICROWAVE POWER LEVEL IN MANUAL MODE KEY: SELECTS THE MICROWAVE POWER LEVEL IN MANUAL MODE
**10** **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** KNOB: SELECTS THE OVEN'S MANUAL FUNCTIONS

**DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE** **F**

**1** AFFICHEUR
**2** TOUCHE **M**: MÉMOIRE PROGRAMMABLE
**3** TOUCHE **CLOCK** ⏲: RÉGLAGE HORLOGE
**4** TOUCHE : ARRÊT PLATEAU TOURNANT
**5** BOUTON **SELECT 'AUTOMATIC'**: POUR UTILISER LES FONCTIONS AUTOMATIQUES
**6** TOUCHE **STOP/CLEAR**: ARRÊT CUISSONS ET EFFACEMENT PROGRAMMATIONS
**7** TOUCHE **START**: DÉMARRAGE CUISSONS ET RÉCHAUFFEMENT RAPIDE
**8** TOUCHE **TEMPERATURE**: SÉLECTION TEMPÉRATURE FOUR EN FONCTION MANUELLE
**9** TOUCHE **POWER LEVEL**: SÉLECTION NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES EN FONCTION MANUELLE
**10** BOUTON **SELECT 'MANUAL FUNCTION'**: POUR UTILISER LES FONCTIONS MANUELLES

**BESCHREIBUNG DER BEDIENBLENDE** **D**

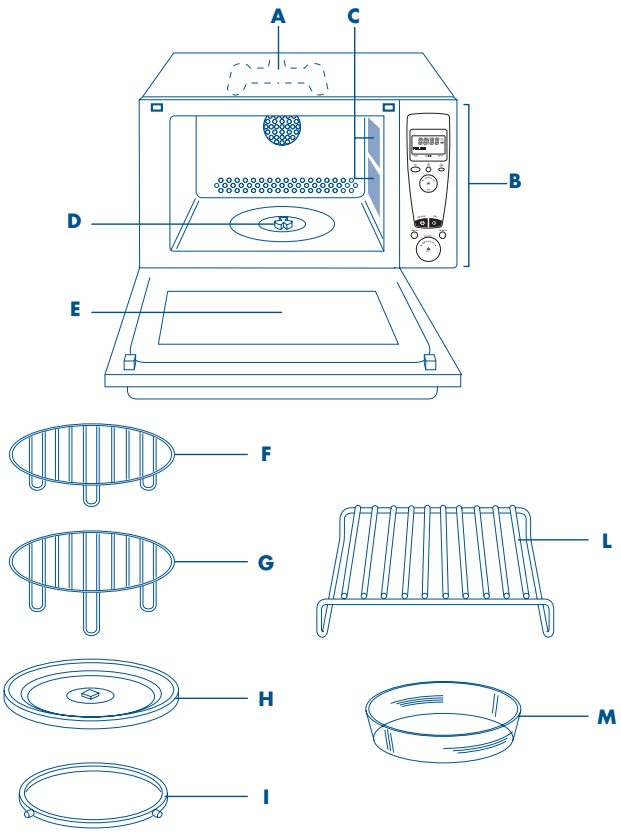
**1** DISPLAY
**2** TASTE **M**: PROGRAMMIERBARER SPEICHER
**3** **CLOCK** ⏲ EINSTELLEN DER UHR
**4** TASTE DREHTELLERSTOP
**5** DREHKNOPF **SELECT 'AUTOMATIC'**: FÜR DIE BENUTZUNG DER AUTOMATISCHEN FUNKTIONEN
**6** TASTE **STOP/CLEAR**: UNTERBRECHUNG DES GARVORGANGS UND LÖSCHEN DER EINGABEN
**7** TASTE **START**: STARTEN DER GARVORGÄNGE UND RASCHES AUFWÄRMEN
**8** TASTE **TEMPERATURE**: WAHL DER BACKOFENTEMPERATUR IN MANUALBETRIEB
**9** TASTE **POWER LEVEL**: WAHL DER MIKROWELLENLEISTUNGSSTUFE IN MANUALBETRIEB
**10** DREHKNOPF **SELECT 'MANUAL FUNCTION'**: BENUTZUNG DER MANUELLEN FUNKTIONEN

**BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL** **NL**

**1** DISPLAY
**2** TOETS **M**: PROGRAMMEERBAAR GEHEUGEN
**3** TOETS **CLOCK** ⏲ : INSTELLEN KLOK
**4** TOETS : STILZETTEN DRAAISCHIJF
**5** KNOP **SELECT 'AUTOMATIC'**:GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE FUNCTIES
**6** TOETS **STOP/CLEAR**: ONDERBREKEN BEREIDING EN ANNULEREN INSTELLINGEN
**7** TOETS **START**: START BEREIDING EN SNEL VERWARMEN
**8** TOETS **TEMPERATURE**: KEUZE OVENTEMPERATUUR IN MANUELE FUNCTIE
**9** TOETS **POWER LEVEL**: KEUZE VERMOGEN MAGNETRONOVEN IN MANUELE FUNCTIE
**10** KNOP **SELECT 'MANUAL FUNCTION'**: GEBRUIK VAN DE MANUELE FUNCTIES

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS** **E**

**1** VISOR
**2** BOTÓN **M**: MEMORIA PROGRAMABLE
**3** BOTÓN **CLOCK** ⏲ : REGULACIÓN RELOJ
**4** BOTÓN : PARO DEL PLATO GIRATORIO
**5** SELECTOR **SELECT 'AUTOMATIC'**: PARA EL USO DE LAS FUNCIONES AUTOMÁTICAS
**6** BOTÓN **STOP/CLEAR**: PARO DE LAS COCCIONES Y CANCELACIÓN DE LAS PROGRAMACIONES
**7** BOTÓN **START**: INICIO DE LAS COCCIONES Y CALENTAMIENTO RÁPIDO
**8** BOTÓN **TEMPERATURE**: SELECCIÓN DE LA TEMPERATURA DEL HORNO EN FUNCIÓN MANUAL
**9** BOTÓN **POWER LEVEL**: SELECCIÓN DEL NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS EN FUNCIÓN MANUAL
**10** SELECTOR **SELECT 'MANUAL FUNCTION'**: PARA EL USO DE LAS FUNCIONES MANUALES




**DESCRIZIONE** **I**

A Resistenza grill
B Pannello comandi
C Coperchio uscita microonde
D Perno piatto rotante
E Lato interno porta
F Griglia bassa
G Griglia alta
H Piatto rotante
I Supporto piatto rotante
L Griglia rettangolare
M Pyrex

**PARTS OF THE OVEN** **GB**

A Grill element
B Control panel
C Microwave unit cover
D Turntable spindle
E Inside of door
F Low wire rack
G High wire rack
H Turntable
I Turntable support ring
L Rectangular wire rack
M Ovenproof dish

**DESCRIPTION** **F**

A Résistance gril
B Tableau de commande
C Couvercle sortie micro-ondes
D Axe du plateau tournant
E Côté intérieur de la porte
F Grille basse
G Grille haute
H Plateau tournant
I Support du plateau tournant
L Grille rectangulaire
M Pyrex

**BESCHREIBUNG** **D**

A Heizelement Grill
B Bedienblende
C Abdeckblende der Mikrowellenaustrittsöffnung
D Drehtellerstift
E Türinnenseite
F Niedriger Rost
G Hoher Rost
H Drehteller
I Drehtellerhalterung
L Rechteckiger Rost
M Pyrex

**BESCHRIJVING** **NL**

A Weerstand grill
B Bedieningspaneel
C Deksel uitgang microgolven
D Pin draaischijf
E Binnenkant ovendeur
F Laag rooster
G Hoog rooster
H Draaischijf
I Houder voor draaischijf
L Rechthoekig rooster
M Pyrex

**DESCRIPCIÓN** **E**

A Resistencia del grill
B Panel de mandos
C Tapa de salida de las microondas
D Perno del plato giratorio
E Lado interior de la puerta
F Parrilla baja
G Parrilla alta
H Plato giratorio
I Soporte del plato giratorio
L Parrilla rectangular
M Pirex

# INDICE

**CAPITOLO 1. *GENERALE***

1.1 Avvertenze importanti per la sicurezza . . . . . pag. 6
1.2 Dati tecnici . . . . . pag. 7
1.3 Installazione e collegamento elettrico . . . . . pag. 7
1.4 Accessori in dotazione . . . . . pag. 8
1.5 Vasellame da usare . . . . . pag. 9
1.6 Regole e consigli generali per l'utilizzo del forno . . . . . pag. 10

**CAPITOLO 2. *PRIMA ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO***

2.1 Scelta della lingua . . . . . pag 11
2.2 Come regolare l'orologio . . . . . pag. 11
2.3 Funzionamento . . . . . pag. 12
2.4 Descrizione display . . . . . pag. 13

**CAPITOLO 3. *FUNZIONAMENTO AUTOMATICO***

3.1 Come impostare il funzionamento . . . . . pag. 14
3.2 Lista delle categorie di alimenti . . . . . pag. 16
CIBI DA RISCALD. . . . . pag. 16
PIZZA . . . . . pag. 17
TORTE SALATE . . . . . pag. 17
RISO/RISOTTO . . . . . pag. 17
PASTA AL FORNO . . . . . pag. 17
ZUPPE DA RISCALD. . . . . pag. 17
CARNE . . . . . pag. 18
ROASTBEEF . . . . . pag. 18
SPEZZATINO . . . . . pag. 18
POLLAME . . . . . pag. 18
PESCE . . . . . pag. 19
PATATE . . . . . pag. 19
VERDURA . . . . . pag. 19
DOLCI . . . . . pag. 20
LIQUIDI DA RISCALD. . . . . pag. 20

**CAPITOLO 4. *FUNZIONAMENTO MANUALE***

4.1 Tabella riassuntiva . . . . . pag. 21
4.2 MICRO . . . . . pag. 22
4.3 MICRO VENTILATO . . . . . pag. 23
4.4 VENTILATO . . . . . pag. 25
4.5 MICRO GRILL . . . . . pag. 26
4.6 GRILL . . . . . pag. 27
4.7 Riscaldamento veloce . . . . . pag. 28
4.8 Tasto memoria programmabile . . . . . pag. 29
4.9 Tasto fermapiatto . . . . . pag. 29
4.10 Funzione contaminuti . . . . . pag. 29
4.11 Sicurezza bambini . . . . . pag. 29
4.12 Scongelamento: consigli, suggerimenti e relativa tabella . . . . . pag. 29
4.13 Riscaldamento: consigli, suggerimenti e relativa tabella . . . . . pag. 31
4.14 Cuocere antipasti, primi piatti: consigli, suggerimenti e relativa tabella . . . . . pag. 32
4.15 Cuocere carne: consigli, suggerimenti e relativa tabella . . . . . pag. 33
4.16 Cuocere pesce: consigli, suggerimenti e relativa tabella . . . . . pag. 33
4.17 Cuocere contorni e verdure: consigli, suggerimenti e relativa tabella . . . . . pag. 33
4.18 Cuocere dolci e torte: consigli, suggerimenti e relativa tabella . . . . . pag. 34

**CAPITOLO 5. *RICETTARIO***

. . . . . pag. 35

**CAPITOLO 6. *PULIZIA E MANUTENZIONE*** . . . . .

6.1 Pulizia . . . . . pag. 40
6.2 Manutenzione . . . . . pag. 41

# 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.

fig. 1

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 deve 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.

fig. 2

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 (fig. 1).

fig. 3

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 (fig. 2).

8) 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 similare, 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 "MICRO", "MICRO VENTILATO e MICRO GRILL" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo 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 (fig. 4). 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 (fig. 5). 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. Ció è causato solamente dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.**

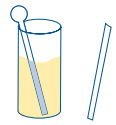


fig. 4

fig. 5

## 1.2 DATI TECNICI

**• CONSUMO ENERGETICO (Norme CENELEC HD 376)**

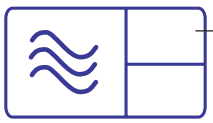
| | |
|---|---|
| **Per raggiungere 200 °C** | **0,35 kWh** |
| **Per mantenere una temperatura di 200°C per 1 ora** | **1,15 kWh** |
| **Consumo totale** | **1,5 kWh** |

**• POTENZA RESA MICROONDE: 1000 W (IEC705)**

**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, ed alla Direttiva 89/109/CEE sui materiali in contatto con alimenti.**

## POTENZA RESA

**La potenza resa in WATT** del vostro forno si trova nella targa dati posta sull'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 cruscotto.

## 1.3 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

1) Estrarre il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (H), il relativo supporto (I) e tutti gli accessori. 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, 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 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, le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm. sopra il forno (fig. 6).**

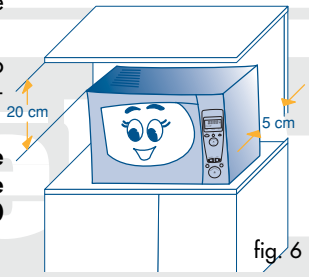



fig. 6

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 (fig. 7).
7) 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. 8).**
8) 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.
9) Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.
10) 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.**

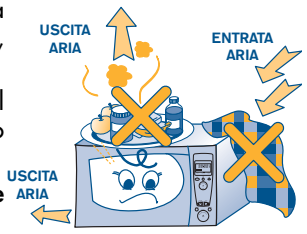


fig. 7

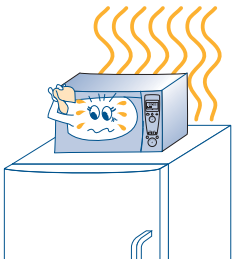
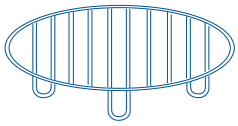
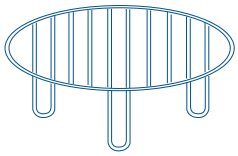


fig. 8

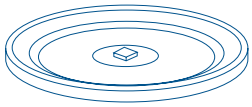
## 1.4 ACCESSORI IN DOTAZIONE



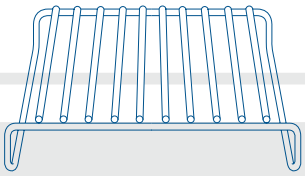
**GRIGLIA BASSA**
***Funzione ventilato:***
per tutti i tipi di cotture tradizionali, in particolare per la cottura di dolci.
***Funzione micro ventilato e micro grill***
per la cottura rapida di carne, patate, alcuni dolci che lievitano e cibi gratinati (es. lasagne).
***Funzione automatica:***
da utilizzare in quasi tutte le categorie (a tal proposito leggere attentamente le indicazioni riportate nelle tabelle).



**GRIGLIA ALTA**
***Funzione grill:***
per tutti i tipi di grigliatura.



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



**GRIGLIA RETTANGOLARE**
***Funzione ventilato***
Per tutti i tipi di cottura tradizionali da eseguire in pirofile rettangolari di grandi dimensioni. Naturalmente il cibo va mescolato o girato durante la cottura. Appoggiate questa griglia direttamente sul fondo del forno. Il piatto rotante (H) può essere lasciato nella propria posizione. **Non può essere utilizzata con la cottura a microonde.**

**PIROFILA**
Da utilizzare, per determinate cotture, come indicato nelle ricette e nelle tabelle descritte più avanti.

## 1.5 VASELLAME DA USARE

- FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

  Per le cotture in funzionamento AUTOMATICO, utilizzare sempre i contenitori ed il vasellame indicati nelle tabelle del paragrafo 3.2 - LISTA DELLE CATEGORIE DI ALIMENTI.

- FUNZIONAMENTO MANUALE

  Nelle funzioni MICRO, MICRO VENTILATO e MICRO GRILL, 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). É possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture "**solo a 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, é indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

**Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo.**
É opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, é 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 nelle funzioni "VENTILATO" o "GRILL", si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno.
In ogni caso, attenersi a quanto indicato nella seguente tabella:

| | | Vetro | Pyrex | Vetroce-ramica | Terracotta | Fogli di alluminio | Plastica | Carta o cartone | Contenitori metallici |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Funzione** | **"MICRO"** | **SI** | **SI** | **SI** | **SI** | **NO** | **SI** | **SI** | **NO** |
| **Funzione** | **"MICRO VENTILATO" "MICRO GRILL"** | **NO** | **SI** | **SI** | **SI** | **NO** | **NO** | **NO** | **NO** |
| **Funzione** | **"VENTILATO" "GRILL"** | **NO** | **SI** | **SI** | **SI** | **SI** | **NO** | **NO** | **SI** |

## 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**

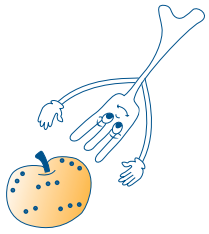


fig. 9

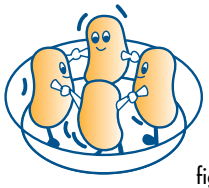


fig. 10

1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.
2) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.
3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).
4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (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.

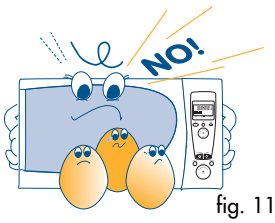



fig. 11

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.

# CAPITOLO 2: *PRIMA ACCENSIONE E FUNZIONAMENTO*

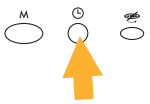
## 2.1 SCELTA DELLA LINGUA

1) Allacciare l'apparecchio alla rete. Il controllo elettronico emetterà un 'beep" breve e verranno proposte le seguenti scritte: **ENGLISH, ITALIANO, DEUTSCH, FRANCAIS, ESPANOL**.
2) Al primo utilizzo è necessario scegliere la lingua nella quale compariranno tutte le scritte e i messaggi visualizzati dal display.
   Tenere presente che nessuna funzione del forno potrà essere programmata fino a selezione avvenuta della lingua prescelta.
3) Aspettare che venga visualizzata la lingua desiderata; quindi, premere la manopola **AUTOMATIC** (5) (verranno emessi 3 beep) e mantenerla premuta per almeno 5 secondi. Dopo i 5 secondi di pressione, verrà emesso un altro "beep" di conferma e sul display comparirà le parole "*LINGUA MEMORIZZATA*". Dopo alcuni secondi comparirà "--:--" con i puntini lampeggianti. Sarà quindi possibile iniziare a utilizzare l'apparecchio con tutte le sue funzioni oppure impostare l'orologio (vedere paragrafo successivo).

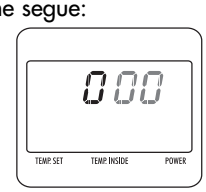
4) La lingua prescelta rimarrà sempre in memoria, anche dopo una mancanza temporanea di energia elettrica.
5) Se si desidera modificare la lingua, premere il tasto **STOP/CLEAR** (6) quindi, mantenere premuta la manopola **AUTOMATIC** (5) per 5 secondi: dopo un beep breve il display tornerà a proporre le 5 lingue. Ripetere l'operazione del punto 3 per scegliere la nuova lingua.

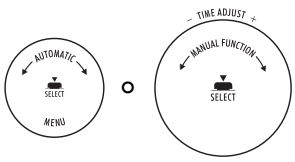
## 2.2 COME REGOLARE L'OROLOGIO

Dopo avere selezionato la lingua desiderata, per regolare l'orologio procedere come segue:

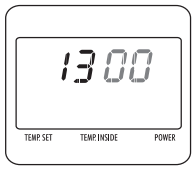


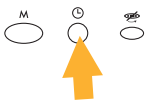
**1.** Premere il tasto **CLOCK** (3). (Sul display lampeggiano le ore).



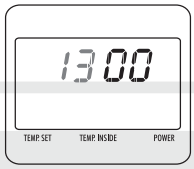



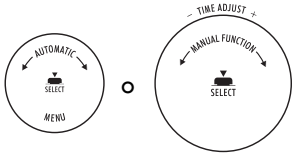

**2.** Impostare l'ora desiderata ruotando una delle due manopole **SELECT** (5) o (10). (Sul display lampeggiano le ore).



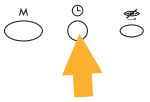



**3.** Premere ancora il tasto **CLOCK** (3). (Sul display lampeggiano i minuti).

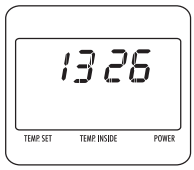



**4.** Impostare i minuti desiderati ruotando una delle due manopole **SELECT** (5) o (10).
(Sul display lampeggiano i minuti).



5. Premere ancora il tasto **CLOCK** (3).
(Il display visualizza l'ora impostata).



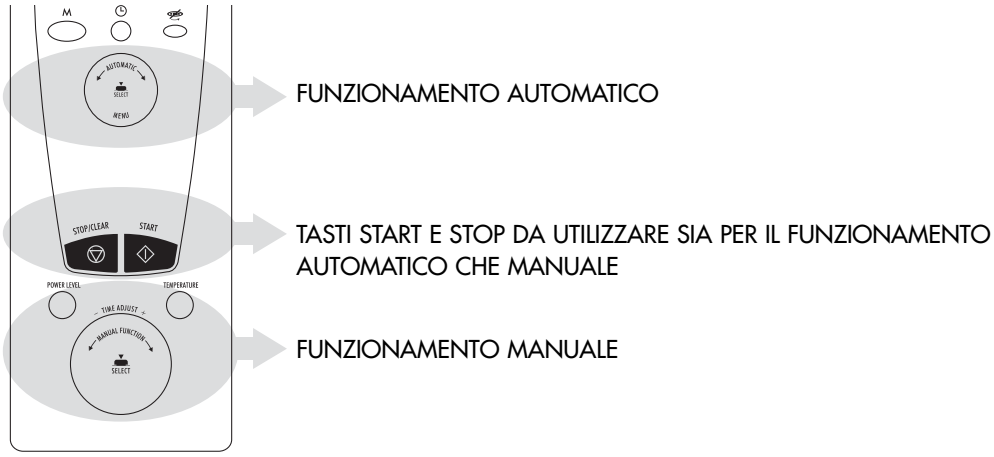

- Se volete cambiare l'ora del quadrante una volta impostata, premere il tasto **CLOCK** (3) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- É possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata premendo il tasto **CLOCK** (3).

## 2.3 FUNZIONAMENTO

Questo forno è dotato di 2 modi di funzionamento indipendenti:

**AUTOMATICO (vedere capitolo 3, pag. 14)**

Una volta selezionata la ricetta desiderata, il microcomputer del forno sceglierà automaticamente la temperatura, il tempo e il tipo di cottura più idoneo. Tutte le ricette disponibili sono elencate nel Paragrafo 3.2 - LISTA DELLE RICETTE/ALIMENTI.




**MANUALE (vedere capitolo 4, pag. 21)**

Utilizzando la manopola posta nella parte inferiore del pannello, è possibile selezionare manualmente la funzione (MICRO, MICRO VENTILATO, GRILL, ecc.), il tempo di cottura, la temperatura e la potenza a microonde adatti alla cottura che si desidera effettuare.

**NOTA: In caso di dubbio o di errore durante la scelta delle ricette o dei funzionamenti, premere il tasto STOP/CLEAR (6) e riprendere dall'inizio l'impostazione.**

## 2.4 DESCRIZIONE DISPLAY

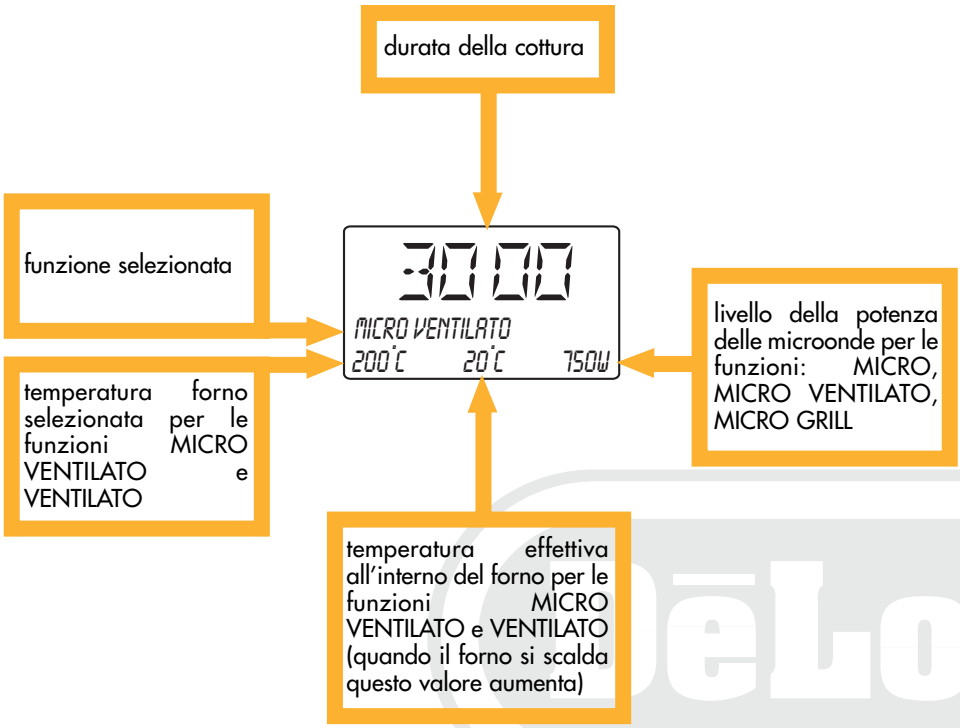
Il display visualizza tutte le informazioni relative al modo di funzionamento prescelto:

• **FUNZIONAMENTO AUTOMATICO** (vedere capitolo 3, pag. 14)

Per eliminare le indicazioni suggerite a display (una volta acquisita familiarità con il funzionamento del forno) procedere come segue:

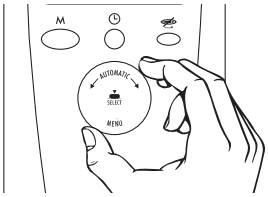
- Mantenere premuto il tasto **CLOCK** (3) per 5 secondi.
- Verrà emesso un beep breve: a questo punto il display potrà visualizzare solo le categorie, i sottomenù e le varie funzioni impostate manualmente.
- Per ritornare allo stato iniziale ripetere la prima operazione.

• **FUNZIONAMENTO MANUALE** (vedere capitolo 4, pag. 21)

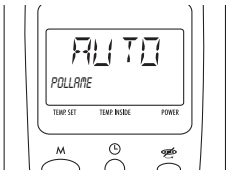


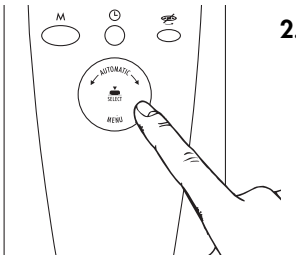
# CAPITOLO 3: *FUNZIONAMENTO AUTOMATICO*

## 3.1 COME IMPOSTARE IL FUNZIONAMENTO

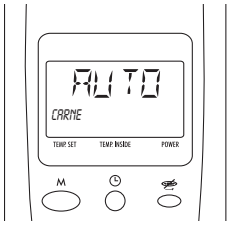


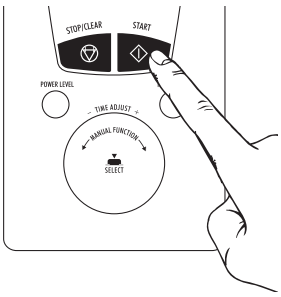

**1.** Ruotare la manopola **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) fino a far comparire nella prima riga del display il nome della categoria desiderata (la lista completa delle categorie è elencata più avanti).



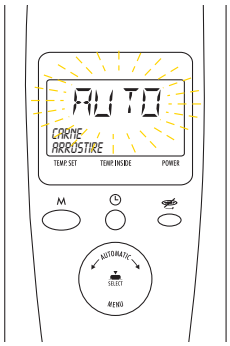




**2.** Confermare la categoria, premendo la manopola **SELECT 'AUTOMATIC'** (5). Ruotare nuovamente la manopola per selezionare il sottomenù desiderato (elencati anche questi più avanti).



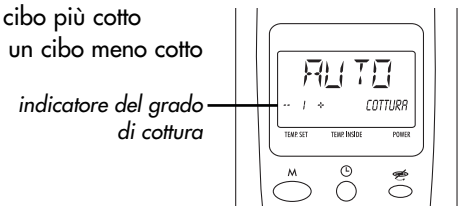



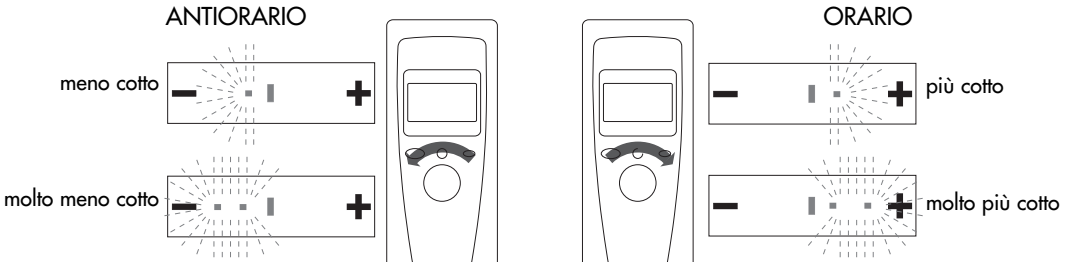

**3.** Una volta trovato il sottomenù, premere il tasto **START** (7). Sul display comincerà a lampeggiare la scritta *AUTO* e nelle due righe rimarranno i dati relativi alla ricetta selezionata.



**4.** Dopo aver premuto **START** (7), si può modificare mediante la manopola **SELECT 'AUTOMATIC'** (5) il grado di cottura del cibo.

- Ruotando la manopola in senso orario si otterrà un cibo più cotto
- Ruotando la manopola in senso antiorario si otterrà un cibo meno cotto
- Dopo qualche secondo ritorna la ricetta selezionata




**E' possibile modificare il grade di cottura "finché" nel display compare la scritta "*AUTO*"**

**NOTA: Fino a che rimane visualizzata la scritta *AUTO*, non si deve mai aprire la porta o premere il tasto STOP/CLEAR (6), per non influenzare i calcoli del MICROCOMPUTER. La porta si potrà aprire (ad es. per controllare la cottura o per rivoltare il cibo) solo quando il display visualizzerà il tempo mancante alla fine della cottura. In alcune categorie, un segnale sonoro ed un messaggio sul display indicheranno il momento più idoneo per eseguire queste operazioni.**

**5.** Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta "*END*". A questo punto (in alcune cotture) sempre sul display comparirà la scritta: "*IL PIATTO È PRONTO. SE VUOI CONTINUARE PER QUALCHE MINUTO LA COTTURA PREMI* ***START****, ALTRIMENTI PREMI* ***STOP/CLEAR***".

Aprire la porta e controllare il cibo:

SE LO GIUDICATE COTTO AL PUNTO GIUSTO

- Estrarre la pietanza, richiudere la porta e premere il tasto **STOP/CLEAR** (6). Comparirà il messaggio "*BUON APPETITO*" e se il forno è molto caldo la scritta "*IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO*" (vedere nota nel riquadro successivo)

SE RITENETE SIA NECESSARIO ANCORA QUALCHE MINUTO DI COTTURA:

- Richiudere la porta e premere il tasto **START** (7). Il forno funzionerà automaticamente ancora per qualche minuto.
- Alla fine di questo periodo, viene emesso un segnale acustico e comparirà nuovamente la scritta "*END*" assieme al messaggio "*IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO*" (vedere nota nel riquadro successivo).

NOTE: Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse caldo dopo che il cibo è stato estratto e dopo che il pulsante **STOP/CLEAR** (6) è stato premuto (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio " *IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO*".

I ventilatori, la lampada forno e il piatto girevole sono in funzione e si spegneranno automaticamente, mentre le resistenze riscaldanti e la parte relativa alle microonde sono spente. Se si desidera effettuare un'altra cottura, non è necessario attendere che il ciclo di raffreddamento sia terminato.

I 10-09-2002 12:20 Pagina 16



## 3.2 LISTA DELLE CATEGORIE DI ALIMENTI

Tutte le categorie di alimenti che possono comparire sul display sono raggruppate in 15 famiglie. Ruotando la manopola **SELECT 'AUTOMATIC'** (5), le categorie si susseguono nel seguente ordine:

- **CIBI DA RISCALDARE**
- **PIZZA**
- **TORTE SALATE**
- **RISO/RISOTTO**
- **PASTA AL FORNO**
- **ZUPPE DA RISCALDARE**
- **CARNE**
- **ROAST BEEF**
- **SPEZZATINO**
- **POLLAME**
- **PESCE**
- **PATATE**
- **VERDURA**
- **DOLCI**
- **LIQUIDI DA RISCALDARE**

**REGOLE FONDAMENTALI PER OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI IN FUNZIONAMENTO AUTOMATICO**

1) Rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate nelle tabelle che seguono, relative ai pesi (minimi e massimi) del cibo, all'impiego della griglia bassa (F) e della pirofila (M) in dotazione. Se il peso è al di fuori dei valori indicati, bisogna utilizzare il funzionamento manuale (vedere capitolo 5) per ottenere i migliori.risultati.
2) Fare sempre riferimento alle fotografie riportate nella guida pieghevole allegata, nelle quali è illustrato il corretto uso dei contenitori e degli accessori.
3) Se dovesse servire una ulteriore pirofila, acquistatene una il più possibile uguale, a quella in dotazione, per forma, tipo e dimensioni, in modo da ottenere sempre le migliori prestazioni di cottura.

| ***CIBI DA RISCALDARE*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **1 PORZIONE DA FRIGO (100-200 gr.)** | **VEDERE FOTO 1 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.**<br>Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto che devono essere riscaldate da temperature di frigorifero (5-8°C). Se la confezione è adatta a forni a microonde, appoggiarla sopra la griglia bassa altrimenti porre sempre le porzioni in un piatto di portata (lo stesso nel quale si mangia, oppure nella pirofila in dotazione).<br>Coprire la pietanza con pellicola trasparente. |
| **2 PORZIONI DA FRIGO (200-300 gr.)** | |
| **3 PORZIONI DA FRIGO (300-400 gr.)** | |
| **4 PORZIONI DA FRIGO (400-500 gr.)** | |
| **CONGELATI (quantita' min. 200 gr. - max 500 gr.)** | **VEDERE FOTO 2 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.**<br>Si intendono confezioni di cibi precotto reperibili in commercio congelati. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo in un piatto di portata appoggiando il tutto sopra la griglia bassa. Accertarsi inoltre che le confezioni in plastica e la pellicola trasparente siano del tipo resistente alla cottura in forno (alte temperature): vedere le istruzioni riportate sulle confezioni stesse. |

I 10-09-2002 12:20 Pagina 17



| ***PIZZA*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **FRESCA** | **VEDERE FOTO 3 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Preparare la pizza su un fondo di una teglia metallica ben oliata e posizionare il tutto sopra la griglia bassa (F) |
| **CONGELATA** | **VEDERE FOTO 4 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Togliere la pizza dalla confezione e posizionarla direttamente sopra la griglia bassa (F) senza utilizzare alcun contenitore. |

| ***TORTE SALATE*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **FRESCA** | **VEDERE FOTO 5 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Adatta a torte salate, come ad esempio la Quiche Lorraine, il tortino di spinaci, etc. Vanno cucinate in una teglia metallica e non nella pirofila (M) in dotazione, sempre sopra la griglia bassa.<br>Per quanto riguarda le torte congelate basta toglierle dalla loro confezione e appoggiarle sopra la teglia. |
| **CONGELATA** | |

| ***RISO/RISOTTO*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **CUOCERE** | **VEDERE FOTO 6 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Le dosi massime da usare sono: 300 gr; di riso e 750 ml di brodo o acqua. Si mette tutto assieme nella pirofila (M) in dotazione e si copre con un coperchio in pyrex o con la pellicola trasparente. Il rigonfiamento della pellicola e la fuoriuscita di liquido nel piatto sono del tutto normali. |

| ***PASTA AL FORNO*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **FRESCA** | **VEDERE FOTO 7 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Tutta la pasta che si vuole gratinare (lasagne, cannelloni, maccheroni, etc.) va precotta a parte precedentemente e poi gratinata cosparsa di besciamella, ragù e formaggio grana, ponendo il tutto nella pirofila (M) e posizionandola sopra la griglia bassa (F). Il cibo non va mai coperto in quanto si impedirebbe la gratinatura. |
| **CONGELATA** | **VEDERE FOTO 8 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Indicata per confezioni di lasagne, cannelloni, etc. che si trovano in commercio congelate nelle loro vaschette. Porre la confezione o il piatto (se precedentemente travasata) sopra la griglia bassa (F).<br>Il cibo non va mai coperto in quanto si impedirebbe la gratinatura. |

| ***ZUPPA DA RISCALDARE*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **1 PORZIONE 250 ml** | **VEDERE FOTO 9 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Si intendono zuppe con temperatura iniziale di 18°/20°C (ambiente). Tenere presente che all'inizio di questi riscaldamenti non comparirà la scritta "*AUTO*" nel display. |
| **2 PORZIONI 500 ml** | |
| **3 PORZIONI 750 ml** | |
| **4 PORZIONI 1 Lt** | |

I 10-09-2002 12:20 Pagina 18



| ***CARNE*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **SCONGELARE PEZZI (quantita' min. 200 gr. - max 700 gr.)** | **VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Posizionare la carne direttamente sul piatto girevole (H) indicato per bistecche, braciole, macinato, ecc. |
| **SCONGELARE PEZZO GRANDE (quantita' min. 600 gr. - max 1700 gr.)** | **VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Posizionare la carne direttamente sul piatto girevole (H) indicato per pezzi interi, stinchi, ecc. |
| **ARROSTIRE (quantita' min. 600 gr. - max 1700 gr.)** | **VEDERE FOTO 11 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Ideale per cucinare agnello, maiale, vitello, ecc. al forno. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati. Per evitare spruzzi ridurre al minimo olio e vino. Appoggiare la pirofila (M) sopra la griglia bassa. |

| ***ROAST BEEF*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **ARROSTIRE (quantita' min. 800 gr. - max 2000 gr.)** | **VEDERE FOTO 11 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Ideale per cucinare un buon roast beef, ben cotto fuori e al sangue all'interno. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati. Appoggiare la pirofila sopra la griglia bassa. |

| ***SPEZZATINO*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **STUFARE (quantita' min. 400 gr. - max 1500 gr.)** | **VEDERE FOTO 12 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Mettere la carne e il condimento tutto assieme nella pirofila. Appoggiare il tutto sopra la griglia bassa. |

| ***POLLAME*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **SCONGELARE INTERO (quantita' min. 700 gr. - max 2000 gr.)** | **VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Ideale per scongelare pollame intero. Il cibo va posizionato direttamente sul piatto girevole. |
| **SCONGELARE PEZZI (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)** | **VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Ideale per scongelare pollame a pezzi. Il cibo va posizionato direttamente sul piatto girevole. |
| **ARROSTIRE INTERO (quantita' min. 700 gr. - max 2000 gr.)** | **VEDERE FOTO 11 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Ideale per cucinare anatra, faraona, pollo, tacchino, ecc. al forno. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati. Per evitare spruzzi ridurre al minimo olio e vino. Appoggiare la pirofila sopra la griglia bassa. |
| **ARROSTIRE PEZZI (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)** | **VEDERE FOTO 11 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Ideale per cucinare al forno, anatra, faraona, pollo, tacchino, a pezzi. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e condire con gli aromi desiderati. Per evitare spruzzi ridurre al minimo olio e vino. Appoggiare la pirofila sopra la griglia bassa. |

I 10-09-2002 12:20 Pagina 19



| ***PESCE*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **AL FORNO (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)** | **VEDERE FOTO 13 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** I pesci sono da cucinare interi (ideale per orata, cernia, carpa, etc.) oppure in tranci (es. salmone, tonno etc). Naturalmente il cibo non va mai coperto né con la pellicola né con un coperchio in pyrex. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa. |
| **FRESCO LESSARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)** | **VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Il pesce deve essere cotto sempre coperto con una pellicola trasparente o con un coperchio in pyrex e aggiungere mezzo bicchiere d'acqua. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa |
| **FRESCO GRATINARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)** | **VEDERE FOTO 15 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Indicato per il pesce gratinato cosparso di besciamella, pane grattugiato o latte. Non bisogna mai coprire il cibo in quanto si impedirebbe la gratinatura. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa. |
| **CONGELATO SCONGELARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)** | **VEDERE FOTO 10 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Posizionare il pesce direttamente sul piatto girevole. Se il pesce deve poi essere lessato, consigliamo di cuocerlo direttamente da congelato (ricetta successiva). |
| **CONGELATO LESSARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)** | **VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Il pesce deve essere cotto sempre coperto con una pellicola trasparente o con un coperchio in pyrex e aggiungere mezzo bicchiere d'acqua. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa |
| **CONGELATO GRATINARE (quantita' min. 400 gr. - max 1000 gr.)** | **VEDERE FOTO 15 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** (Indicato per confezioni congelate reperibili in commercio ), porre la confezione o il piatto (se precedentemente travasata) sopra la griglia bassa. Non bisogna mai coprire il cibo in quanto si impedirebbe la gratinatura. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa |

| ***PATATE*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **AL FORNO (quantita' min. 500 gr. - max 1500 gr.)** | **VEDERE FOTO 16 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Si possono utilizzare sia quelle fresche, sia quelle congelate. Vanno tagliate a pezzi e condite con olio, vino bianco, rosmarino e aglio. Posizionare la pirofila (M) sopra la griglia bassa (F). Mescolare le patate 2-3 volte ma solo dopo che la scritta "*AUTO*" è sparita dal display ed è apparso il tempo di cottura restante. |
| **LESSARE (quantita' min. 300 gr. - max 900 gr.)** | **VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Vanno tagliate a pezzi oppure lasciate intere senza buccia; aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua, coprire con la pellicola e posizionare la pirofila (M) sopra la griglia bassa (F). |
| **UNA JACKET (da 200 gr.)** | **VEDERE FOTO 17 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Mettere patate intere di dimensioni uguali. Vanno cotte direttamente sul piatto girevole con la buccia ben lavata e forata con la forchetta. Alla fine della cottura, incidere le patate nel senso della lunghezza e farcirle con burro, yogurt oppure ketchup. |
| **DUE JACKET (da 400 gr.)** | |
| **TRE JACKET (da 600 gr.)** | |

| ***VERDURA*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **FRESCA LESSARE (quantita' min. 300 gr. - max 900 gr.)** | **VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Appoggiare la pirofila (M) sopra la griglia bassa (F). Coprire sempre il contenitore con pellicola trasparente. Aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua. |
| **FRESCA GRATINARE (quantita' min. 500 gr. - max 1200 gr.)** | **VEDERE FOTO 18 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** La verdura fresca da gratinare (cosparsa di besciamella e formaggio grana) va sempre precotta (a parte i pomodori). Naturalmente durante la cottura il cibo non deve essere coperto per poter essere gratinato. |
| **CONGELATA LESSARE (quantita' min. 300 gr. - max 900 gr.)** | **VEDERE FOTO 14 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Appoggiare la pirofila (M) sopra la griglia bassa (F). Coprire sempre il contenitore con pellicola trasparente. Non serve aggiungere acqua. |
| **CONGELATA GRATINARE (quantita' min. 200 gr. - max 600 gr.)** | **VEDERE FOTO 8 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Indicato per confezioni congelate reperibili in commercio: porre la confezione o il piatto (se precedentemente travasata) sopra la griglia bassa (F). |

| ***DOLCI*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **A COTTURA LUNGA** | **VEDERE FOTO 19-20-21 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Con questa definizione intendiamo tutti quei dolci che richiedono tempi di cottura lunghi a temperature basse (160°C) come ad esempio il plum cake, l'apple pie o le torte ai formaggi. |
| **A COTTURA BREVE** | **VEDERE FOTO 19-20-21 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Con questa definizione intendiamo tutti quei dolci che richiedono tempi di cottura brevi (35'-40') a temperature più alte (180°C) come ad esempio i dolci con la sfoglia, il pan di spagna, le crostate, le ciambelle, ecc. |

NOTE GENERALI PER ENTRAMBI I SOTTOMENU' DELLA CATEGORIA DOLCI:

- Si intendono dolci per almeno 6-8 persone
- Tutte le torte devono essere preparate con le apposite teglie o tortiere metalliche di dimensioni medie comunemente reperibili in commercio. Non usare tortiere in pyrex o altro materiale
- Ricordarsi sempre di imburrare e infarinare le tortiere
- Tutte le cotture vanno eseguite sopra la griglia bassa (F).
- Ricordiamo che, anche per dessert e dolci, il forno non deve essere preriscaldato.

| ***LIQUIDI DA RISCALDARE*** | |
|---|---|
| **SOTTOMENU'** | **NOTE / CONSIGLI** |
| **125 ml TEMPERATURA AMBIENTE** | **VEDERE FOTO 22 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Si intendono bevande (caffé, the, brodo, latte, ecc.) con temperature iniziali di 15°C che devono raggiungere gli 80°C. Tenere presente che, all'inizio di questi riscaldamenti, non comparirà la scritta *AUTO* sul display. Posizionare il contenitore direttamente sul piatto girevole (H) senza utilizzare la griglia bassa (F). |
| **250 ml TEMPERATURA AMBIENTE** | |
| **500 ml TEMPERATURA AMBIENTE** | |
| **750 ml TEMPERATURA AMBIENTE** | |
| **1 Lt TEMPERATURA AMBIENTE** | |
| **125 ml DA FRIGO** | **VEDERE FOTO 22 DELLA GUIDA PIEGHEVOLE.** Si intendono bevande (caffé, the, brodo, latte, ecc.) con temperature iniziali di 5-8°C che devono raggiungere gli 80°C. Tenere presente che, all'inizio di questi riscaldamenti, non comparirà la scritta *AUTO* sul display. Posizionare il contenitore direttamente sul piatto girevole (H) senza utilizzare la griglia bassa (F). |
| **250 ml DA FRIGO** | |
| **500 ml DA FRIGO** | |
| **750 ml DA FRIGO** | |
| **1 Lt DA FRIGO** | |

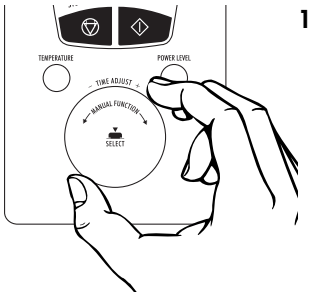
# CAPITOLO 4: *FUNZIONAMENTO IN MODO MANUALE*

## 4.1 TABELLA RIASSUNTIVA

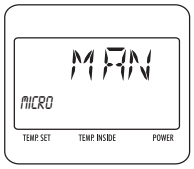
In questo modo è possibile ottenere tutti i risultati di cottura del comando automatico con minor tempo in quanto il forno non deve calcolare da sè il peso, il tempo e la funzione da utilizzare.

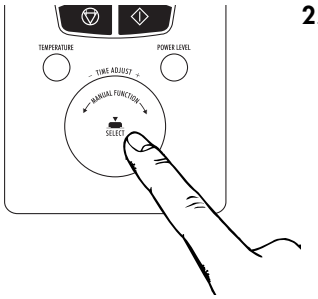
| COSA VOGLIO FARE? | CHE FUNZIONE UTILIZZO? | ISTRUZIONI PAG. | TABELLE NOTE E CONSIGLI PAG. |
|---|---|---|---|
| Scongelare cibi (carne, pesce, verdure, ecc). | MICRO | 22 | 30 |
| Ammorbidire cioccolata/glassa | MICRO | 22 | 31 |
| Fondere burro | MICRO | 22 | 31 |
| Riscaldare tutti i cibi già cottI | MICRO | 22 | 31/32 |
| Cucinare riso/minestre | MICRO | 22 | 32 |
| Cucinare pizza, torte salate, ecc. | VENTILATO | 25 | 32 |
| Cucinare lasagne, cannelloni, ecc. (cibi gratinati) | MICROGRILL | 26 | 32 |
| Cucinare lonza di maiale, pollo, polpettone, ecc. | MICRO VENTILATO | 23 | 33 |
| Cucinare petti di pollo o goulash | MICRO | 22 | 33 |
| Grigliare braciole, salsicce, hamburger, ecc | GRILL | 27 | 33 |
| Cucinare pesce lesso | MICRO | 22 | 33 |
| Cucinare pesce al forno | MICRO VENTILATO | 23 | 33 |
| Cucinare verdure lesse | MICRO | 22 | 34 |
| Cucinare verdure gratinate (cavolfiori, pomodori, ecc.) | MICRO GRILL | 26 | 34 |
| Cucinare verdure grigliate (melanzane, zucchine, ecc.) | GRILL | 27 | 34 |
| Cucinare dolci in genere | VENTILATO | 25 | 34 |

## 4.2 MICRO

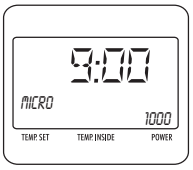


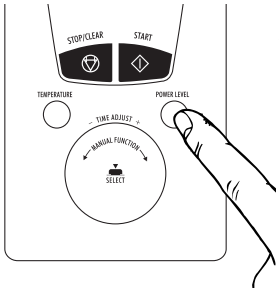

**1**. Ruotare la manopola **SELECT** '**MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta "*MICRO*".



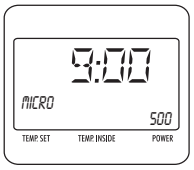



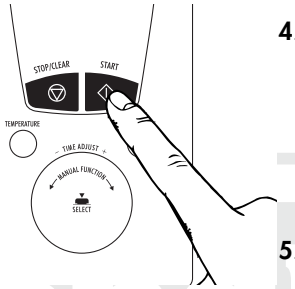

**2**. Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



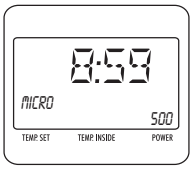




**3**. Selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (9) fino a far comparire il livello di potenza desiderato sul display. Per la scelta del livello di potenza vedere le tabelle riportate più avanti.

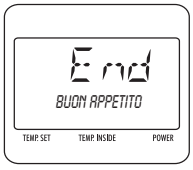



**4**. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (7). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.



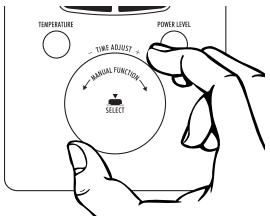

**5**. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta *END*. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà il messaggio "*BUON APPETITO*").



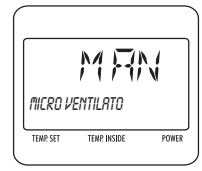
**NOTE: E' possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.**
**Si interrompe così l'emissione delle microonde che verrà ripresa richiudendo la porta e premendo il tasto START (7).**
**Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto STOP/CLEAR (6).**
**Per terminare la cottura, procedere invece come segue:**
**- se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto STOP/CLEAR (6)**
**- se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto STOP/CLEAR (6).**
**Il display tornerà a visualizzare l'orologio.**

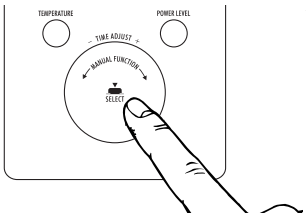
- Nella funzione **MICRO** il livello di potenza più basso (che appare sul display con la scritta "DEFROST") dovrà essere utilizzato per scongelare tutti i tipi di cibi.
- E' possibile modificare il livello di potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **POWER LEVEL** (9).
- Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.

## 4.3 MICRO VENTILATO

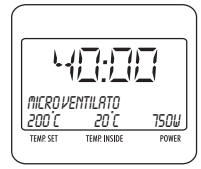


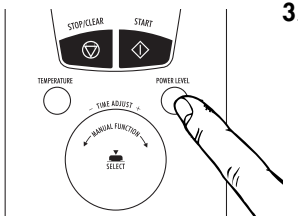

**1**. Ruotare la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta "MICRO VENTILATO".



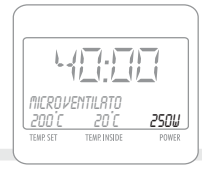



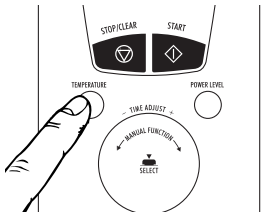

**2**. Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



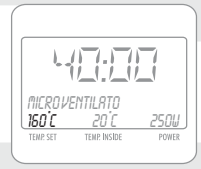



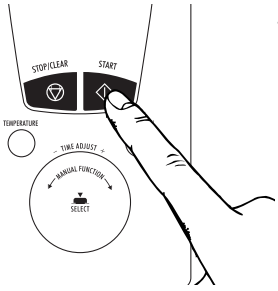

**3**. Selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (9) fino a far comparire il livello di potenza desiderato sul display. Per la scelta del livello di potenza vedere le tabelle riportate più avanti. In questa funzione il livello massimo di microonde è di 750W.



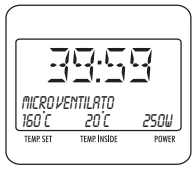




**4**. Selezionare la temperatura di cottura premendo ripetutamente il tasto **TEMPERATURE** (8) fino a che la cifra in basso a sinistra del display non visualizzerà la temperatura desiderata.

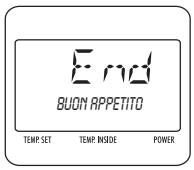





**5**. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (7). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura



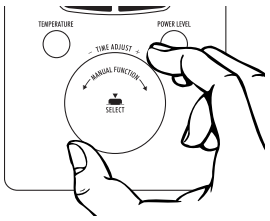

**6**. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta *END*. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà il messaggio "*BUON APPETITO*").



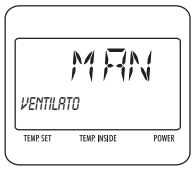

**NOTE: La temperatura indicata nella riga in basso al centro del display aumenta durante la cottura. Una volta raggiunta quella impostata, verranno emessi tre brevi segnali acustici e rimarrà visualizzato solo il valore di temperatura impostato.**
**E' possibile modificare la temperatura impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto TEMPERATURE (8)**
**E' possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto POWER LEVEL (9)**
**Si può controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.**
**Si interrompono così l'emissione delle microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto START (7).**
**Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto STOP/CLEAR (6).**
**Per terminare la cottura, procedere invece come segue:**
- **se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto STOP/CLEAR (6)**
- **se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto STOP/CLEAR (6). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.**

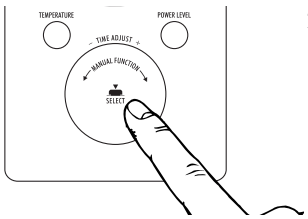
**E' possibile mantenere in caldo la pietanza appena cotta: una volta terminata la cottura, NON aprire la porta e premere il tasto START (7): sul display scorrerà il messaggio "*MANTENIMENTO IN CALDO*". Il mantenimento in caldo potrà poi essere interrotto in qualsiasi momento aprendo la porta o premendo il tasto STOP/CLEAR (6).**
**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). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "*IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO*". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).**
**Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.**

## 4.4 VENTILATO

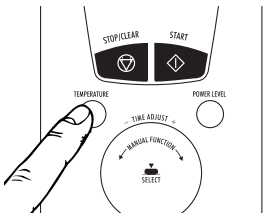



**1**. Ruotare la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta *"VENTILATO"*.

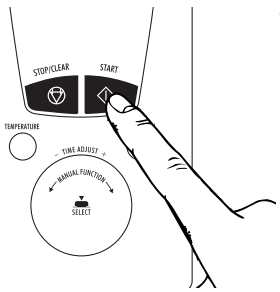


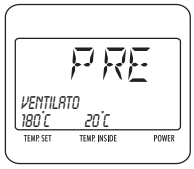

**2**. Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.




**3**. Selezionare la temperatura di cottura premendo ripetutamente il tasto **TEMPERATURE** (8) fino a che la cifra in basso a sinistra del display non visualizzerà la temperatura desiderata.




**4**. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (7). Sul display comparirà il messaggio *"PRE HEAT"* (alternato) ad indicare che il forno si sta preriscaldando.

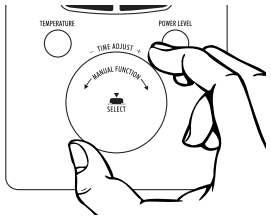



Infatti tutti i cibi cotti con questa funzione richiedono il preriscaldamento del forno. Una volta che il forno raggiunge la temperatura impostata (segnalato da 5 brevi "Beep"), sul display lampeggia il tempo impostato precedentemente (vedere punto 2) mentre nella riga in basso compare la scritta *"INSERIRE IL CIBO NEL FORNO E PREMERE START"*. Una volta inserito il cibo all'interno del forno sopra la griglia bassa premere il tasto **START**: sul display comparirà il conteggio del tempo impostato all'inizio.

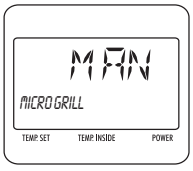
**NOTE: La temperatura indicata in basso al centro nel display aumenta durante la cottura. Una volta raggiunta quella impostata, verranno emessi cinque brevi segnali acustici e rimarrà visualizzato solo il valore di temperatura impostato.**
**E' possibile modificare la temperatura impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto TEMPERATURE (8)**
**Si può controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.**
**Si interrompe così il funzionamento del forno che verrà ripresa richiudendo la porta e premendo il tasto START (7).**
**Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto STOP/CLEAR (6).**
**Per terminare la cottura, procedere invece come segue:**
- **se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto STOP/CLEAR (6)**
- **se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto STOP/CLEAR (6). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.**

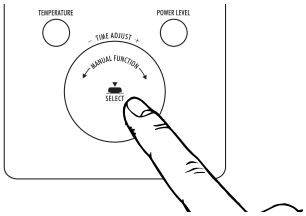
**E' possibile mantenere in caldo la pietanza appena cotta: una volta terminata la cottura, NON aprire la porta e premere il tasto START (7): sul display scorrerà il messaggio "*MANTENIMENTO IN CALDO*". Il mantenimento in caldo potrà poi essere interrotto in qualsiasi momento aprendo la porta o premendo il tasto STOP/CLEAR (6).**
**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). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "*IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO*". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).**
**Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.**

## 4.5 MICRO GRILL

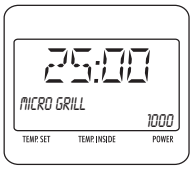


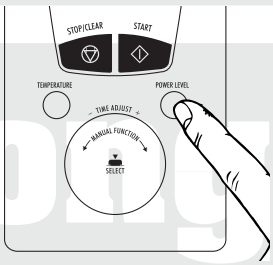

**1**. Ruotare la manopola **SELECT** '**MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta *"MICRO GRILL"*.



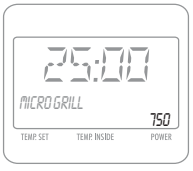



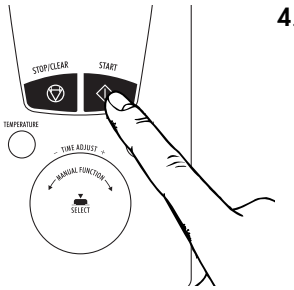

**2**. Premere la manopola **SELECT** '**MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



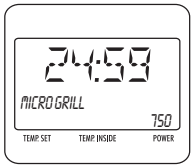




**3**. Selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (9) fino a far comparire il livello di potenza desiderato sul display. Per la scelta del livello di potenza vedere le tabelle riportate più avanti.

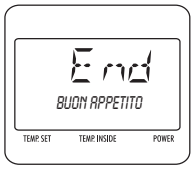





**4**. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (7). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.



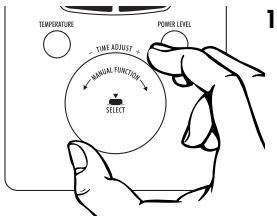

**5**. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta *END*. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà il messaggio "*BUON APPETITO*").



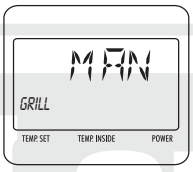

**E' possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto POWER LEVEL (9)**
**Si può controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.**
**Si interrompono così l'emissione delle microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto START (7).**
**Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto STOP/CLEAR (6).**
**Per terminare la cottura, procedere invece come segue:**
- **se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto STOP/CLEAR (6)**
- **se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto STOP/CLEAR (6). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.**

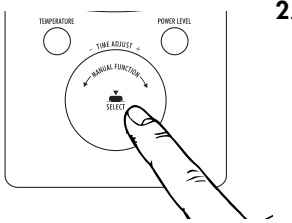
**Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "*IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO*". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).**
**Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.**

## 4.6 GRILL

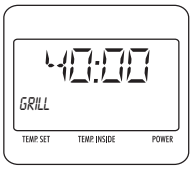


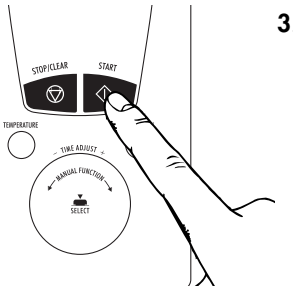

**1**. Ruotare la manopola **SELECT** '**MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta "*GRILL*".





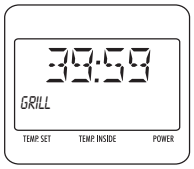

**2**. Premere la manopola **SELECT** '**MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Per la scelta della durata vedere le tabelle riportate più avanti.



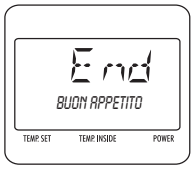




**3**. Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START** (7). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.

Nota: a metà cottura del tempo impostato uscirà la scritta "*RICORDA DI GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO*"




**4**. Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico e sul display compare la scritta *END*. Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà il messaggio "*BUON APPETITO*").




**PRIMA DI INSERIRE IL CIBO NEL FORNO, IL GRILL DEVE ESSERE PRERISCALDATO PER 3 MINUTI.**
**Si può controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo.**
**Si interrompe così il funzionamento del forno che verrà ripreso richiudendo la porta e premendo il tasto START (7).**
**Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto STOP/CLEAR (6).**
**Per terminare la cottura, procedere invece come segue:**
- **se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto STOP/CLEAR (6)**
- **se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto STOP/CLEAR (6). 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). Durante questo ciclo sul display compare il messaggio "*IL FORNO SI STA RAFFREDDANDO*". I ventilatori, la lampada forno ed il piatto girevole sono in funzione (si spegneranno automaticamente).**
**Se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.**

## 4.7 RISCALDAMENTO VELOCE

Questa funzione è molto utile per riscaldare piccole quantità di cibo o bevande, oppure per aggiungere rapidamente qualche minuto ad una cottura già conclusa.
- Premere il tasto **START:** il forno si avvierà per 30" alla massima potenza. Premendo ulteriormente in rapida sequenza questo tasto, il tempo si incrementerà di 30" alla volta fino a 3 minuti.
- Questa funzione si attiva solo se effettuata entro 1 minuto dopo l'inserimento del cibo nel forno.

## 4.8 TASTO MEMORIA PROGRAMMABILE

Con questa funzione è possibile memorizzare un tipo cottura che viene usata frequentemente (solo in funzione manuale).

- Terminata una cottura, tenendo premuto il tasto **M** (2) per più di 5 secondi viene memorizzata la funzione appena conclusa. Nel display appare la scritta "MEMORIA PROGRAMMATA".
- Per richiamare la funzione memorizzata basta premere il tasto **M** per memo di 3 secondi. Se invece non è stata memorizzata alcuna cottura, sul display compare la scritta "MEMORIA VUOTA".
- Per sostituire la cottura già memorizzata con una nuova, ripetere la prima operazione.

## 4.9 TASTO FERMAPIATTO

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 **FERMA PIATTO** (4), operazione possibile solo dopo aver impostato una funzione di cottura: si accenderà il relativo led in alto a destra. Dopo aver premuto **START**, il led lampeggerà per altre 5 volte, dopodichè 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 **FERMA PIATTO**. Nella funzione solo microonde la potenza massima utilizzabile è di 750 W (ridotta automaticamente dal controllo elettronico all'atto dell' azionamento del tasto **FERMA PIATTO**).

## 4.10 FUNZIONE CONTAMINUTI

Questa funzione permette di utilizzare il timer, con forno NON funzionante, fino a 99 minuti.

- Ruotare la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) finché nella prima riga del display comparirà la scritta "contaminuti".
- Premere la manopola **SELECT 'MANUAL FUNCTION'** (10) per confermare la funzione e di seguito ruotare la stessa per impostare il tempo di cottura desiderato. Premere **START**.
- A 5 minuti e a 1 minuto dal termine del tempo impostato, il controllo emetterà un beep.
- Al termine verranno emessi tre beep e sul display comparirà END.

## 4.11 SICUREZZA BAMBINI

Il forno è dotato di due dispositivi di sicurezza. Il primo 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!).

- Mantenere premuto il tasto **STOP/CLEAR** (6) 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 **STOP/CLEAR** fino al beep.

Il secondo inibisce il tasto **START**.

- Mantenere premuto il tasto **START** per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve e sul display appare 🔒 .
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto **START** fino al beep

## 4.12 SCONGELAMENTO: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVA TABELLA

- 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.
- É 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.

I 10-09-2002 12:21 Pagina 30



## TABELLA SCONGELAMENTI

| TIPO | QUANTITÁ | FUNZIONE | LIVELLO DI POTENZA | DURATA (minuti) | NOTE/CONSIGLI | GRIGLIA DA USARE | TEMPO DI RIPOSO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CARNE** | | | | | | | |
| • **Arrosti (maiale, manzo, vitello, ecc.)** | 1 kg | MICRO | DEFROST | 25 - 28 | | Nessuna | 20 |
| • **Bistecche, cotolette, fettine** | 200 gr | MICRO | DEFROST | 6 - 8 | Girare sottosopra la carne a metà dello scongelamento. | Nessuna | 5 |
| • **Spezzatino, goulasch** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 14 - 16 | | Nessuna | 10 |
| • **Macinato** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 11 - 13 | Vedi nota "✱" | Nessuna | 15 |
| | 250 gr | MICRO | DEFROST | 5 - 7 | | Nessuna | 10 |
| • **Hamburger** | 200 gr | MICRO | DEFROST | 7 - 9 | | Nessuna | 10 |
| • **Salsiccia** | 300 gr | MICRO | DEFROST | 9 - 11 | | Nessuna | 10 |
| **POLLAME** | | | | | Girare sottosopra il pollame a | | |
| • **Anatra, tacchino** | 1,5 kg | MICRO | DEFROST | 35 - 40 | metà dello scongelamento | Nessuna | 20 |
| • **Pollo intero** | 1,5 kg | MICRO | DEFROST | 35 - 40 | Al termine del tempo di riposo, | Nessuna | 20 |
| • **Pollo a pezzi** | 850 gr | MICRO | DEFROST | 24 - 26 | lavare sotto l'acqua calda per | Nessuna | 10 |
| • **Petto di pollo** | 300 gr | MICRO | DEFROST | 13 - 15 | togliere l'eventuale ghiaccio. | Nessuna | 10 |
| **VERDURE** | | | | | | | |
| • **Melanzane a dadi** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 16 - 19 | | Nessuna | 5 |
| • **Peperoni a pezzi** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 15 - 18 | | Nessuna | 5 |
| • **Piselli sgranati** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 12 - 15 | | Nessuna | 5 |
| • **Cuori di carciofi** | 300 gr | MICRO | DEFROST | 9 - 11 | | Nessuna | 5 |
| • **Asparagi a pezzi** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 14 - 16 | Per facilitare lo scongelamento, | Nessuna | 5 |
| • **Fagiolini tranciati** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 15 - 18 | mescolare ogni tanto le verdure. | Nessuna | 5 |
| • **Broccoli interi** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 15 - 17 | | Nessuna | 5 |
| • **Cavolini di Bruxelles** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 15 - 17 | | Nessuna | 5 |
| • **Carote affettate** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 14 - 16 | | Nessuna | 5 |
| • **Cavolfiore a cimette** | 450 gr | MICRO | DEFROST | 13 - 15 | | Nessuna | 5 |
| • **Verdure miste** | 300 gr | MICRO | DEFROST | 8 - 10 | | Nessuna | 5 |
| • **Spinaci tranciati** | 300 gr | MICRO | DEFROST | 9 - 11 | | Nessuna | 5 |
| **PESCE** | | | | | | | |
| • **Filetti** | 300 gr | MICRO | DEFROST | 9 - 11 | Girare sottosopra il pesce a | Nessuna | 7 |
| • **Tranci** | 400 gr | MICRO | DEFROST | 10 - 12 | metà dello scongelamento | Nessuna | 7 |
| • **Intero** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 13 - 15 | | Nessuna | 7 |
| • **Gamberi** | 400 gr | MICRO | DEFROST | 10 - 12 | | Nessuna | 7 |
| **PRODOTTI LATTIERO / CASEARI** | | | | | | | |
| • **Burro** | 250 gr | MICRO | DEFROST | 5 - 7 | Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche | Nessuna | 10 |
| • **Formaggio** | 250 gr | MICRO | DEFROST | 6 - 8 | Il formaggio non va scongelato completamente. | Nessuna | 15 |
| • **Panna** | 200 ml | MICRO | DEFROST | 8 - 10 | Osservare il tempo di riposo.La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto | Nessuna | 5 |
| **PANE** | | | | | | | |
| • **2 panini medi** | 150 gr | MICRO | DEFROST | 1 - 2 | Mettere il pane direttamente | Nessuna | 3 |
| • **4 panini medi** | 300 gr | MICRO | DEFROST | 4 - 6 | sul piatto girevole | Nessuna | 3 |
| • **Pane a fette** | 250 gr | MICRO | DEFROST | 4 - 6 | | Nessuna | 3 |
| • **Pane integrale a fette** | 250 gr | MICRO | DEFROST | 4 - 6 | | Nessuna | 3 |
| **FRUTTA** | | | | | | | |
| • **Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche** | 500 gr | MICRO | DEFROST | 12 - 14 | Mescolare 2 - 3 volte | Nessuna | 10 |
| • **Lamponi** | 300 gr | MICRO | DEFROST | 8 -10 | Mescolare 2 - 3 volte | Nessuna | 10 |
| • **More** | 250 gr | MICRO | DEFROST | 6 - 8 | Mescolare 2 - 3 volte | Nessuna | 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.

I 10-09-2002 12:21 Pagina 31



## 4.13 RISCALDAMENTO: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVE TABELLE

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; é 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.

### TABELLA RISCALDAMENTI

| TIPO | QUANTITÁ | FUNZIONE | LIVELLO DI POTENZA | DURATA (minuti) | NOTE/CONSIGLI |
|---|---|---|---|---|---|
| **AMMORBIDIMENTO DI CIBI** | | | | | |
| • **Cioccolata/glassa** | 100 gr | MICRO | 500 | 4 - 5 | Mettere in un piatto. Mescolare la glassa 1 volta. |
| • **Burro** | 50-70 gr | MICRO | 1000 | 0'.10"-0'.15" | |
| **CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (temp. iniziale 5/8°C) fino a 20/30°C** | | | | | |
| • **Yogurt** | 125 gr | MICRO | 1000 | 0'.15"-0'.20" | Asportare il foglio metallico. |
| • **Biberon** | 240 gr | MICRO | " | 0'.30"-0'.35" | **Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione.** Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato. |
| **CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C** | | | | | |
| • **Confezioni di lasagne o di pasta con ripieno** | 400 gr | MICRO | 1000 | 3 - 5 | 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 conrfezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un tottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto. |
| • **Confezione di carne con riso e/o verdure** | 400 gr | MICRO | " | 3 - 5 | |
| • **Confezione di pesce e/o verdure** | 300 gr | MICRO | " | 2 - 4 | |
| • **Piatto di carne e/o verdure** | 400 gr | MICRO | " | 4 - 6 | Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare ad una temp. di 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato. |
| • **Piatto di pasta, cannelloni o lasagne** | 400 gr | MICRO | " | 4 - 6 | |
| • **Piatto di pesce e/o riso** | 300 gr | MICRO | " | 3 - 5 | |

I 10-09-2002 12:21 Pagina 32



## TABELLA RISCALDAMENTI

| TIPO | QUANTITÁ | FUNZIONE | LIVELLO DI POTENZA | DURATA (minuti) | NOTE/CONSIGLI |
|---|---|---|---|---|---|
| **CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C)** | | | | | |
| • **Confezione di lasagne o di pasta con ripieno** | 400 gr | MICRO | 1000 | 5 - 7 | 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 | MICRO | " | 4 - 6 | |
| • **Confezione di pesce e/o verdure precotti** | 300 gr | MICRO | " | 2 - 4 | |
| • **Confezione di pesce e/o verdure crudi** | 300 gr | MICRO | " | 6 - 8 | Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire. |
| • **Porzioni di carne e/o verdure** | 400 gr | MICRO | " | 5 - 7 | 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. |
| • **Porzioni di pasta, cannelloni o lasagne** | 400 gr | MICRO | " | 6 - 8 | |
| • **Porzioni di pesce e/o riso** | 300 gr | MICRO | " | 3 - 5 | |
| **BEVANDE DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 70°C circa** | | | | | |
| • **1 tazza d'acqua** | 180 cc | MICRO | 1000 | 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 | MICRO | " | 1'.15" - 1'.45" | |
| • **1 tazza di caffé** | 100 cc | MICRO | " | 1'.15" - 1'.45" | |
| • **1 piatto di brodo** | 300 cc | MICRO | " | 3 - 4 | |
| **BEVANDE DA TEMP. AMBIENTE (20/30°C) fino a 70°C circa** | | | | | |
| • **1 tazza d'acqua** | 180 cc | MICRO | 1000 | 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 | MICRO | " | 1 - 1'.30" | |
| • **1 tazza di caffé** | 100 cc | MICRO | " | 0'.45" - 1'.15" | |
| • **1 piatto di brodo** | 300 cc | MICRO | " | 2 - 3 | |

## 4.14 CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

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. É 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).

| TIPO | QUANTITÁ | FUNZIONE | LIVELLO DI POTENZA | TEMPE-RATURA | DURATA (minuti) | NOTE/CONSIGLI | GRIGLIA DA USARE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| • **Lasagne** | 1100 gr | MICRO + MICROGRILL | 1000<br>1000 | -<br>- | 8<br>+<br>8 | Tempi ottenuti con pasta cruda. Se la pasta è precotta bastano 8 min. di cottura combinata MICROGRILL. | bassa |
| • **Gnocchi alla romana** | 600 gr | MICRO GRILL | 1000 | - | 12 | Evitare di sormontarli troppo. | bassa |
| • **Maccheroni pasticciati** | 1500 gr | MICRO GRILL | 1000 | - | 8 | La pasta va bollita a parte precedentemente. | bassa |
| • **Risotto** | 300 gr. di riso | MICRO | 1000 | - | 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). | Nessuna |
| • **Pizza** | 600 gr | VENTILATO | - | 200°C | 30 | Fare la pizza in un forndo di una tortiera o con la carta da forno direttamente sopra la griglia (il forno va preriscaldato) | Bassa |
| • **Quiche Lorraine fresca** | 800 gr | VENTILATO | - | 160°C | 40 | Utilizzare una tortiera con il gancio (il forno va preriscaldato). | Bassa |
| • **Quiche Lorraine cong.** | 550 gr | VENTILATO | - | 190°C | 45 | Appoggiare sul fondo di una teglia metallica (preriscaldare il forno). | Bassa |

I 10-09-2002 12:21 Pagina 33



## 4.15 CUOCERE CARNE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

- 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 | QUANTITÁ | FUNZIONE | LIVELLO DI POTENZA | TEMPE-RATURA | DURATA (minuti) | NOTE/CONSIGLI | GRIGLIA DA USARE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| • **Arrosti (maiale, manzo)** | 1 Kg. | MICRO VENTILATO | 500 | 190 °C | 35-40 | Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi. Non mettere troppo condimento. | Bassa |
| • **Polpettone** | 800 | MICRO VENTILATO | 500 | 180 °C | 22-25 | Amalgamare 500 gr. di carne di manzo macinato con uova, prosciutto, pane grattugiato, etc. Aggiungere un filo d'olio e un po' di vino bianco | Bassa |
| • **Polpettone** | 900 | MICRO | 750 | - | 20 | Vedi note (✱) | Nessuna |
| • **Pollo intero** | 1,2 kg | MICRO VENTILATO | 750 | 190 °C | 40 | Vedi note (✱✱) | Bassa |
| • **Pollo a pezzi** | 850 | MICRO VENTILATO | 750 | 190 °C | 25 | Durante la cottura mescolare 1 volta. | Bassa |
| • **Spiedini** | 600 | MICRO VENTILATO | 500 | 180 °C | 17-20 | Girare a metà cottura. | Bassa |
| • **Goulash** | 1,5 kg | MICRO | 1000 | - | 30-35 | Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte. | Nessuna |
| • **Petti di pollo** | 500 | MICRO | 750 | - | 10-15 | Girare a metà cottura. | Nessuna |
| • **Braciola di vitello o maiale** | 3 pezzi | GRILL | - | - | 16-18 | Preriscaldare il grill per 3 minuti. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno. | Alta |
| • **Salsicce** | 3 pezzi | GRILL | - | - | 10-12 | Preriscaldare il grill per 3 minuti. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno. | Alta |
| • **Hamburger** | 3 pezzi | GRILL | - | - | 10-12 | Preriscaldare il grill per 3 minuti. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno. | Alta |

✱ **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. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.**

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

## 4.16 CUOCERE PESCE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

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 | QUANTITÁ | FUNZIONE | LIVELLO DI POTENZA | TEMPE-RATURA | DURATA (minuti) | NOTE/CONSIGLI | GRIGLIA DA USARE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| • **Filetti** | 300 gr | MICRO | 750 | - | 5-7 | Coprire con pellicola | Nessuna |
| • **Fettine** | 300 gr | MICRO | 750 | - | 7-9 | Coprire con pellicola | Nessuna |
| • **Intero** | 500 gr | MICRO | 750 | - | 8-10 | Coprire con pellicola | Nessuna |
| • **Intero** | 250 gr | MICRO | 750 | - | 5-7 | Coprire con pellicola | Nessuna |
| • **Tranci** | 400 gr | MICRO | 750 | - | 7-9 | Coprire con pellicola | Nessuna |
| • **Gamberi** | 500 gr | MICRO | 750 | - | 7-9 | Coprire con pellicola | Nessuna |
| • **Pesce al forno** | 600 gr | MICRO VENTILATO | 150 | 190°C | 30 | Aggiungere olio, uno spicchio d'aglio e un goccio di vino bianco. Non coprire. | Bassa |

## 4.17 CUOCERE CONTORNI E VERDURE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E TABELLA TEMPI

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 cucchiai di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua). Le verdure devono essere sempre coperte con pellicola trasparente.
Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.

I 10-09-2002 12:21 Pagina 34



| TIPO | QUANTITÁ | FUNZIONE | LIVELLO DI POTENZA | TEMPE-RATURA | DURATA (minuti) | NOTE/CONSIGLI | GRIGLIA DA USARE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| • **Asparagi** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 8-9 | Tagliare a pezzi di 2 cm e coprire | Nessuna |
| • **Carciofi** | 300 gr. | MICRO | 1000 | - | 10-11 | Togliere il gambo e coprire | Nessuna |
| • **Fagiolini** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 10-11 | Tagliare a pezzi e coprire | Nessuna |
| • **Broccoli** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 6-7 | Dividere nei singoli "fiori" e coprire | Nessuna |
| • **Cavolini di Bruxelles** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 6-7 | Lasciare interi e coprire | Nessuna |
| • **Cavolo bianco** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 6-7 | Lasciare intero e coprire | Nessuna |
| • **Cavolo rosso** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 6-7 | Lasciare intero e coprire | Nessuna |
| • **Carote** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 8-9 | Tagliare a pezzi uguali e coprire | Nessuna |
| • **Cavolfiore** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 10-11 | Dividere a cimette e coprire | Nessuna |
| • **Cavolfiori in besciamella** | 1000 gr. | MICRO +<br>MICRO GRILL | 1000<br>1000 | -<br>- | 7<br>10 | Tempi ottenuti con cavolfiore crudo. Se precotto bastano 10' di MICROGRILL | Bassa |
| • **Sedano** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 6-7 | Dividere a pezzi e coprire | Nessuna |
| • **Melanzana** | | MICRO | 1000 | - | 5-6 | Tagliare a dadi e coprire | Nessuna |
| • **Melanzane grigliate** | 4 fette | GRILL | - | - | 9-11 | Girare a metà cottura | Alta |
| • **Melanzane alla parmigiana** | 1300 gr. | MICRO GRILL | 1000 | - | 7-9 | Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate | Bassa |
| • **Porro** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 5-6 | Lasciare intero e coprire | Nessuna |
| • **Funghi champignons** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 5-6 | Lasciare interi e coprire.<br>Non occorre acqua | Nessuna |
| • **Cipolle** | 250 gr. | MICRO | 1000 | - | 4-5 | Intere di dimensioni uguali.<br>Non occorre acqua | Nessuna |
| • **Spinaci** | 300 gr. | MICRO | 1000 | - | 5-6 | Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare | Nessuna |
| • **Piselli** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 9-10 | Coprire | Nessuna |
| • **Finocchio** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 11-12 | Tagliare in quarti e coprire | Nessuna |
| • **Pomodori gratinati** | 800 gr. | MICRO GRILL | 500 | - | 9-11 | E' preferibile che siano di dimensioni uguali | Bassa |
| • **Peperoni** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 8-9 | Tagliare a pezzi e coprire | Nessuna |
| • **Peperoni grigliati** | 4 quarti | GRILL | - | - | 9-11 | Girare a metà cottura | Alta |
| • **Peperoni ripieni** | 1400 gr. | MICRO +<br>MICRO GRILL | 1000<br>1000 | -<br>- | 8<br>9 | Preferibili quelli bassi e larghi | Bassa |
| • **Patate** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 7-8 | Tagliare a pezzi uguali e coprire | Nessuna |
| • **Patate arroste (fresche)** | 500 gr. | MICRO VENT. | 500 | 190°C | 25-30 | Mescolare 2-3 volte | Bassa |
| • **Patate arroste (cong.)** | 900 gr. | MICRO VENT. | 500 | 200°C | 35-40 | Mescolare 2-3 volte | Bassa |
| • **Gratin di patate** | 1100 gr. tot. | MICRO VENT. | 750 | 190°C | 20 | Vedi nota (*) | Bassa |
| • **Zucchine** | 500 gr. | MICRO | 1000 | - | 6-7 | Lasciare intere e coprire | Nessuna |

*** Queste indicazioni sono idonee per eseguire i test 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.**

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.

## 4.18 CUOCERE DOLCI E TORTE: CONSIGLI, SUGGERIMENTI E RELATIVA TABELLA

Per tutte le cotture di dolci si richiede il PRERISCALDAMENTO DEL FORNO. Vedere par. 4.4.

| TIPO | QUANTITÁ | FUNZIONE | LIVELLO DI POTENZA | TEMPE-RATURA | DURATA (minuti) | NOTE/CONSIGLI | GRIGLIA DA USARE |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| • **Torta alle nocciole** | 1100 gr | MICRO VENT. | 150 | 170 °C | 25-30 | Eseguire nella pirofila in dotazione | Bassa |
| • **Torta Quark** | 1500 gr | MICRO VENT. | 500 | 170 °C | 35-40 | Eseguire nella pirofila in dotazione | Bassa |
| • **Crostata di marmellata** | 700 gr | VENTILATO | - | 160 °C | 40 | Utilizzare una tortiera metallica | Bassa |
| • **Plum cake** | 950 gr | VENTILATO | - | 160 °C | 90 | Utilizzare uno stampo rettangolare | Bassa |
| • **Torta margherita** | 700 gr. | VENTILATO | - | 160 °C | 40 | Utilizzare una tortiera metallica | Bassa |
| • **Torta di noci** | 650 gr. | VENTILATO | - | 160 °C | 40 | Utilizzare una tortiera metallica | Bassa |
| • **Egg custard** | 750 gr | MICRO | 1000 | -- | 16 | * | Nessuna |
| • **Sponge cake** | 475 gr | MICRO | 1000 | -- | 6 | * | Bassa |
| • **Sponge cake** | 710 gr | MICRO VENT. | 150 | 170°C | 30 | ** | Bassa |

*** Queste indicazioni sono idonee per eseguire i test di cottura secondo la norma IEC par 17,3, rispettivamente test A e test B. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri test di prestazione secondo la norma IEC 705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.**

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

# CAPITOLO 5: *RICETTARIO*

## PIZZA

**Ingredienti:** 500 gr di pasta per pizza, 1 mozzarella, 1 scatola di pomodori pelati, origano, 50 gr di prosciutto cotto, sale.

**Procedimento:** preriscaldare il forno a 200°C (in funzione VENTILATO) con la griglia bassa inserita. Nel frattempo stendere la pasta, tirarla molto finemente e appoggiarla su una piastra piana circolare (es. il fondo di una tortiera). Farcire il tutto con il pomodoro ed aggiungere la mozzarella a dadini e il prosciutto tagliato a fettine. Aggiungere un pizzico di origano e un po' di sale; infornare il tutto e cuocere per 30'.

In funzione automatica impostare la categoria "PIZZA FRESCA". Anche in questo caso bisogna usare la griglia bassa ma il forno non va preriscaldato.

## QUICHE LORRAINE

**Ingredienti per la pasta:** 200 gr di farina, 100 gr di burro, 1 pizzico di sale, un bicchiere d'acqua circa.

**Ingredienti per il ripieno:** 180 gr di pancetta affumicata, 1/4 di litro di latte, 3 uova, 150 gr di panna fresca, sale, pepe, noce moscata.

**Procedimento:** amalgamare la farina, il sale e il burro. Aggiungere l'acqua e lavorare la pasta fino ad ottenere una palla; lasciate riposare al fresco per 30'. Mettere la pancetta affumicata, tagliata a cubetti, in un pyrex e farla dorare in funzione MICRO alla potenza massima per 1'30"; poi sgocciolatela e metterla da parte. Nel frattempo preriscaldare il forno a 160°C in funzione VENTILATO con la griglia bassa inserita. Stendere la pasta e foderare una tortiera con il gancio precedentemente imburrata ed infarinata. A parte sbattere le uova, aggiungere il latte, la panna, il sale, il pepe e un po' di noce moscata. Distribuire bene la pancetta affumicata sulla pasta e versare la crema. Infornare la tortiera e cucinare per 40 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria "TORTE SALATE FRESCHE". Anche in questo caso bisogna usare la griglia bassa ma il forno non va preriscaldato.

I 10-09-2002 12:21 Pagina 36



## LASAGNE

**Ingredienti:** 9 fogli di pasta all'uovo, 1/2 litro di besciamella, 500 gr di ragù alla bolognese, 50 di formaggio grana grattugiato.

**Procedimento:** stendere un po' di besciamella nel fondo di un pyrex. Sistemare un primo strato di pasta, cospargere con uno strato leggero di besciamella e ragù e un po' di formaggio grana. Fare 3 strati di pasta e finire con la besciamella e il ragù; spolverizzare il tutto con il formaggio grana. Mettere il pyrex nel forno sopra la griglia bassa e cuocere il tutto in funzione MICRO (1000 W) per 8 minuti e di seguito in funzione MICRO GRILL con le microonde alla massima potenza per altri 8 minuti o fino a quando ritenete che il cibo abbia raggiunto la gratinatura desiderata. Se la pasta delle lasagne é precotta, cucinare il tutto in funzione MICRO GRILL con le microonde alla massima potenza, per 8 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria "PASTA AL FORNO FRESCA". La pasta della lasagna va sempre precotta e il pyrex va appoggiato sopra la griglia bassa.

## CRESPELLE ALLA FIORENTINA

**Ingredienti per il ripieno:** 200 gr di spinaci congelati, 250 gr di ricotta, 1 uova, sale e parmigiano.

**Ingredienti per le crespelle:** 2 uova, 100 gr di farina, 25 gr di margarina, 250 gr di latte, sale.

**Ingredienti per la finitura:** 1/2 litro di besciamella, passato di pomodoro, formaggio grana.

**Procedimento:** cuocere gli spinaci nel pyrex, coperti con la pellicola trasparente in funzione solo MICRO a 1000 W per 11 minuti. Strizzare, tritare e amalgamare con il resto degli ingredienti per il ripieno. Preparare le crespelle; sbattere in una terrina tutti gli ingredienti citati e cuocere in una teglia antiaderente unta d'olio in forno in funzione VENTILATO a 210°C. Farcire le crespelle, sistemarle nella pirofila con la besciamella, macchiare il tutto con il passato di pomodoro (qualche cucchiaio é più che sufficiente) e spolverizzare con il formaggio grana. Cuocere in forno sulla griglia bassa in funzione COMBI GRILL con le microonde a 500 W per 8 - 10 minuti, ossia finché la parte superiore si é ben gratinata.

In funzione automatica impostare la categoria "PASTA AL FORNO FRESCA". Il pyrex va appoggiato sopra la griglia bassa.

I 10-09-2002 12:21 Pagina 37



## POLLO ARROSTO

**Ingredienti:** 1 pollo da 1200 gr, 1/2 bicchiere d'acqua, sale e pepe.

**Procedimento:** pulire bene il pollo e forarlo con una forchetta per far colare bene il grasso. Posizionarlo in un pyrex, aggiungere l'acqua, condirlo con sale e pepe e posizionare il tutto in forno sopra la griglia bassa. Cuocere il tutto in funzione MICRO VENTILATO con le microonde a 750 W e la temperatura a 190°C per 40', avendo cura di girarlo dopo circa 25 - 30 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria "POLLAME ARROSTIRE INTERO". Anche in questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

## ARROSTO DI MAIALE

**Ingredienti:** 1 kg di fesa di maiale, 1/2 bicchiere díacqua, sale e pepe.

**Procedimento:** in un recipiente adagiare la fesa di maiale ed aggiungere l'acqua, il sale e il pepe. Mettere il tutto in forno sopra la griglia bassa e cucinare in funzione MICRO VENTILATO con le microonde a 500 W e la temperatura a 190°C per 35 - 40 minuti, avendo cura di girarlo dopo circa 25 - 30 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria CARNE ARROSTIRE. Anche in questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

## GOULASH

**Ingredienti:** 500 gr di manzo, 500 gr di cipolla, 200 gr di pomodori pelati, 30 gr di farina, 400 ml di acqua.

**Procedimento:** a parte tagliare la cipolla a fette e la carne a dadi; mettere il tutto in un pyrex con i bordi alti e cucinare coperto per 15 minuti in funzione MICRO alla massima potenza. Aggiungere il resto degli ingredienti e cucinare per altri 20 minuti scoperto sempre in funzione MICRO con le microonde alla massima potenza mescolando il tutto 2 - 3 volte.

In funzione automatica impostare la categoria SPEZZATINO STUFARE. In questi casi la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

I 10-09-2002 12:21 Pagina 38



## TROTA ALLE OLIVE

**Ingredienti:** 1 trota da 500 gr, 50 gr di olive nere snocciolate, un trito di prezzemolo, sale e pepe

**Procedimento:** pulire e lavare bene la trota e adagiarla nel recipiente di cottura. Farcirla con il prezzemolo e le olive, condirla con sale e pepe e coprirla con la pellicola trasparente. Infornare direttamente sopra il piatto girevole e cucinare il tutto in funzione MICRO con le microonde a 750 W per 8-10 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria PESCE FRESCO LESSARE. In questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

## SALMONE GRATINATO

**Ingredienti:** 400 gr di tranci di salmone (2 fette), 1 bicchiere di latte, 50 gr di burro, sale

**Procedimento:** mettere in un pyrex i tranci di salmone, con sopra dei pezzetti di burro e un po' di sale e tutt' attorno versarvi il latte. Mettere in forno direttamente sopra la griglia bassa e cuocere il tutto in funzione MICRO GRILL con le microonde a 500 W per 10 - 12 minuti.

In funzione automatica impostare la categoria PESCE FRESCO GRATINARE. Anche in questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

## CAVOLFIORI GRATINATI

**Ingredienti:** 400 gr di cavolfiori, 500 gr di besciamella, 50 gr di prosciutto cotto a fettine, 50 gr di formaggio grattugiato.

**Procedimento:** mettere i cavolfiori tagliati a "cimette" in una pirofila con un bicchiere d'acqua, coprirli con la pellicola trasparente e posizionarli all'interno del forno sopra la griglia bassa. Lessare il tutto impostando la ricetta VERDURA FRESCA LESSARE. Versare un po' di besciamella nel fondo di un pyrex. Disporre quindi il cavolfiore appena lessato (tagliato a cimette), coprire prima con il prosciutto cotto poi con il resto della besciamella ed infine con il formaggio grattugiato. Posizionare il tutto sopra la griglia bassa e cucinare in funzione MICRO GRILL con le microonde alla massima potenza per 10 minuti circa ossia finché la parte superiore sia ben gratinata.

In funzione automatica impostare la categoria VERDURA FRESCA GRATINARE. Anche in questo caso la pirofila va appoggiata sopra la griglia bassa.

I 10-09-2002 12:21 Pagina 39



## JACKET POTATO

**Ingredienti:** 400 gr di patate (n.ro 2)

**Procedimento:** mettere le patate ben pulite, lavate e forate con una forchetta direttamente sul piatto girevole. Cucinare in funzione MICRO con le microonde alla massima potenza per 10 - 15 mninuti a seconda del tipo di patate. Vanno servite tagliate a metà e farcite con burro e ingredienti a piacere.

In funzione automatica impostare la categoria PATATE DUE JACKET. Anche in questo caso le patate vanno appoggiate direttamente sopra il piatto girevole.

## PLUM CAKE

**Ingredienti:** 250 gr di burro, 250 gr di zucchero, 3 uova intere + 2 tuorli (rossi) 250 gr di farina, 80 gr di uvetta, 30 ml di rum, un pizzico di sale

**Procedimento:** preriscaldare il forno a 160°C in funzione VENTILATO con la griglia bassa inserita. Lavorare bene il burro (che deve essere tolto dal frigorifero almeno 1 ora prima) con lo zucchero, fino a quando l'impasto sarà diventato bianco. A una a una aggiungere le uova, poi piano piano la farina e un pizzico di sale. Dopodiché aggiungere adagio il rum e l'uvetta (prima rinvenuta in acqua tiepida). Versare il composto in uno stampo rettangolare foderato di carta d'alluminio. Infornare sopra la griglia bassa e cuocere il tutto per 90 minuti. Sformarlo quando si sarà ben raffreddato.

N. B. l'uvetta dopo averla ben strizzata, va infarinata in modo che non si depositi sul fondo della tortiera durante la cottura.

In funzione automatica impostare la categoria DOLCI A COTTURA LUNGA. Anche in questo caso lo stampo va appoggiato sopra la griglia bassa ma non bisogna preriscaldare il forno.

## CROSTATA DI MARMELLATA

**Ingredienti:** 250 gr di farina, 110 gr di zucchero, 125 gr di burro, 1 uovo intero + 1 tuorlo (rosso), 1 pizzico di sale, 200 gr di marmellata.

**Procedimento:** preriscaldare il forno a 160°C in funzione VENTILATO con la griglia bassa inserita. In un robot da cucina impastare tutti gli ingredienti sopra citati (tranne la marmellata); mettere da parte circa $^1/_3$ della pasta che servirà per la decorazione. Stendere il resto della pasta con un mattarello e foderare una tortiera con il gancio precedentemente imburrata ed infarinata. Aggiungere la marmellata e con il resto della pasta decorare con strisce incrociate. Infornare la crostata sopra la griglia e cuocere il tutto per 40'.

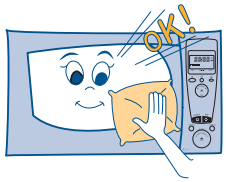
In funzione automatica impostare la categoria DOLCI A COTTURA BREVE. Anche in questo caso la tortiera va appoggiata sopra la griglia bassa ma non bisogna preriscaldare il forno.

# CAPITOLO 6: *MANUTENZIONE E PULIZIA*

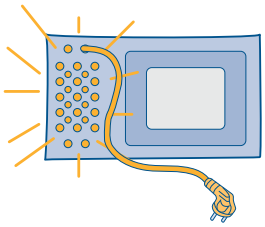
## 6.1 PULIZIA

**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 i coperchi uscita microonde (C).

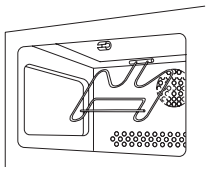


Non usare detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti quando si pulisce la superficie esterna del forno. Inoltre, fare attenzione che non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.
Si raccomanda inoltre di non usare alcool, detersivi abrasivi e detersivi a base di ammoniaca per pulire le superfici interne ed esterne della porta.



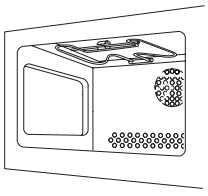
Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.

**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).

Per facilitare la pulizia dell'interno del forno, si può abbassare la resistenza superiore dopo aver ruotato il gancio in ceramica.

IMPORTANTE: Dopo la pulizia riposizionare ed agganciare la resistenza. Il forno non deve essere usato con la resistenza nella posizione ribassata.

I 10-09-2002 12:21 Pagina 41



## 6.2 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** | • La porta non è correttamente chiusa<br>• La spina non è ben inserita nella presa<br>• La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione). |
| **Condensa sul piano di appoggio ed all'interno del forno** | • 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. |
| **Scintille all'interno del forno** | • Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture automatiche o microonde e combinate utilizzando le funzioni "MICRO", "MICRO VENTILATO","MICRO GRILL"<br>• Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici. |
| **Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente** | • Funzionamento AUTOMATICO: controllare che la categoria prescelta corrisponda al tipo di cottura desiderato, rispettare le quantità ed utilizzare gli accessori ed i contenitori descritti per la ricetta.<br>• Funzionamento MANUALE: selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura<br>• Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura. |
| **Il cibo si brucia** | • Funzionamento AUTOMATICO: controllare che la categoria presceltacorrisponda al tipo di cottura desiderato, rispettare le quantità ed utilizzare gli accessori ed i contenitori descritti per la ricetta.<br>• Funzionamento MANUALE: selezionare la funzione corretta oppure diminuire il tempo di cottura. |
| **Il cibo non si cuoce uniformemente** | • Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi.<br>• Il piatto rotante è rimasto bloccato |
| **Sul display compare la scritta "FAIL"** | • Rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato. |

**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.**