

**Merloni** Elettrodomestici spa  
viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano  
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954  
[www.Merloni.com](http://www.Merloni.com)

5719133600/07.04

## **MWAZ323**

- I** FORNO A MICROONDE COMBINATO VENTILATO CON COMANDI ELETTRONICI CON FUNZIONE "PASTA"
- GB** MICROWAVE FAN OVEN WITH ELECTRONIC CONTROLS WITH MODE "PASTA"
- F** FOUR A MICRO-ONDES COMBINE AVEC CHALEUR TOURNANTE AVEC COMMANDES ELECTRONIQUES AVEC FONCTION "PASTA"
- D** ELEKTRONISCH GESTEUERTES KOMBI-MIKROWELLENGERÄT MIT HEIßLUFTBACKOFEN UND FUNKTION "PASTA"
- NL** GECOMBINEERDE MAGNETRON OVEN MET VENTILATIE EN ELECTRONISCHE BEDIENING EN FUNCTIE "PASTA"
- E** HORNO MICROONDAS COMBINADO VENTILADO CON MANDOS ELECTRONICOS CON FUNCIÓN "PASTA"
- P** FORNO MICROONDAS COMBINADO VENTILADO COM COMANDOS ELECTRÓNICOS COM FUNÇÃO "PASTA"



**ARISTON**

**Data and instruction for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04)**

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

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

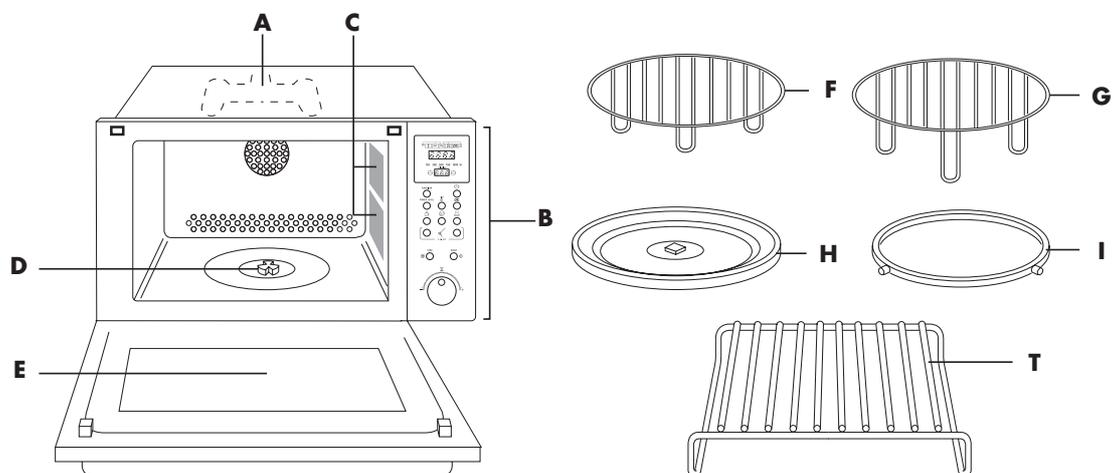
Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power Level	Oven temp.	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	16 min.	only mw	1000 W	-	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	6 min.	only mw	1000 W	-	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the low wire rack placed on the turntable.
12.3.3	Meat loaf	20 min.	only mw	750 W	-	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
13.3	Defrosting minced meat	11 min.	only mw		-	500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (I). Turn the load upsidedown after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	20 min.	combi mw + fan (simult.)	750 W	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.
12.3.5	Cake	30 min.	combi mw + fan (simult.)	150 W	160°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).
12.3.6	Chicken	40 min.	combi mw + fan (simult.)	750 W	190°C	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable.

# INDICE

<b>CAP. 1 - GENERALE</b>	1.1 Descrizione forno.....pag. 4
	1.2 Descrizione del pannello comandi.....pag. 5
	1.3 Istruzioni per l'incasso.....pag. 6
	1.4 Avvertenze importanti per la sicurezza.....pag. 9
	1.5 Dati tecnici.....pag.10
	1.6 Installazione e collegamento elettrico.....pag.10
	1.7 Accessori in dotazione.....pag.11
	1.8 Vasellame da usare.....pag.12
	1.9 Regole e consigli generali per l'utilizzo del forno.....pag.13
<b>CAP. 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI</b>	
	2.1 Come regolare l'orologio.....pag.14
	2.2 Come programmare le cotture.....pag.15
	2.3 Sequenza automatica di scongelamento e cottura.....pag.17
	2.4 Come richiamare le ricette pre-memorizzate (tasti "Funzioni Automatiche").....pag.18
	2.5 Riscaldamento veloce.....pag.18
	2.6 Sicurezza bambini.....pag.18
	2.7 Tasto ferma piatto.....pag.18
	2.8 Funzione "Memotime".....pag.18
<b>CAP. 3 – USO DEL CUOCIPASTA CON LA FUNZIONE "PASTA"</b>	
	3.1 Introduzione.....pag.20
	3.2 Procedimento ed impostazione dei comandi.....pag.20
	3.3 Avvertenze importanti.....pag.23
<b>CAP. 4 – UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI</b>	
	4.1 Scongelamento.....pag.24
	4.2 Riscaldamento.....pag.25
	4.3 Cuocere antipasti, primi piatti.....pag.26
	4.4 Cuocere carne.....pag.26
	4.5 Cuocere contorni e verdure.....pag.27
	4.6 Cuocere pesce.....pag.28
	4.7 Cuocere dolci e torte.....pag.28
	4.8 Riscaldare/cuocere utilizzando i tasti "Funzioni Automatiche".....pag.29
	4.9 Cottura simultanea su 2 livelli.....pag.30
<b>CAP. 5 – MANUTENZIONE E PULIZIA</b>	
	5.1 Pulizia.....pag.32
	5.2 Manutenzione.....pag.33

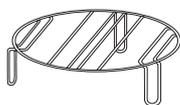
# CAPITOLO 1 – GENERALE

## 1.1 DESCRIZIONE FORNO



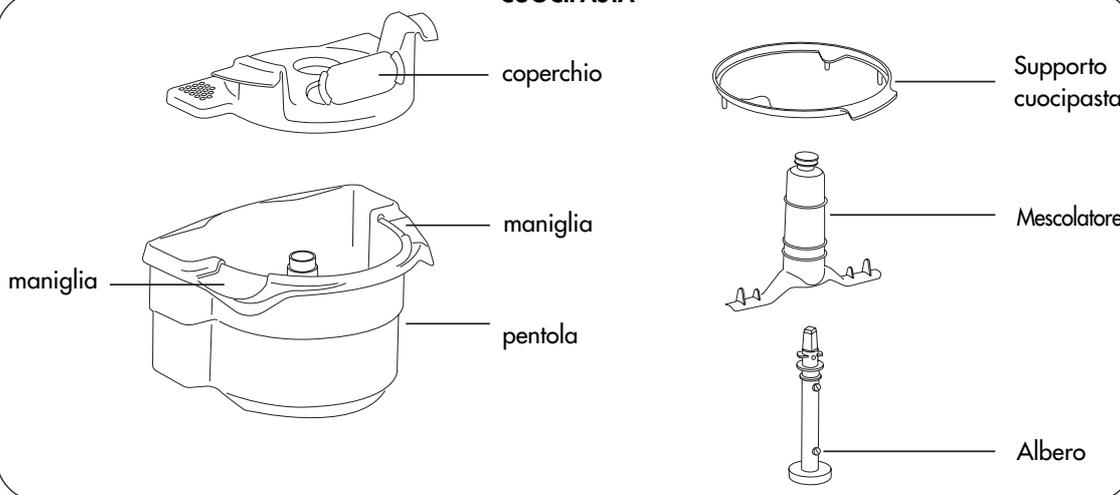
- A Resistenza grill
- B Pannello comandi
- C Coperchio uscita microonde
- D Perno piatto rotante
- E Lato interno porta

- F Griglia bassa
- G Griglia alta
- H Piatto rotante
- I Supporto piatto rotante
- L Griglia rettangolare

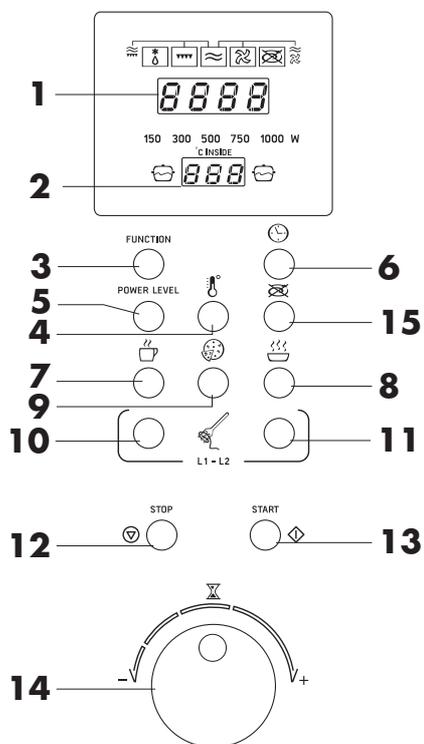


La **griglia distanziatrice di media altezza** consente di cucinare, scongelare e riscaldare con la funzione solo microonde, due pietanze contemporaneamente (introduzione contemporanea di due contenitori/piatti). Fare riferimento alle istruzioni a pag. 30

### CUOCIPASTA



## 1.2 DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

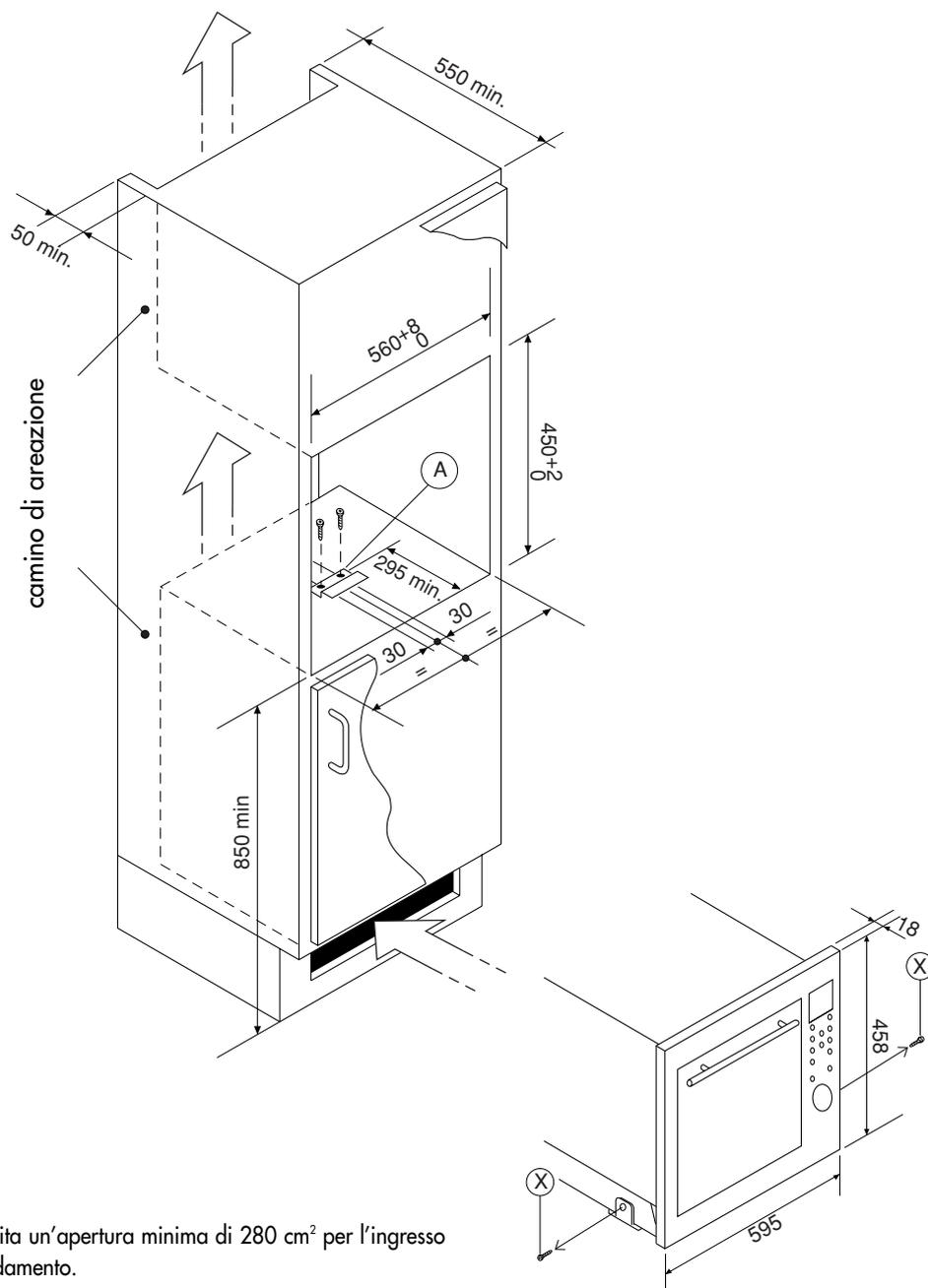


- |   |  |
|---|--|
| <p>1. Display tempo e funzioni</p> <p>2. Display temperatura forno</p> <p>3. Tasto <b>FUNCTION</b>: selezione funzioni</p> <p>4. Tasto  : selezione temperatura forno</p> <p>5. Tasto <b>POWER LEVEL</b>: selezione livello di potenza microonde</p> <p>6. Tasto  : regolazione orologio</p> <p>7 - 8 - 9 Tasti "<b>Funzioni Automatiche</b>":<br/>cotture rapide pre-memorizzate</p> <p>10 - 11 Tasti "<b>Pasta</b>"</p> | <p>12. Tasto <b>STOP</b>  : arresto cotture e cancellazione impostazioni</p> <p>13. Tasto <b>START</b>  : partenza cotture e riscaldamento rapido</p> <p>14. Manopola  : impostazione ora del giorno e durata delle cotture.</p> <p>15. Tasto ferma piatto</p> |
|---|--|

### 1.3 INSTRUZIONI PER L'INCASSO

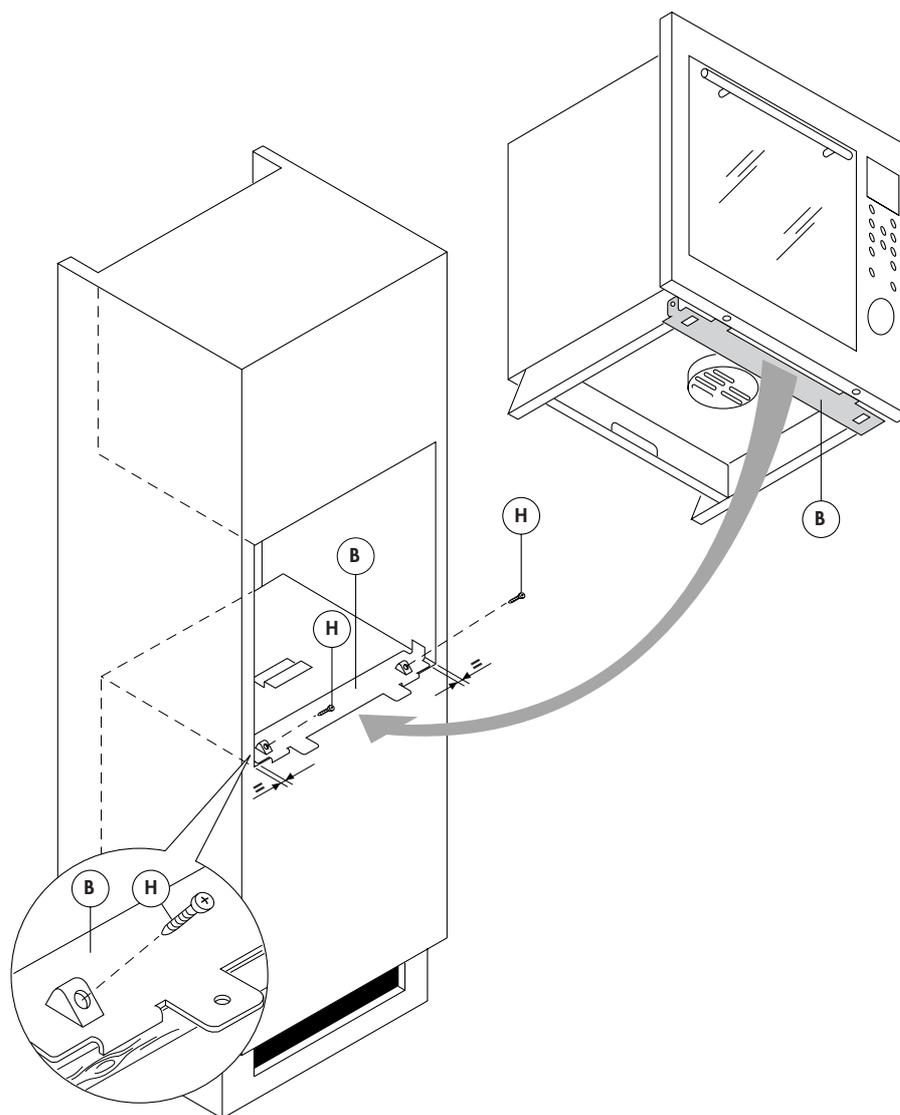
All'interno del forno troverete una busta contenente il materiale necessario per il montaggio: Estrarre la busta dal forno.

1. Rimuovere le due viti contrassegnate dalla lettera (X) sulla barra di collegamento sotto il forno a microonde.
2. Fissate la placca di metallo (A) con le due viti che avete appena tolto.



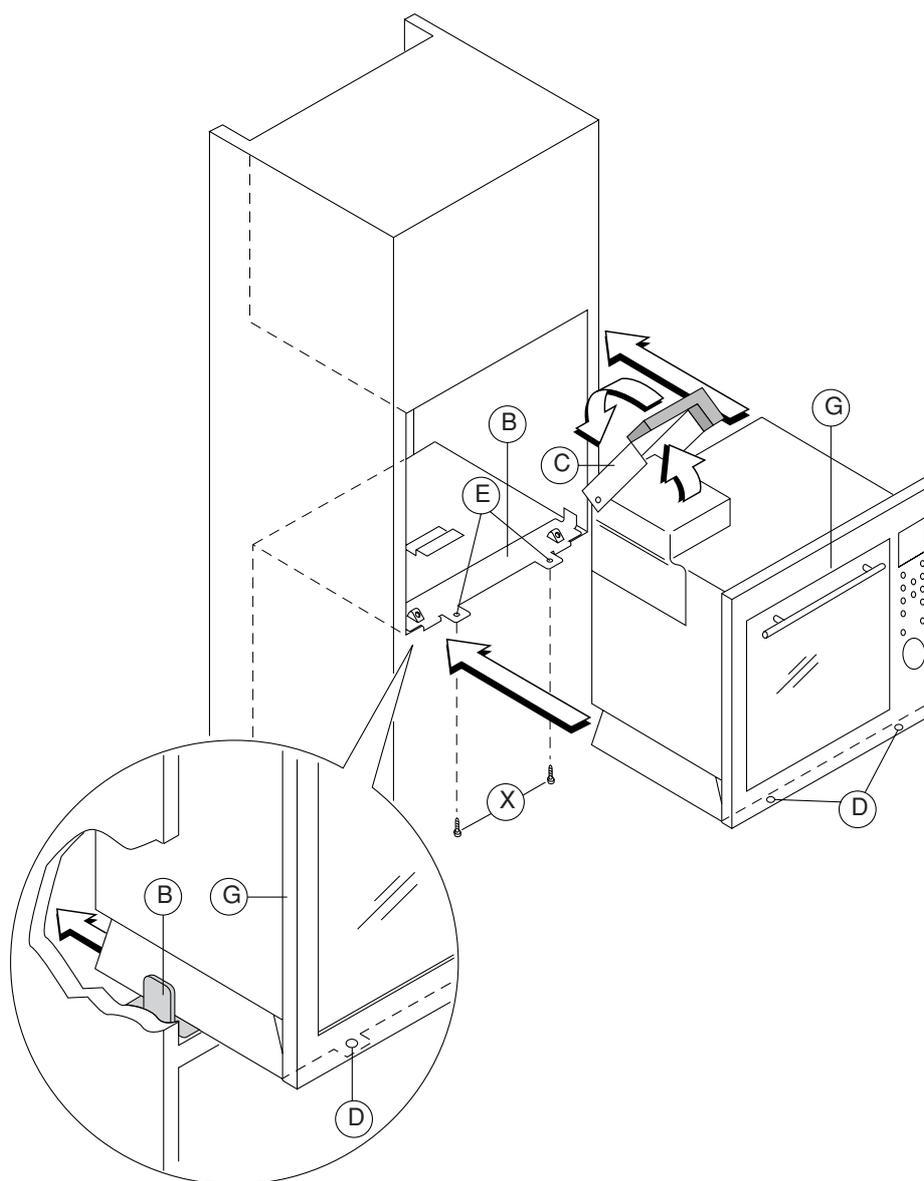
Deve essere garantita un'apertura minima di 280 cm<sup>2</sup> per l'ingresso dell'aria di raffreddamento.

3. Porre la barra di collegamento (B) nella posizione corretta nella rientranza. Assicurarsi che ci sia lo stesso spazio da entrambe le parti della barra di collegamento. Fissare la barra con le viti (H).



La barra di collegamento deve essere posizionata in modo che le due alette sporgano oltre il bordo del piano di appoggio e su di esso addossarsi.

4. Aprire completamente il coperchio dello scarico di fumo (C).
5. Far scorrere l'apparecchio all'interno della rientranza, fino a che la parte frontale (G) non si arresta contro il mobile e i fori (D) posti sotto il forno sono allineati con i fori (E) della barra di collegamento (B).
6. Fissare l'apparecchio alla barra di collegamento (B), usando le viti (F).



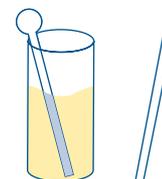
**Attenzione:** Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.

## 1.4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

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

**N.B. Questo forno è stato progettato per scongelare, riscaldare e cuocere cibi in ambiente domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.**

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



mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea.

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

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



## 1.5 DATI TECNICI

---

- **CONSUMO ENERGETICO** funzione solo forno ventilato (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.

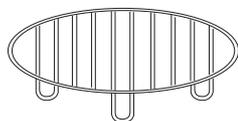
Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed alla Direttiva 89/109/CEE sui materiali in contatto con alimenti.

## 1.6 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

---

- 1) Estrarre e lavare tutti gli accessori.
- 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 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.
- 5) Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.
- 6) Fate eseguire l'installazione o la sostituzione della presa di corrente da un elettricista qualificato.
- 7) 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.
- 8) 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.

## 1.7 ACCESSORI IN DOTAZIONE



### GRIGLIA BASSA

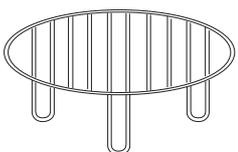
#### **Funzione solo forno ventilato:**

per tutti i tipi di cotture tradizionali, in particolare per la cottura di dolci.

#### **Funzione Combinata microonde +**

#### **forno ventilato e microonde + grill**

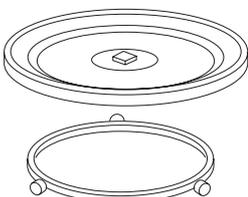
per la cottura rapida di carne, patate, alcuni dolci che lievitano e cibi gratinati (es. lasagne).



### GRIGLIA ALTA

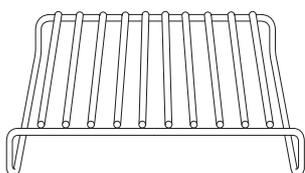
#### **Funzione solo grill:**

per tutti i tipi di grigliatura.



### PIATTO ROTANTE E SUPPORTO

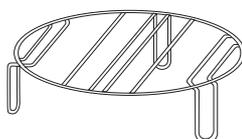
Il piatto rotante va utilizzato per tutte le funzioni tranne per la funzione cuocipasta. Da utilizzare con il supporto.



### GRIGLIA RETTANGOLARE

#### **Funzione solo forno 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 può essere lasciato nella propria posizione. Non può essere utilizzata con la cottura a microonde.

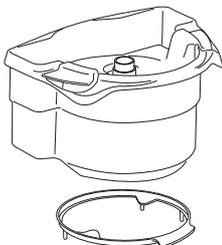


### GRIGLIA MEDIA DISTANZIATRICE

#### **Funzione solo microonde:**

Per tutti i tipi di cotture su due ripiani **CONTEMPORANEAMENTE** (Ad esempio: grosse quantità di cibo o cibi diversi).

Vedere le istruzioni a pag. 30



### CUOCIPASTA e SUPPORTO CUOCIPASTA

Solo con funzione pasta. Da utilizzare sempre con il supporto cuocipasta.

Note: Le griglie rotonde sono protette da uno speciale cromatura che consente l'utilizzo delle stesse anche nella funzione "MICROONDE".

## 1.8 VASELLAME DA USARE

Nelle funzioni solo microonde e combinate con microonde, si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). È 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, è indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

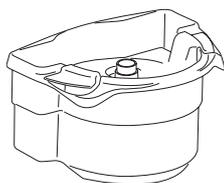
Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo.

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

Se il forno è impostato nelle funzioni "Solo forno ventilato" o "Solo grill", si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno.

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

	Vetro	Pyrex	Vetroceramica	Terracotta	Fogli di alluminio	Plastica	Carta o cartone	Contenitori metallici
Funzione: "Solo Microonde"	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Funzione: "Combinata"	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Funzione: "Solo ventilato" "Solo Grill"	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI



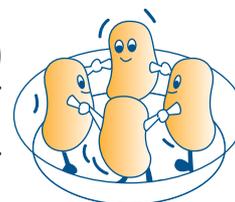
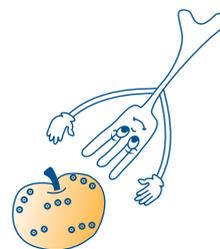
**Attenzione:** Non utilizzare questo accessorio con funzione "Solo grill" e "Solo ventilato" o con funzioni "Combinata", perché potrebbe danneggiarsi a causa dell'elevato calore.

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

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

### Regole fondamentali per una corretta cottura a microonde

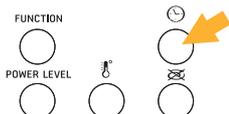
- 1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. 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.**
- 5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme.
- 6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.
- 7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro del piatto rotante.
- 8) La **formazione di condensa** all'interno del forno e nelle zone della porta e dell'uscita aria è perfettamente normale. **Per ridurla, coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato.** Inoltre, cibi con contenuto acquoso, (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno. Usare pellicola trasparente adatta per forni a microonde.
- 9) **Non cuocere le uova con il guscio:** 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.



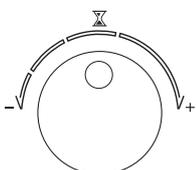
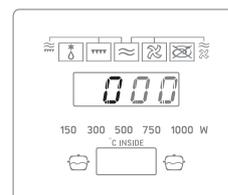
## CAPITOLO 2- USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

### 2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO (Per i riferimenti vedi pag. 5)

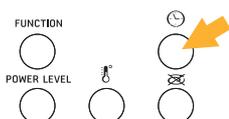
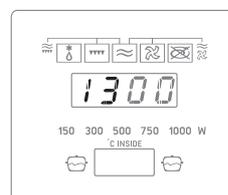
- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display compariranno quattro trattini (---:---). Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:



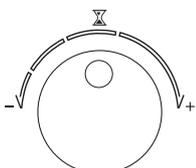
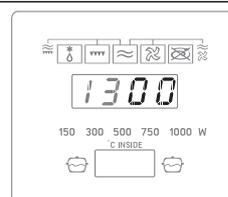
- 1** Premere il tasto  (6).  
(Sul display 1 lampeggiano le ore).



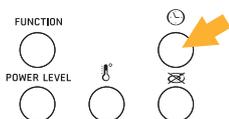
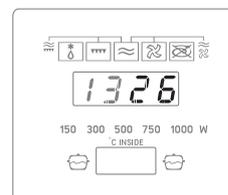
- 2** Impostare l'ora desiderata ruotando la manopola  (14).  
(Sul display 1 lampeggiano le ore).



- 3** Premere ancora il tasto  (6).  
(Sul display 1 lampeggiano i minuti).



- 4** Impostare i minuti desiderati ruotando la manopola  (14).  
(Sul display 1 lampeggiano i minuti).

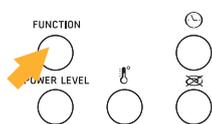


- 5** Premere ancora il tasto  (6).  
(Il display visualizza l'ora impostata).

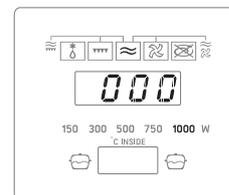


- Se volete cambiare l'ora del quadrante una volta impostata, premere il tasto  (6) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- È possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata premendo il tasto  (6) (l'ora viene visualizzata per 2 secondi).

## 2.2 COME PROGRAMMARE LE COTTURE (Per i riferimenti vedi pag. 5)

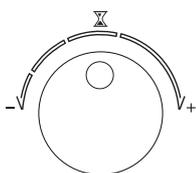


**1** Premere il tasto **FUNCTION** (3) (selezione funzioni) e scegliere la funzione desiderata, che sarà visualizzata con l'accensione dei relativi simboli posti sopra il display 1. Le funzioni disponibili sono:

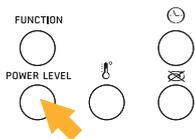
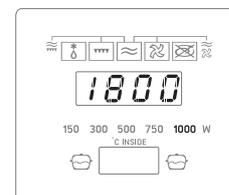


INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA
	<b>solo microonde</b>
	<b>scongelamento automatico</b>
	<b>combinata microonde e forno ventilato</b>

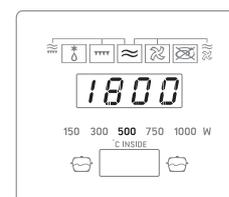
INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA
	<b>combinata microonde e grill</b>
	<b>solo forno ventilato</b>
	<b>solo grill</b>
	<b>Contaminuti</b>



**2** Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola (14). Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

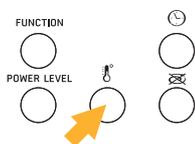


**3** Nelle funzioni:  
**solo microonde**  
**combinata microonde + forno ventilato**  
**combinata microonde + grill**

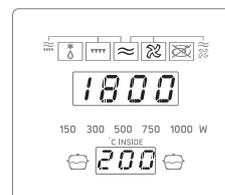


selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto **POWER LEVEL** (5) fino a far lampeggiare la potenza desiderata espressa in numeri sopra il display 2 (in basso). Per la scelta della potenza, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 4.

- Note:**
- non è necessario selezionare alcun livello di potenza nella funzione di **scongelamento automatico**.
  - nella funzione **combinata microonde + forno ventilato** la potenza microonde massima selezionabile è 750 Watt.
  - è possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto **POWER LEVEL** (5).



- 4** Nelle funzioni:  
**combinata microonde + forno ventilato**  
**solo forno ventilato**



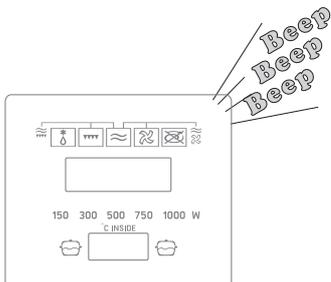
selezionare la temperatura di cottura premendo ripetutamente il tasto  (4) fino a che il display 2 (in basso) non visualizza la temperatura desiderata. Per la scelta della temperatura, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

- Note:**
- una volta avviata la cottura, il display 2 mostrerà l'aumento della temperatura effettiva all'interno del forno.
  - una volta raggiunta la temperatura impostata, verrà emesso un segnale acustico (3 beep). Sul display 2 rimarrà quindi visualizzata la temperatura impostata.
  - è possibile modificare la temperatura impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto  (4)



- 5** Avviare il processo di cottura premendo il tasto **START**  (13). Sul display 1 comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura e, se previsto dalla funzione, la temperatura del forno sul display 2.

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



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

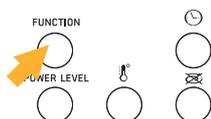
- Note:**
- è possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe così l'emissione di microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto **START**  (13).
  - se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP**  (12).
  - per terminare la cottura, procedere invece come segue:
    - se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto **STOP**  (12).
    - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto **STOP**  (12). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.
  - questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe con le funzioni termiche). Durante questo ciclo, sul display 1 compare la scritta "COOL". I ventilatori e la lampada forno sono in funzione (si spegneranno automaticamente).

**Finchè sul display rimarrà la scritta COOL, il forno accetterà ogni comando ad eccezione di quelli relativi alla funzione PASTA.**

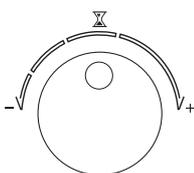
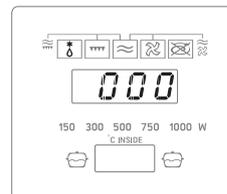
**Al termine del ciclo di cottura, la lampada forno e i ventilatori rimangono in funzione fino a quando la porta del forno non viene aperta.**

## 2.3 SEQUENZA AUTOMATICA DI SCONGELAMENTO E COTTURA (Per i riferimenti vedi pag. 5)

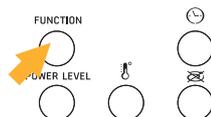
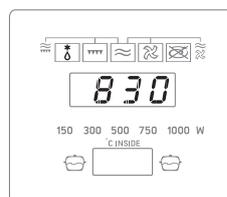
Per programmare un ciclo automatico sequenziale di scongelamento e di cottura, procedere come segue:



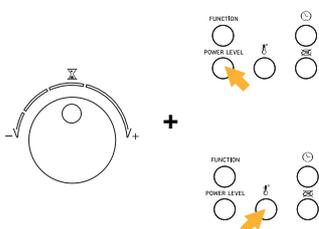
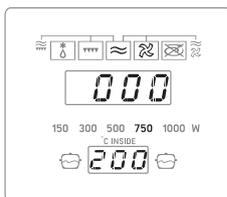
- 1** Impostare la funzione **scongela-mento automatico** premendo due volte il tasto **FUNCTION (3)** (selezione funzioni). Sul display comparirà l'indicatore relativo allo scongelamento automatico.



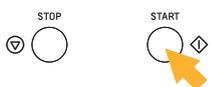
- 2** Impostare la durata dello scongelamento (in minuti) ruotando la manopola  (14).



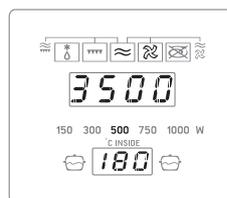
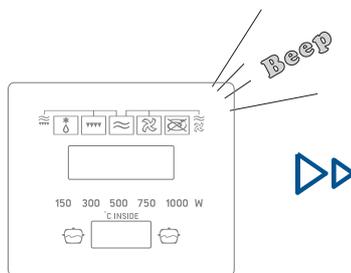
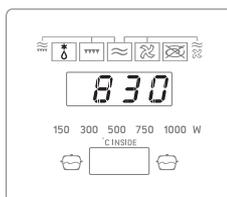
- 3** Impostare la successiva cottura selezionando la funzione desiderata con il tasto **FUNCTION (3)** (selezione funzioni) fino a far comparire i relativi indicatori. (es. funzione combinata microonde + forno ventilato)



- 4** Regolare la durata della cottura e, se previsto dalla funzione, il livello di potenza microonde e la temperatura forno come indicato al paragrafo precedente (par. 2.2).



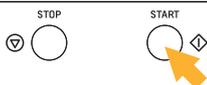
- 5** Premere il tasto  **START (13)**. Il passaggio da scongelamento a cottura sarà segnalato da un avviso acustico.



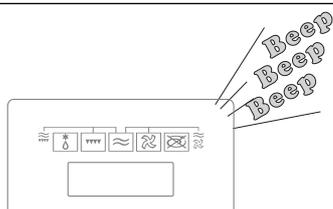
## 2.4 COME RICHIAMARE LE RICETTE PRE-MEMORIZZATE (TASTI FUNZIONI AUTOMATICHE) (Per i riferimenti vedi pag. 5)



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



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



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

## 2.5 RISCALDAMENTO VELOCE

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

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

Il riscaldamento veloce è anche utile per completare cotture.

Una volta avviata la cottura, il tempo impostato può essere modificato con la manopola  (14) fino ad un massimo di 60 minuti.

## 2.6 SICUREZZA BAMBINI

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

Per l'inserimento della sicurezza:

- Mantenere premuto il tasto **STOP**  (12) 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**  (12) fino al beep.

## 2.7 TASTO FERMA PIATTO

Nel caso si debbano usare contenitori/recipienti di grandi dimensioni (oppure con manici) non in grado di ruotare, è possibile bloccare il movimento del piatto girevole. Premere il tasto **FERMA PIATTO**  (15), operazione possibile solo dopo aver impostato una funzione di cottura: il led in alto a destra comincerà a lampeggiare. Dopo aver premuto **START**  (13), il led lampeggerà per altre 5 volte, dopodiché rimarrà acceso per tutta la durata del tempo impostato; per ottenere ottimi risultati, il cibo va mescolato/girato più volte durante la cottura. La funzione **FERMA PIATTO**, rimarrà impostata anche per la cottura successiva, fino a che non si preme nuovamente il tasto **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**).

## 2.8 FUNZIONE "MEMOTIME"

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

- Premere il tasto **FUNCTION** fino a che nel display 2 compaiono 3 trattini, selezionare quindi il tempo desiderato ruotando la manopola  (14) e avviare con il tasto **START**  (13).
- Al termine verranno emessi 3 beep e sul display 1 comparirà **END**.

# CAPITOLO 3 - USO DEL CUOCIPASTA

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

## COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI BOLOGNA (SEDE DI CESENA)

### PREMESSA

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

### Descrizione della tecnologia utilizzata

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

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

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

### Metodologie di indagine

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

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

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

### Risultati ottenuti

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

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

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

### Giudizio sulla procedura innovativa utilizzando il dispositivo Cuocipasta

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

In Fede

Prof. Marco Dalla Rosa

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



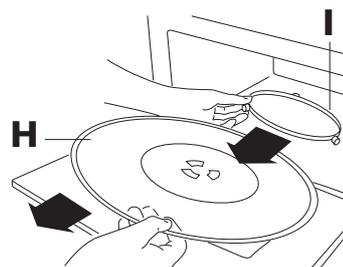
### 3.1 - INTRODUZIONE

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

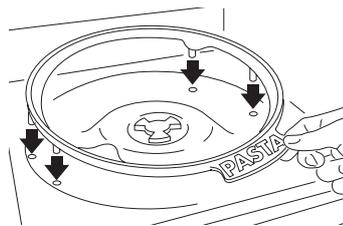
**Prima del primo utilizzo lavare tutti gli accessori del cuocipasta con acqua e detersivo oppure in lavastoviglie**

### 3.2 - PROCEDIMENTO ED IMPOSTAZIONE DEI COMANDI

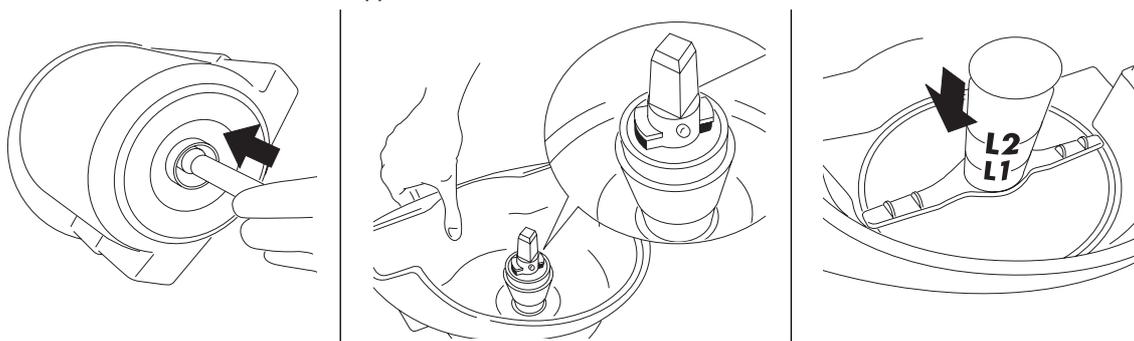
- 1** Estrarre dal forno il piatto rotante (H) e il relativo supporto con le rotine (I).



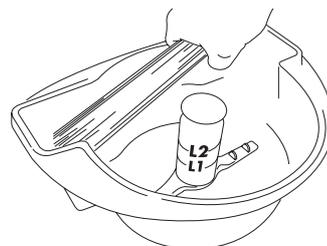
- 2** Posizionare il supporto del cuocipasta come mostrato in figura, inserendo i quattro pioli nei quattro fori del fondo della cavità (la scritta PASTA deve rimanere davanti).



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

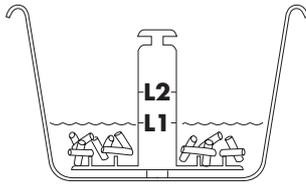
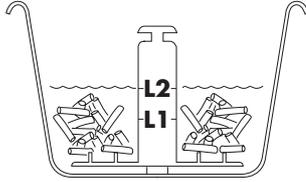


- 4** Versare la pasta all'interno della pentola (max 400 gr) facendo attenzione a non superare il livello L2 del mescolatore. Gli spaghetti interi andranno posizionati nel vano apposito, come illustrato in figura. Accertarsi che gli spaghetti non rimangano sollevati.

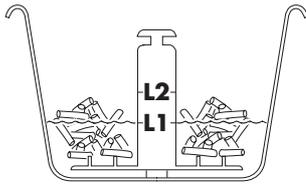
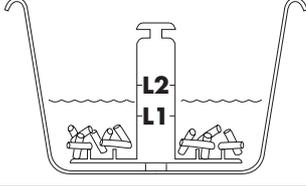
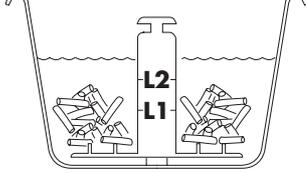


- 5** Livellare la pasta agitando leggermente la pentola. Versare l'acqua (\*) necessaria per ricoprire interamente la pasta, **fino a raggiungere uno dei due livelli (L1 oppure L2)** del mescolatore, come illustrato nelle figure sotto:

**CORRETTO:**

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

**NON CORRETTO:**

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

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

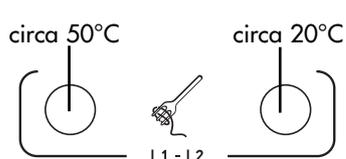
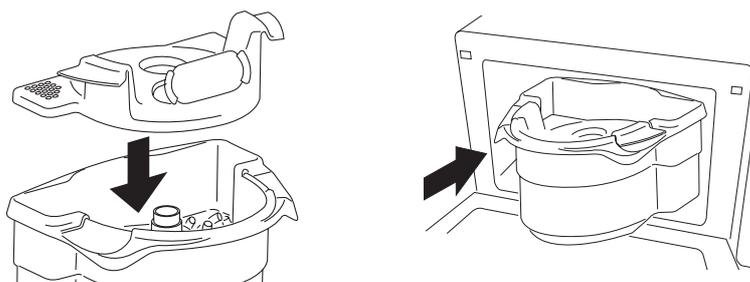
**ATTENZIONE:**

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

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

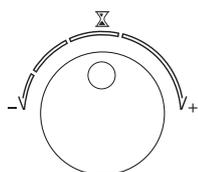
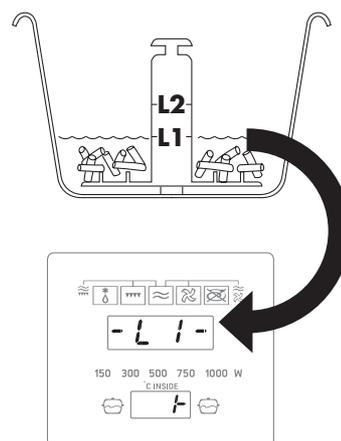
(\*) Potete utilizzare sia acqua a temperatura ambiente (circa 20°C) sia acqua calda (circa 50°C). Più l'acqua è calda minore sarà il tempo di cottura.

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

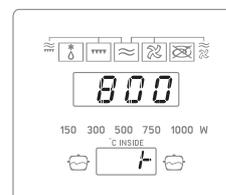


- 7** Selezionare il tasto relativo alla temperatura dell'acqua (quello rosso se l'acqua che avete versato è calda, circa 50°C; quello blu se l'acqua è a temperatura ambiente, circa 20°C). Impostare il livello dell'acqua raggiunto nella pentola (-L1- o -L2-) premendo più volte lo stesso tasto.

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

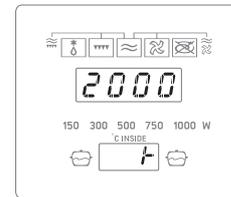


- 8** Selezionare il tempo di cottura scritto nella confezione di pasta utilizzata (es. 8 minuti), ruotando la manopola ⏰ (14).





**2** Premere il tasto **START** ◊ (13) per avviare la cottura.



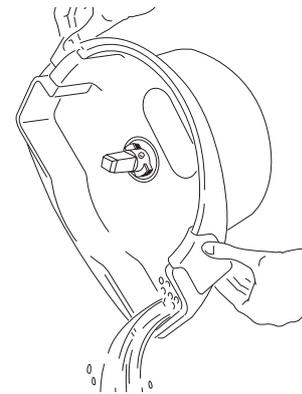
Il forno calcolerà automaticamente il tempo TOTALE necessario per riscaldare l'acqua ed effettuare la cottura. Tale durata verrà immediatamente visualizzata nel display. **Il mescolatore inizialmente rimane fermo. Inizierà a ruotare automaticamente a metà cottura circa.**

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

Se la pasta è già cotta, premere il tasto **STOP** ▾ (12) per sospendere il programma di cottura residuo. Se la pasta risulta ancora troppo al dente portare al termine la cottura completando il minuto residuo premendo il tasto **START** ◊ (13).

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

Se la pasta è pronta, premere il tasto **STOP** ▾ (12); scolare la pasta tenendo ben premute le maniglie e inclinare il contenitore in avanti verso sinistra in modo che l'acqua possa uscire attraverso i fori che si trovano nel lato sinistro del coperchio (vedi figura a lato). Togliere il coperchio sollevandolo per i manici (attenzione allo sbuffo di vapore), estrarre il mescolatore, versare la pasta e condire il tutto.



Se la pasta non dovesse risultare ancora cotta secondo le vostre preferenze, sarà possibile prolungare la cottura reinserendo il contenitore, chiudendo la porta (sul display comparirà "000" lampeggianti) ed impostando qualche minuto ruotando la manopola ⌘(14) e premendo il tasto **START** ◊ (13).

### 3.3 - AVVERTENZE IMPORTANTI

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

- Fare attenzione nell'estrarre la pentola dal forno e durante la scolatura: la plastica può sembrare fredda, ma gli sbuffi di vapore possono scottare (consigliamo di usare eventualmente delle presine).
- Non appoggiare l'accessorio sopra fonti di calore o sopra il forno quando questo è in funzione.
- Non cuocere la pasta subito dopo aver utilizzato il forno con una funzione combinata o con la funzione grill: la temperatura nel forno potrebbe essere troppo elevata danneggiando la pentola.
- Accertarsi che lo sportellino del coperchio sia sempre libero di aprirsi e mantenerlo sempre pulito.

**Finchè sul display rimarrà la scritta COOL, il forno accetterà ogni comando ad eccezione di quelli relativi alla funzione PASTA**

- Il cuocipasta deve essere usato per cuocere la pasta secondo le indicazioni riportate nel libretto. Non deve essere utilizzato per altri scopi.
- Non utilizzare mai il cuocipasta a vuoto senza acqua e pasta.
- Una volta inserito l'accessorio cuocipasta all'interno del forno, non sarà possibile impostare altre funzioni.

Per la pulizia dell'accessorio vedere pagina 32.

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

## 4.1 SCONGELAMENTO

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

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

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

\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la Norma 60705, Par. 13.3 (vedi pag. 2). Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico da scongelare va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

## 4.2 RISCALDAMENTO

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

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

**Attenzione:** alcune pietanze possono essere facilmente riscaldate anche utilizzando le ricette pre-memorizzate "FUNZIONI AUTOMATICHE" (vedere tabella a pag.29).

### TABELLA TEMPI DI RISCALDAMENTO

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
<b>AMMORBIDIMENTO DI CIBI</b>					
• Cioccolata/glassa • Burro	100 gr 50-70 gr	≈	500 1000	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta. Per sciogliere il burro aggiungere 1 minuto
<b>CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 20/30°C</b>					
• Yogurt • Biberon	125 gr 240 gr	"	1000 "	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Asportare il foglio metallico. Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.
<b>CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGO. (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C</b>					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	1000	3 - 5	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio, da riscaldare a 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	"	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	"	"	2 - 4	
• Piatto di carne e/o verdure	400 gr	"	"	4 - 6	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare a 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	"	3 - 5	
<b>CIBI CONG. DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C) fino a 70°C</b>					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	1000	5 - 7	Si intende qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare a 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	"	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	"	"	2 - 4	
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	"	"	6 - 8	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire.
• Porzione di carne e/o verdure	400 gr	"	"	5 - 7	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare a 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile, mescolare il cibo.
• Porzioni di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	"	"	3 - 5	
<b>BEVANDE DA FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 70°C circa</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	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	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	3 - 4	
<b>BEVANDE DA TEMP. AMBIENTE da 20/30° fino a 70°C circa</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	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	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	2 - 3	

### 4.3 - CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI

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

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Lasagne	1100 gr		1000 1000	- -	8 + 8	Tempi idonei con pasta cruda. Se la pasta è precotta bastano 8 min. di cottura combinata MICROGRILL.	Bassa
• Gnocchi alla romana	600 gr		1000	-	12	Evitare di sormontarli troppo.	Bassa
• Maccheroni pasticcianti	1500 gr		1000	-	8	La pasta va bollita a parte precedentemente.	Bassa
• Risotto	300 gr. di riso		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	800 gr		-	200°C	30	Stendere la pizza su carta da forno appoggiata su un ripiano per dolci o sul fondo staccabile di una teglia metallica per dolci. Preiscaldare il forno a 200°C.	Bassa
• Quiche Lorraine fresca	800 gr		-	160°C	40	Utilizzare una tortiera con il gancio (il forno va preriscaldato).	Bassa
• Quiche Lorraine congelata	550 gr		-	190°	45	Appoggiare sul fondo di una teglia metallica (il forno va preriscaldato).	Bassa

### 4.4 - CUOCERE CARNE

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Arrosti (maiale, manzo)	1000 gr		500	190°C	35-40	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si seccano. Non mettere troppo condimento.	Bassa
• Polpettone	800 gr		500	180°C	22-25	Amalgamare 500 gr di carne di manzo macinato con uova, prosciutto, pane grattugiato, ecc. Aggiungere un filo d'olio e un po' di vino bianco.	Bassa
• Polpettone	900 gr		750	-	20	Vedi nota *	Nessuna
• Pollo intero	1200 gr		750	190°C	40	Forare la pella per far colare il grasso. Vedi nota **	Bassa
• Pollo a pezzi	700 gr		750	190°C	25	Durante la cottura mescolare 1 volta.	Bassa
• Spiedini	600 gr		500	180°C	17-20	Girare a metà cottura.	Bassa
• Goulasch	1500 gr		1000	-	30-35	Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte.	Nessuna
• Petti di pollo	500 gr		750	-	10-15	Girare a metà cottura.	Nessuna
• Braciola di vitello o maiale	3 pezzi		-	-	16-18	Preiscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Salsicce	3 pezzi		-	-	10-12	Preiscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Hamburger	3 pezzi		-	-	10-12	Preiscaldare il forno per 3 min. 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 60705, Par. 12.3.3. Coprire il contenitore con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

\*\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura secondo la Norma 60705, Par. 12.3.6. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

## 4.5 - CUOCERE CONTORNI E VERDURE

Le verdure, cotte con le microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradizionale.

Prima di iniziare la cottura, lavatele e pulitele.

Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi.

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

Le verdure cotte in funzione SOLO MICROONDE, devono essere sempre coperte con pellicola trasparente adatta a forni a microonde.

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

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

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

\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura secondo la Norma 60705, Par. 12.3.4. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

#### 4.6 - CUOCERE PESCE

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Filetti	300 gr	≈	750	-	5-7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Fettine	300 gr	≈	750	-	7-9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	500 gr	≈	750	-	8-10	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	250 gr	≈	750	-	5-7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Tranci	400 gr	≈	750	-	7-9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Gamberi	500 gr	≈	750	-	7-9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Pesce al forno	600 gr	≈ ☼	150	190°	30	Aggiungere olio, uno spicchio d'aglio un goccio di vino bianco e acqua. Non coprire	Bassa

#### 4.7 - CUOCERE DOLCI E TORTE

Per tutte le cotture di dolci si richiede il **preriscaldamento del forno** fino alla temperatura indicata in tabella. Solo dopo aver raggiunto la temperatura impostata (segnalata da 5 beep) si potrà inserire il dolce nel forno.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Torta alle nocciole	1100 gr	≈ ☼	150	170°C	25-30	Eseguire in una pirofila	Bassa
• Torta Quark	1500 gr	≈ ☼	500	160°C	35-40	Eseguire in una pirofila	Bassa
• Crostata di marmellata	700 gr	☼	-	160°C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Plum cake	950 gr	☼	-	160°C	90	Utilizzare uno stampo rettangolare	Bassa
• Torta margherita	700 gr	☼	-	160°C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Torta di noci	650 gr	☼	-	160°C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Egg custard	750 gr	≈	1000	-	16	Vedere note *	Nessuna
• Sponge cake	475 gr	≈	1000	-	6	Vedere note **	Bassa
• Cake	710 gr	≈ ☼	150	160°C	30	Vedere note ***	Bassa

- \* Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.1. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.
- \*\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.2. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.
- \*\*\* Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.5. 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 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

#### 4.8 - RISCALDARE/CUOCERE UTILIZZANDO I TASTI "FUNZIONI AUTOMATICHE"

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

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

#### 4.9 - COTTURA CONTEMPORANEA SU DUE RIPIANI

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

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

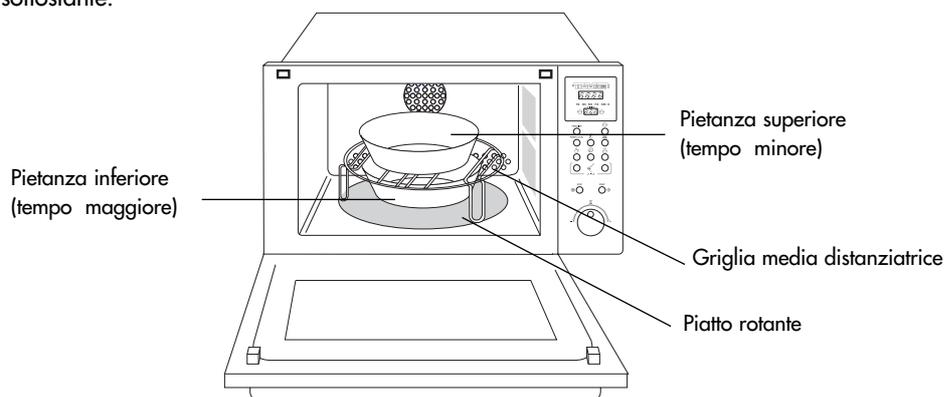
- 1) I tempi di cottura delle pietanze cotte in contemporanea sono diversi dai tempi delle cotture singole. Controllare quindi sempre la tabella di riferimento a pag. 31.

<b>Tempi di cottura in contemporanea</b>	
Patate (sopra)	16 min
Goulash (sotto)	40 min

<b>Tempi di cottura ricette singole</b>	
Patate	7 - 8 min
Goulash	30 - 35 min

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



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

## TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI

### TEMPI DI SCONGELAMENTO

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Macinato	sopra	500	*	20	Girare la carne su se stessa dopo 10'. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Macinato	sotto	500	0	20	
• Pollo a pezzi	sopra	500	*	24	Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Spezzatino	sotto	500	0	24	
• Cavolfiore	sopra	450	*	22	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti
• Pesce intero	sotto	500	0	22	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti

### TEMPI DI RISCALDAMENTO

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Porzione carne	sopra	150	1000	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione verdura	sotto	250	1000	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sopra	500	1000	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sotto	500	1000	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione carne	sopra	150	1000	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto lasagne	sotto	500	1000	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.

### TEMPI DI COTTURA

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Patate	sopra	500	1000	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Patate	sotto	500	1000	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sopra	500	1000	18	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sotto	500	1000	18	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Zucchine	sopra	475	1000	14	Lasciarle intere e coprire con la pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Pesce a tranci	sotto	400	1000	16	Coprire con pellicola.
• Zucchine	sopra	475	1000	13	Lasciarle intere e coprire con la pellicola. Dopo 13' togliere la griglia.
• Pesce intero	sotto	200	1000	14	Coprire con pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	1000	14	Coprire con pellicola
• Pesce intero	sotto	200	1000	14	Coprire con pellicola
• Patate	sopra	500	1000	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	sotto	1500	1000	40	Dopo 16' togliere la griglia. Mescolare 2-3 volte.
• Cavolo bianco	sopra	500	1000	14	Lasciarlo intero e coprirlo con pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Riso	sotto	300	1000	20	Coprire con pellicola e mescolare 2 volte
• Cav. di Bruxelles	sopra	500	1000	14	Coprire con pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Piselli	sotto	500	1000	18	Coprire con pellicola

# CAPITOLO 5 - MANUTENZIONE E PULIZIA

## 5.1 PULIZIA

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

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

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

Si raccomanda inoltre di non usare alcool, detersivi abrasivi e detersivi a base di ammoniacca 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.

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.

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.

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

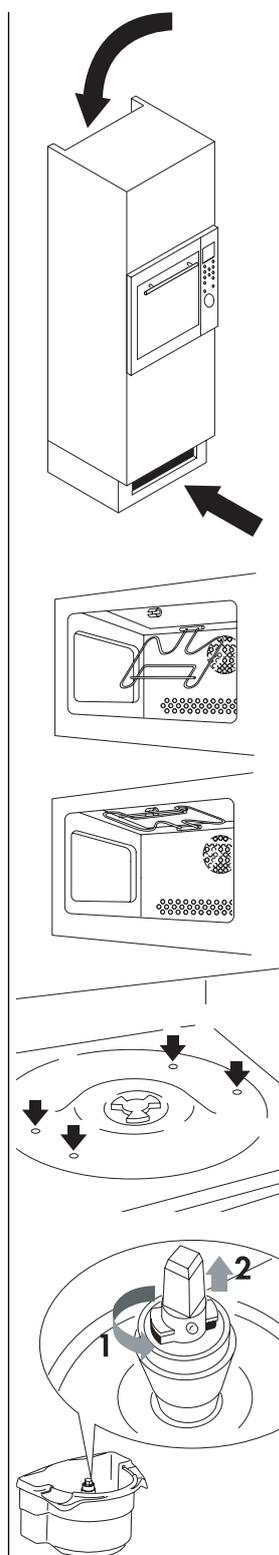
### Come pulire l'accessorio cuocipasta.

La pentola, il coperchio ed il mestolo possono essere messi in lavastoviglie. Consigliamo di estrarre l'albero centrale dalla pentola.

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

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

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



## 5.2 MANUTENZIONE

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

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

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