

**FORNO A MICROONDE COMBINATO CON GRILL CON
COMANDI ELETTRONICI**

MICROWAVE GRILL OVEN WITH ELECTRONICS CONTROLS

**FOUR A MICRO-ONDES COMBINE AVEC GRIL AVEC COMMAN-
DES ELECTRONIQUES**

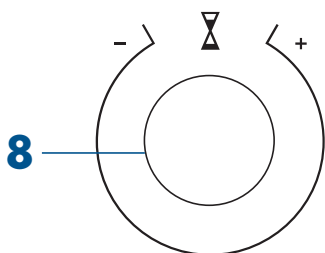
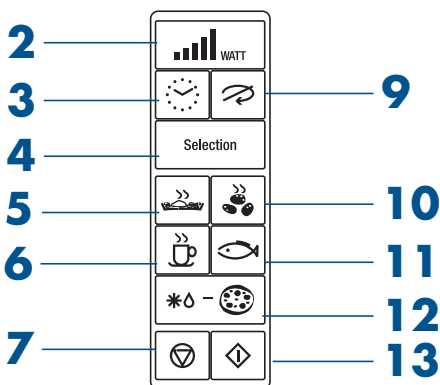
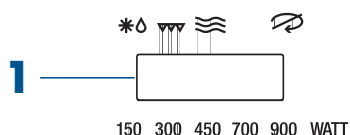
ROSIÈRES 

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

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

We recommend the following for this oven:

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



DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI I

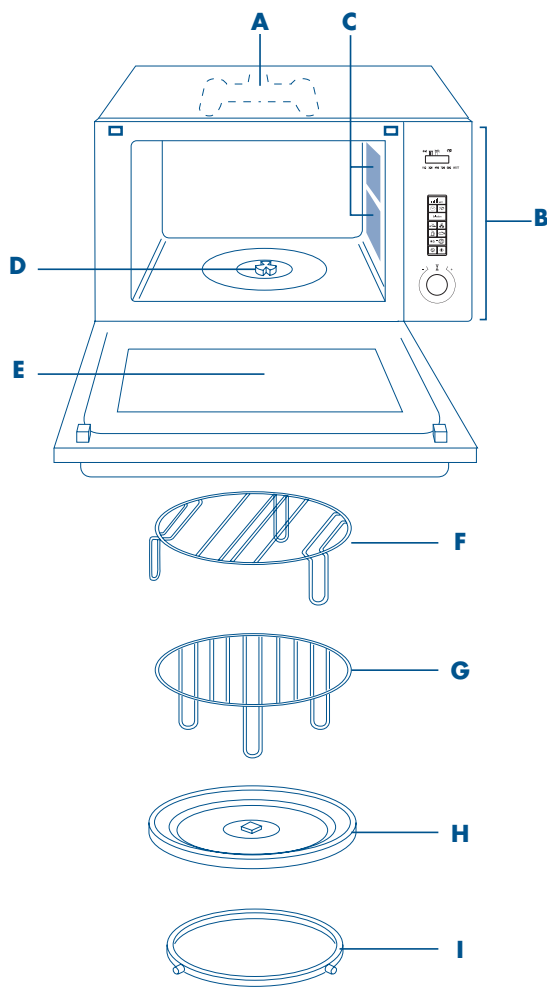
1. Display tempo e funzioni
2. Tasto : selezione livello di potenza microonde
3. Tasto : regolazione orologio
4. Tasto **Selection**: selezione funzioni
- 5 - 6 - 10 - 11 - 12
Tasti "funzioni automatiche": cotture rapide pre-memorizzate
7. Tasto : arresto cotture e cancellazione impostazioni
8. Manopola : impostazione ora del giorno e durata delle cotture.
9. Tasto ferma piatto
13. Tasto : partenza cotture e riscaldamento rapido

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL GB

1. Time and mode display
2. key: microwave power level selection
3. key: setting the clock
4. Mode **Selection**: mode selection
- 5 - 6 - 10 - 11 - 12
"Automatic function" keys: pre-memorised rapid cooking
7. key: interruption of cooking and cancellation of settings
8. knob: setting of time and length of cooking
9. Turntable stop key
13. key: start of cooking and rapid reheating

DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE F

1. Afficheur temps et fonctions
2. Touche : sélection du niveau de puissance des micro-ondes
3. Touche : réglage de l'horloge
4. Touche **Selection**: sélection des fonctions
- 5 - 6 - 10 - 11 - 12
Touches **AUTOMATIC FUNCTION**: cuissons rapides prémemorisées.
7. Touche : interruption de la cuisson et effacement des programmations.
8. Bouton : réglage de l'heure du jour et de la durée des cuissons.
10. Touche d'arrêt plateau
13. Touche : démarrage des cuissons et réchauffement rapide.



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

DESCRIZIONE		GB	
A	Grill heating element	F	Low spacer wire rack
B	Control panel	G	High wire rack
C	Microwave outlet cover	H	Turntable
		I	Turntable support
D	Turntable spindle		
E	Inside of door		

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

INDICE

CAP. 1 - GENERALE	1.1 Avvertenze importanti per la sicurezzapag.	6
	1.2 Dati tecnici.....pag.	7
	1.3 Installazione e collegamento elettricopag.	7
	1.4 Accessori in dotazione.....pag.	8
	1.5 Vasellame da usarepag.	9
	1.6 Regole e consigli generali per l'utilizzo del forno.....pag.	10
CAP. 2 - USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI		
	2.1 Come regolare l'orologio.....pag.	11
	2.2 Come programmare le cotture.....pag.	12
	2.3 Sequenza automatica di scongelamento e cottura...pag.	14
	2.4 Come richiamare le ricette pre-memorizzate (tasti "funzioni automatiche")pag.	15
	2.5 Riscaldamento velocepag.	15
	2.6 Sicurezza bambinipag.	15
	2.7 Tasto ferma piatto.....pag.	15
	2.8 Funzione "Memotime"pag.	15
CAP. 3 - UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI		
	3.1 Scongelamento.....pag.	16
	3.2 Riscaldamento.....pag.	17
	3.3 Cuocere antipasti, primi piattipag.	18
	3.4 Cuocere carnepag.	18
	3.5 Cuocere contorni e verdure.....pag.	19
	3.6 Cuocere pesce.....pag.	20
	3.7 Cuocere dolci e tortepag.	20
	3.8 Riscaldare/cuocere utilizzando i tasti "funzioni automatiche"pag.	21
	3.9 Cottura contemporanea su due ripianipag.	22
CAP. 4 - MANUTENZIONE E PULIZIA		
	4.1 Puliziapag.	24
	4.2 Manutenzionepag.	25

CAPITOLO 1- GENERALE

1.1 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: Le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dal forno. 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. Non lasciare avvicinare i bambini quando il forno è in funzione (pericolo di scottature).
- 5) ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene fatto funzionare nel modo combinato i bambini dovrebbero utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che si sviluppano.
- 6) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 7) 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.
- 8) 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.
- 9) 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.
- 10) 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.
- 11) 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.
- 12) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- 13) 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.
- 14) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano speci-



fig. 1



fig. 2



fig. 3

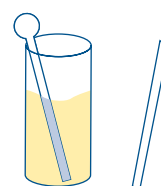


fig. 4



fig. 5

fici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare"

- 15) Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.
- 16) 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.
- 17) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.
- 18) 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.
- 19) Non usare detergenti abrasivi o raschie in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.
- 20) Tutti i forni a microonde sono testati ed approvati in accordo con le normative di sicurezza e compatibilità elettromagnetica in vigore. In via precauzionale, le case produttrici di pacemaker raccomandano di mantenere una distanza minima di 20 - 30 cm tra un forno a microonde acceso ed un pacemaker al fine di evitare possibili interferenze con il pacemaker stesso. Se per qualsiasi motivo, si sospetta il verificarsi di un'interferenza, spegnere immediatamente il forno a microonde e contattare la casa produttrice del pacemaker.

1.2 DATI TECNICI

Dimensioni esterne (LxHxP)	570x359x476
Dimensioni interne (LxHxP)	370x245x350
Volume netto del forno	30 Lt
Peso approssimativo	26,5 Kg
Diametro piatto rotante	30,5 cm
Lampada forno	25 w

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

Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

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).**

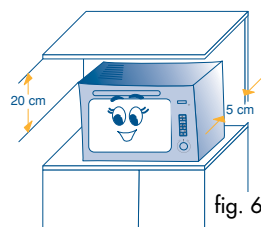


fig. 6

capitolo 1- generale

- 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).

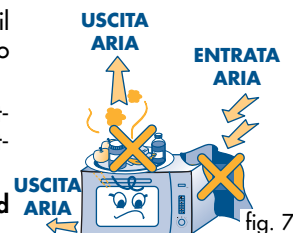


fig. 7

- 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.

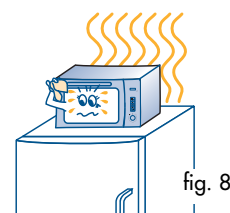
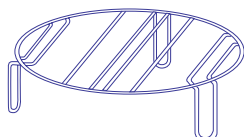


fig. 8

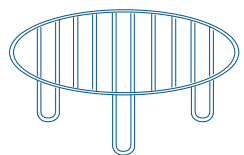
- 10) Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente **sia correttamente messa a terra: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**
- 11) NON rimuovere la pellicola trasparente incollata sul lato interno della porta.
- 12) La maggior parte delle moderne apparecchiature elettroniche (tv, radio, impianti stereo, ecc.) sono schermate da segnali a radiofrequenza (RF). Tuttavia, alcune apparecchiature elettroniche possono non essere schermate dai segnali a radiofrequenza provenienti dal forno a microonde. Si raccomanda di mantenere una distanza di almeno 1 -2 metri tra questi apparecchi e il forno in funzione.

1.4 ACCESSORI IN DOTAZIONE

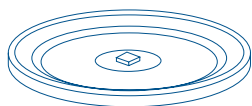
**GRIGLIA BASSA DISTANZIATRICE****Funzione solo microonde**

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

Vedere le istruzioni a pag. 22

**GRIGLIA ALTA****Funzione solo grill:**

per tutti i tipi di grigliatura.

**PIATTO ROTANTE**

Il piatto rotante va utilizzato per tutte le funzioni.

1.5 VASELLAME DA USARE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.6 REGOLE E CONSIGLI GENERALI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

- 1) Una delle principali operazioni da eseguire è mescolare più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e quindi a ridurre il tempo di cottura.
- 2) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura.
- 3) 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).
- 4) 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).
- 5) Per ridurre la formazione di condensa all'interno del forno, sul piano di appoggio o intorno alla porta, **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**.
- 6) In funzionamento **"Solo microonde"** e nella funzione **"Combinata"**, **non si deve assolutamente preriscaldare né far funzionare il forno a vuoto (senza alimenti), in quanto si possono provocare delle scintille e danni all'apparecchio**.
- 7) **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.
- 8) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.

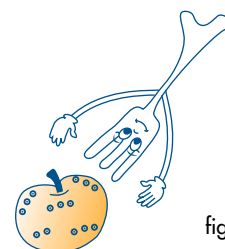


fig. 9

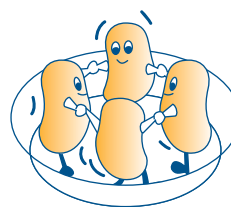


fig. 10



fig. 11

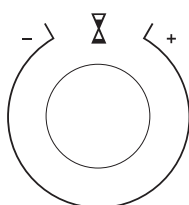
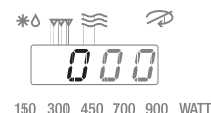
CAPITOLO 2- USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI

2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

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



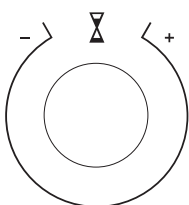
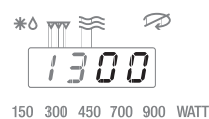
- 1** Premere il tasto (3).
(Sul display lampeggiano le ore).



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



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



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

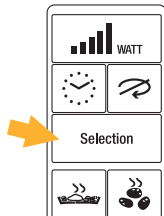


- 5** Premere ancora il tasto (3).
(Il display visualizza l'ora impostata).

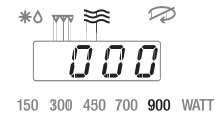


- Se volete cambiare l'ora del quadrante una volta impostata, premere il tasto (3) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- È possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata premendo il tasto (3) (l'ora viene visualizzata per 2 secondi).

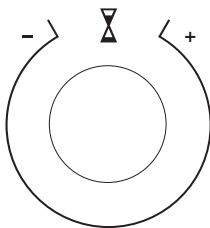
2.2 COME PROGRAMMARE LE COTTURE



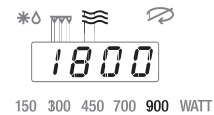
- 1** Premere il tasto **Selection** (4) (selezione funzioni) e scegliere la funzione desiderata, che sarà visualizzata con l'accensione dei relativi simboli posti sopra il display. Le funzioni disponibili sono:



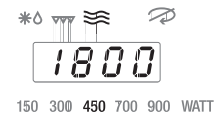
INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA	INDICATORE	FUNZIONE SELEZIONATA
	solo microonde		combinata microonde e grill
	scongelamento automatico		solo grill



- 2** Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola (8). Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.



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



selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto (2) fino a far lampeggiare la potenza desiderata espressa in numeri sotto il display. Per la scelta della potenza, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

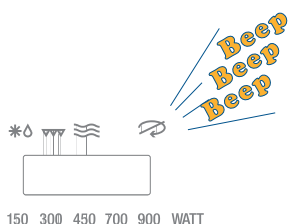
- Note:**
- non è necessario selezionare alcun livello di potenza nella funzione di **scongelamento automatico**.
 - è possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto (2).

capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni



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

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



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

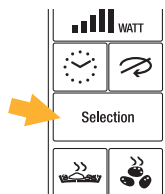
- Note:** • è possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe così l'emissione di microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto  (13).
- se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto  (7).
 - per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto  (7).
 - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto  (7). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.

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

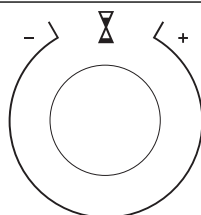
capitolo 2 - uso dei comandi e impostazione delle funzioni

2.3 SEQUENZA AUTOMATICA DI SCONGELAMENTO E COTTURA

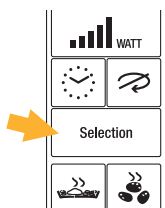
Per programmare un ciclo automatico sequenziale di scongelamento e di cottura, procedere come segue:



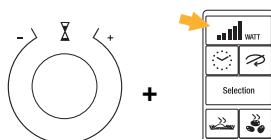
- 1 Impostare la funzione **scongela-**
mento automatico premendo due volte il
tasto **Selection** (4) (selezione funzio-
ni). Sul display comparirà l'indicatore
relativo allo scongelamento automati-
co.



- 2 Impostare la durata dello scongela-
mento (in minuti) ruotando la
manopola ⌚ (8).



- 3 Impostare la successiva cottura
selezionando la funzione desidera-
ta con il tasto **Selection** (4) (selezio-
ne funzioni) fino a far comparire i
relativi indicatori.
(es. funzione combinata microonde + grill)

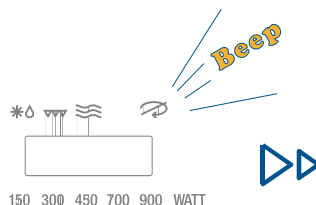


- 4 Regolare la durata della cottura e il
livello di potenza microonde.



- 5 Premere il tasto ◇ (13).

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



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

- 

1 Premere uno dei tasti "funzioni automatiche" desiderati.
(Sul display lampeggiano gli indicatori della durata e si accendono gli indicatori della funzione e del livello di potenza già pre-memorizzati).
Per la scelta del menù più adatto, consultare il paragrafo 3.8.
- 

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

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

2.5 RISCALDAMENTO VELOCE

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

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

Il riscaldamento veloce è anche utile per completare cotture.

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

2.6 SICUREZZA BAMBINI

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

Per l'inserimento della sicurezza:

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

2.7 TASTO FERMA PIATTO

Nel caso si debbano usare contenitori/recipienti di grandi dimensioni (oppure con manici) non in grado di ruotare, è possibile bloccare il movimento del piatto girevole. Premere il tasto  (9), operazione possibile solo dopo aver impostato una funzione di cottura: il led in alto a destra comincerà a lampeggiare.

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

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

2.8 FUNZIONE "MEMOTIME"

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

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

CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

3.1 SCONGELAMENTO

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

TABELLA TEMPI DI SCONGELAMENTO IN FUNZIONE "SCONGELAMENTO AUTOMATICO"

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

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la Norma 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.

capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

3.2 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. 21).

TABELLA TEMPI DI RISCALDAMENTO

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
AMMORBIDIMENTO DI CIBI					
• Cioccolata/glassa • Burro	100 gr 50-70 gr		450 900	4 - 5 0'.10"-0'.15"	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta. Per sciogliere il burro aggiungere 1 minuto
CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 20/30°C					
• Yogurt • Biberon	125 gr 240 gr	"	900 "	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.
CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGO. (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	900	3 - 5	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio, da riscaldare a 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	"	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	"	"	2 - 4	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare a 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di carne e/o verdure	400 gr	"	"	4 - 6	
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	"	3 - 5	
CIBI CONG. DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C) fino a 70°C					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	900	5 - 7	Si intende qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare a 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	"	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	"	"	2 - 4	Tagliare il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire. Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare a 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile, mescolare il cibo.
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	"	"	6 - 8	
• Porzione di carne e/o verdure	400 gr	"	"	5 - 7	
• Porzioni di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	"	"	3 - 5	
BEVANDE DA FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 70°C circa					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	900	1'30" - 2'	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	3 - 4	
BEVANDE DA TEMP. AMBIENTE da 20/30° fino a 70°C circa					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	2 - 3	

capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

3.3 - CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI

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

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Lasagne	1100 gr		900 900	6 + 14	Tempi ideali con pasta cruda. Se la pasta è precotta bastano 14 min. di cottura combinata MICROGRILL.
• Gnocchi alla romana	600 gr		700	20	Evitare di sormontarli troppo.
• Maccheroni pasticcianti	1500 gr		900	14	La pasta va bollita a parte precedentemente.
• Risotto	300 gr. di riso		900	12-15	Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessari 750 gr di brodo con le microonde alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).

3.4 - CUOCERE CARNE

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

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

* 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.

capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

3.5 - CUOCERE CONTORNI E VERDURE

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

Prima di iniziare la cottura, lavatele e pulitele.

Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi.

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

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

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

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
• Asparagi	500 gr	≡	900	8-9	Tagliare a pezzi di 2 cm
• Carciofi	300 gr	≡	900	10-11	E' preferibile usare fondi di carciofo
• Fagiolini	500 gr	≡	900	10-11	Tagliare a pezzi
• Broccoli	500 gr	≡	900	6-7	Dividere nei singoli "fiori"
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	≡	900	6-7	Lasciare interi
• Cavolo bianco	500 gr	≡	900	6-7	Lasciare intero
• Cavolo rosso	500 gr	≡	900	6-7	Lasciare intero
• Carote	500 gr	≡	900	8-9	Tagliare a pezzi uguali
• Cavolfiore	500 gr	≡	900	10-11	Dividere a cimette
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr	≡ ▼▼▼	900	15	Si può utilizzare il cavolfiore crudo (non precotto)
• Sedano	500 gr	≡	900	6-7	Dividere a pezzi
• Melanzana	800 gr	≡	900	5-6	Tagliare a dadi
• Melanzane grigliate	4 fette	▼▼▼	-	9-11	Preriscaldare per 3 min. Utilizzare la griglia alta. Girare a metà cottura
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr	≡ ▼▼▼	900	16	Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate
• Porro	500 gr	≡	900	5-6	Lasciare intero
• Funghi champignons	500 gr	≡	900	5-6	Lasciare interi. Non occorre acqua
• Cipolle	250 gr	≡	900	4-5	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua
• Spinaci	300 gr	≡	900	5-6	Coprire dopo averli lavati e fatti sgocciolare
• Piselli	500 gr	≡	900	9-10	
• Finocchio	500 gr	≡	900	11-12	Tagliare in quarti
• Pomodori gratinati	800 gr	≡ ▼▼▼	300	20	É preferibile che siano di dimensioni uguali
• Peperoni	500 gr	≡	900	8-9	Tagliare a pezzi
• Peperoni grigliati	4 quarti	▼▼▼	-	9-11	Preriscaldare per 3 min. Utilizzare la griglia alta. Girare a metà cottura
• Peperoni ripieni	1400 gr	≡ ▼▼▼	900	20	Preferibili quelli bassi e larghi
• Patate	500 gr	≡	900	7-8	Tagliare a pezzi uguali
• Patate arroste (fresche)	500 gr	≡ ▼▼▼	300	25-30	Mescolare 1-2 volte
• Patate arroste (congelate)	600 gr	≡ ▼▼▼	300	30	Mescolare 1-2 volte
• Gratin di patate	1100 gr (totali)	≡ ▼▼▼	700	20	Vedi nota (*)
• Zucchine	500 gr	≡	900	6-7	Lasciare intere

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test 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.

capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

3.6 - CUOCERE PESCE

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

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

3.7 - CUOCERE DOLCI E FRUTTA

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLI DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
Torta alle noci	700 gr		450	13-15	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese	850 gr		450	17-19	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas	800 gr		450	15-17	Le fette di ananas possono essere stese sul fondo della tortiera, oppure tagliate a pezzi e incorporate nell'impasto
Torta alle mele	1000 gr		450	17-19	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè	750 gr		450	13-15	Ottima farcita con una crema
Zabaione	300 gr		700	2-4	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte	300 gr		900	4-6	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte	300 gr		900	5-7	Le mele vanno tagliare a fette
Egg custard	750 gr		900	15-17	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.
Sponge cake	475 gr		900	5-7	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.

capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

3.8 - RISCALDARE/CUOCERE UTILIZZANDO I TASTI "FUNZIONI AUTOMATICHE"

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

TASTO	COSA SI PUÒ FARE	CONSIGLI
(6) 	- Premere 1 volta - Premere 2 volte - Premere 3 volte - Premere 4 volte	- Riscaldare 1 tazzina da caffè (50 cc) da temperatura ambiente. - Riscaldare una tazza di caffè (125 cc) partendo da temperatura ambiente. - Riscaldare 1 tazza grande (200 cc) partendo da temperatura di frigorifero. - Riscaldare 1 piatto di minestra (300 cc) partendo da temperatura di frigorifero.
		Dopo aver riscaldato il liquido, mescolare bene per uniformare la temperatura
(10) 	- Premere 1 volta - Premere 2 volte - Premere 3 volte	- Cucinare 200 gr di patate - Cucinare 400 gr di patate - Cucinare 600 gr di patate
		Lavare bene le patate con la buccia, forarle e metterle poi sul piatto girevole. Vanno servite farcite con burro o formaggio.
(5)  cibi pronti da temperatura di frigorifero (5-8°C)	Attenzione: alla fine di questi riscaldamenti il cibo ed i contenitori possono essere molto caldi. Utilizzare presine o guanti da forno. - Premere 1 volta - Premere 2 volte	- Riscaldare 1 porzione (250-350 gr) - Riscaldare 2 porzioni (450-550 gr)
		Indicata per porzioni di cibo già cotto, conservato nel frigorifero nel piatto di portata (lo stesso nel quale poi si mangia). Il cibo non va mai coperto. In caso di pietanze precotte confezionate, togliere il cibo da eventuali vaschette/confezioni di alluminio e porlo su di un piatto di portata.
(12) *Δ -  Pizza e piatti precotti congelati	Attenzione: alla fine di questi riscaldamenti il cibo ed i contenitori possono essere molto caldi. Utilizzare presine o guanti da forno. - Premere 1 volta - Premere 2 volte - Premere 3 volte	- Riscaldare 1 pizza congelata (250-500 gr) - Riscaldare 1 porzione (250-350 gr) - Riscaldare 2 porzioni (450-550 gr)
		Posizionare la pizza direttamente sul piatto girevole. Posizionare la confezione sopra il piatto girevole, avendo cura di rimuovere eventuali coperture (film sacchetti). Qualora, però, la confezione non fosse adatta alle microonde (es. vaschette metalliche), togliere il cibo dalla confezione e porlo in un piatto di portata. Riscaldare posizionandolo non coperto sul piatto girevole.
(11) 	Premere 1 volta	Cuocere 200 gr di pesce

capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

3.9 - COTTURA CONTEMPORANEA SU DUE RIPIANI

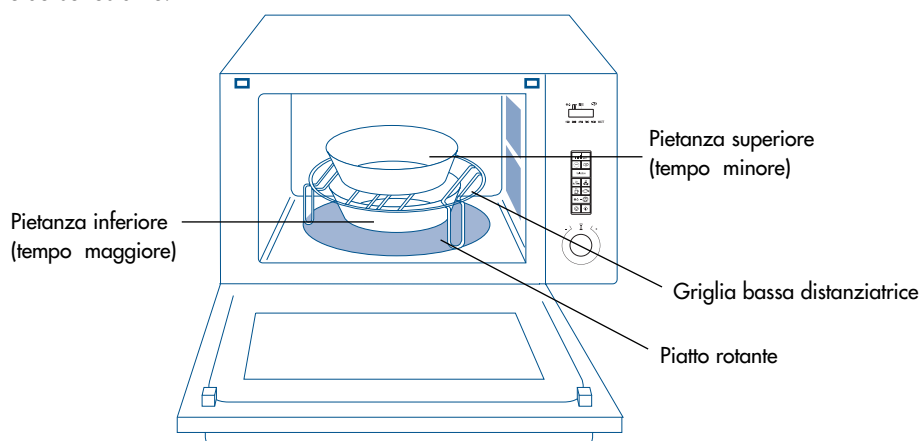
Utilizzando la griglia bassa distanziatrice (F) in funzione solo microonde, è possibile scongelare, riscaldare e cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi posti su due ripiani. Lo speciale sistema di doppia emissione delle microonde consente infatti di ottimizzare la distribuzione dell'energia.

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

- 1) I tempi di cottura delle pietanze cotte in contemporanea sono diversi dai tempi delle cotture singole. Controllare quindi sempre la tabella di riferimento a pag. 23.

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

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



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

capitolo 3 - utilizzo del forno: suggerimenti e tabelle tempi

TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI

Tempi di scongelamento

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

Tempi di riscaldamento

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

Tempi di cottura

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

CAPITOLO 4: MANUTENZIONE E PULIZIA

4.1 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. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.

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.

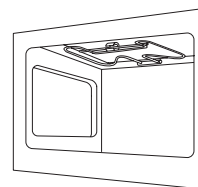
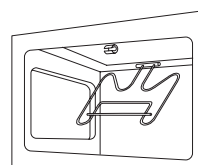
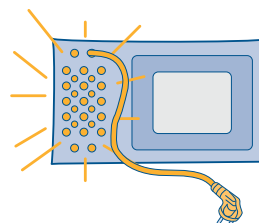
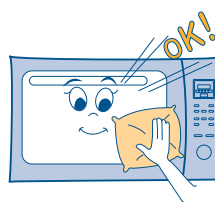
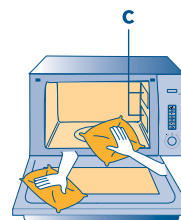
Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro, anche in lavastoviglie.

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.



4.2 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 - La spina non è ben inserita nella presa - La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione).
Condensa sul piano di appoggio, all'interno del forno oppure attorno alla porta	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.
Scintille all'interno del forno	- Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture a microonde e combinate. - Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici.
Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente	- Selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura - Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.
Il cibo si brucia	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. - Il piatto rotante è rimasto bloccato

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.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

