

Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.aristonchannel.com

5719138500/02.06

MWA221



FORNO A MICROONDE



MICROWAVE OVEN



FOUR A MICRO-ONDES



KOMBI-MIKROWELLENGERÄT



MAGNETRON



HORNO MICROONDAS



FORNO A MICRO-ONDAS



ARISTON

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 705 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:

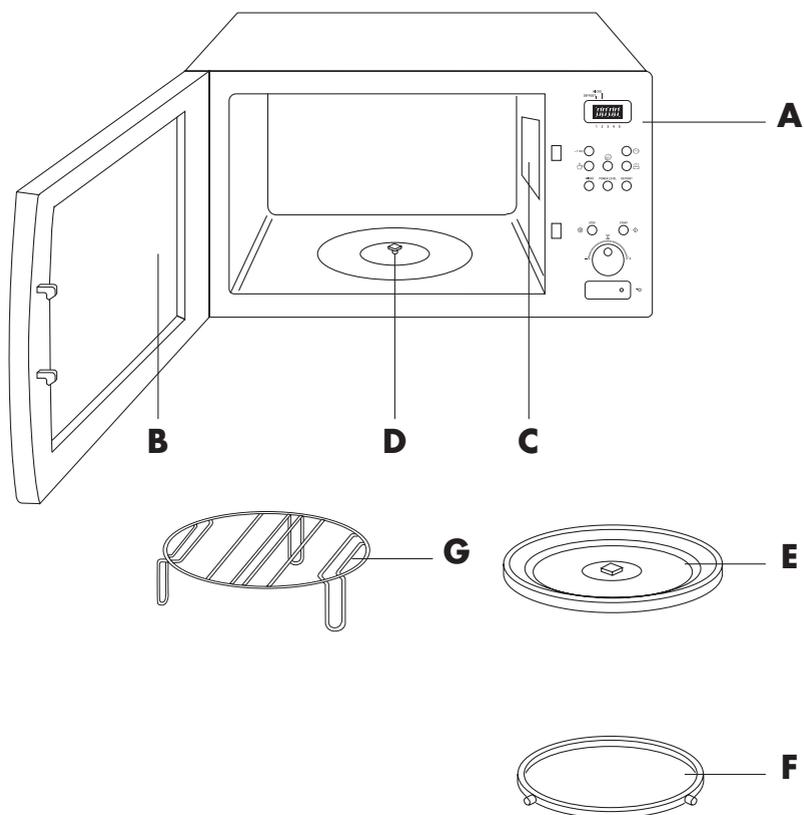
Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power level	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	15'-17'	Micro	5	750 gr	5 min.	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	5'-7'	Micro	5	475 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm.
12.3.3	Meat loaf	19'-21'	Micro	4	900 gr	5 min.	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr Z1/B8 (01)10460-1
13.3	Defrosting minced meat	10'-12'	Defrost	-	500 gr	15 min.	Place the frozen load directly on the turnable (G). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.

INDICE

CAP. 1 - GENERALE	
1.1	Descrizione fornopag. 4
1.2	Descrizione del pannello comandipag. 5
1.3	Istruzioni per l'incassopag. 6
1.4	Avvertenze importanti per la sicurezzapag. 9
1.5	Dati tecnicipag. 10
1.6	Installazione e collegamento elettricopag. 10
1.7	Vasellame da usarepag. 11
1.8	Come ottenere i migliori risultati dal vostro fornopag. 12
1.9	Regole e consigli generali per l'utilizzo del fornopag. 13
CAP. 2 - USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONE	
2.1	Come regolare l'orologio.....pag. 14
2.2	Cottura contemporanea su 2 ripianipag. 15
2.3	Come programmare lo scongelamento automaticopag. 17
2.4	Come programmare il forno per mantenere i cibi in caldo, riscaldare, cuocerepag. 19
2.5	Utilizzare la funzione solo microonde per mantenere i cibi in caldo.....pag. 20
2.6	Utilizzare la funzione solo microonde per riscaldarepag. 20
2.7	Utilizzare la funzione solo microonde per cucinarepag. 22
2.8	Programmare più operazioni in sequenzapag. 25
2.9	Utilizzare i tasti funzioni automatichepag. 26
2.10	Programma da 1 a 6 minuti alla massima potenzapag. 27
2.11	Sicurezza per bambinipag. 27
CAP. 3 – MANUTENZIONE E PULIZIA	
3.1	Puliziapag. 28
3.2	Manutenzionepag. 29

CAPITOLO 1 – GENERALE

1.1 DESCRIZIONE FORNO



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

- E** Piatto rotante
- F** Supporto piatto rotante
- G** Griglia

1.2 DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

1. Display

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

2. Tasto +1 Min

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

3 - 8 - 9:

Tasti Funzioni Automatiche:

Premere uno di questi tasti per riscaldare Bevande, Piatti pronti, Pizze precotte congelate o piatti precotti.

4. Tasto MICRO:

cottura solo microonde

Premere questo tasto per cuocere o riscaldare gli alimenti.

5. Tasto STOP :

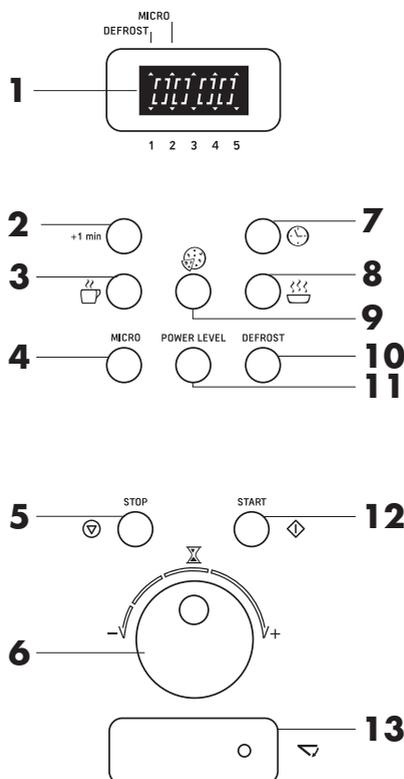
annullamento

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

6. Manopola :

tempi di cottura

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



7. Tasto :

regolazione orologio

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

10. Tasto DEFROST:

scongelo automatico

Premere questo tasto per scongelare gli alimenti.

11. Tasto POWER LEVEL:

Livello di potenza microonde

Premere questo tasto per selezionare la potenza microonde desiderata.

I livelli di potenza delle microonde disponibili sono i seguenti:

- 1 - 150 W
- 2 - 300 W
- 3 - 450 W
- 4 - 700 W
- 5 - 900 W

12. Tasto START:

avviamento

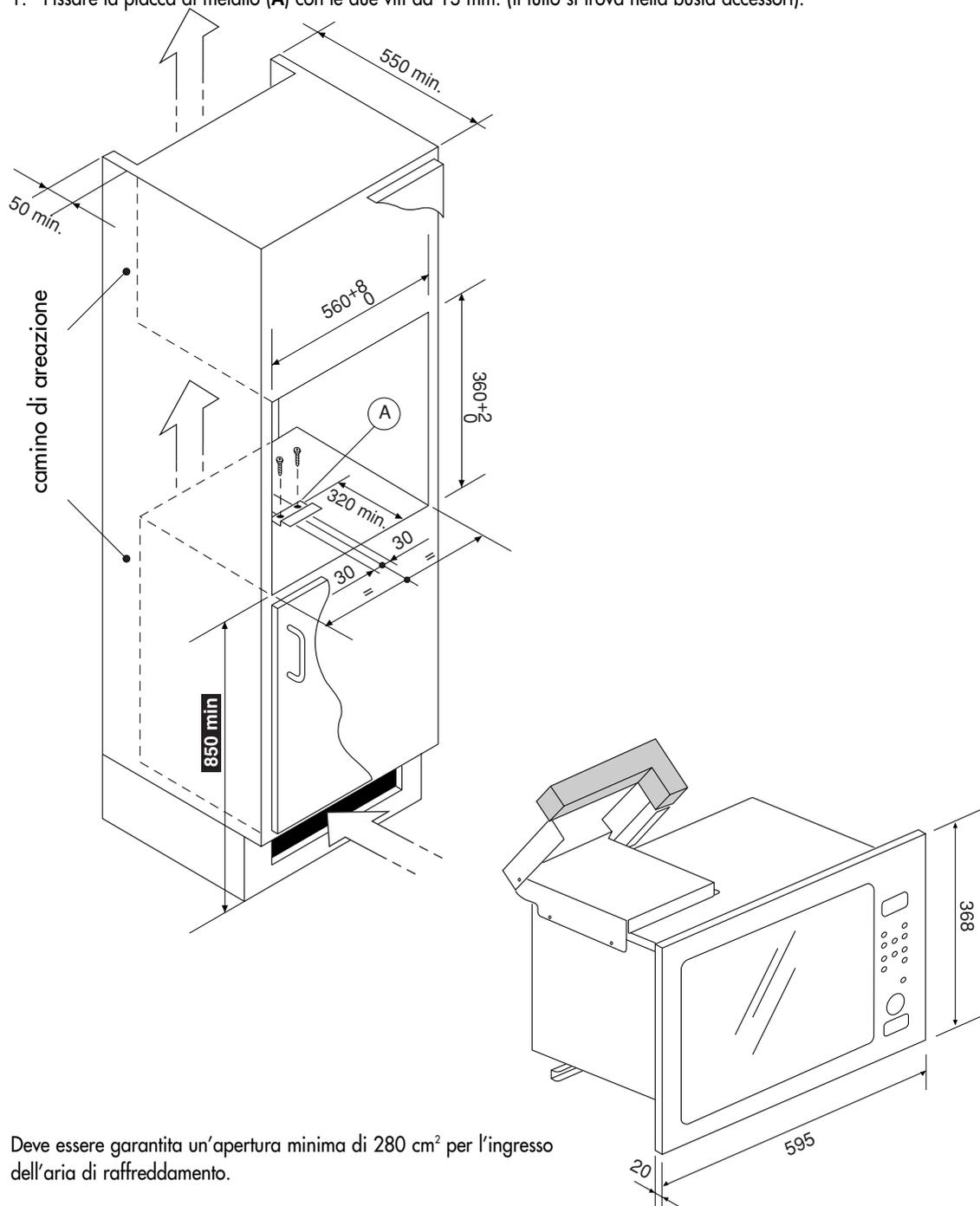
Premere questo tasto per far funzionare il forno, dopo aver selezionato la funzione e i tempi desiderati.

13. Tasto apertura porta

1.3 ISTRUZIONI PER L'INCASSO

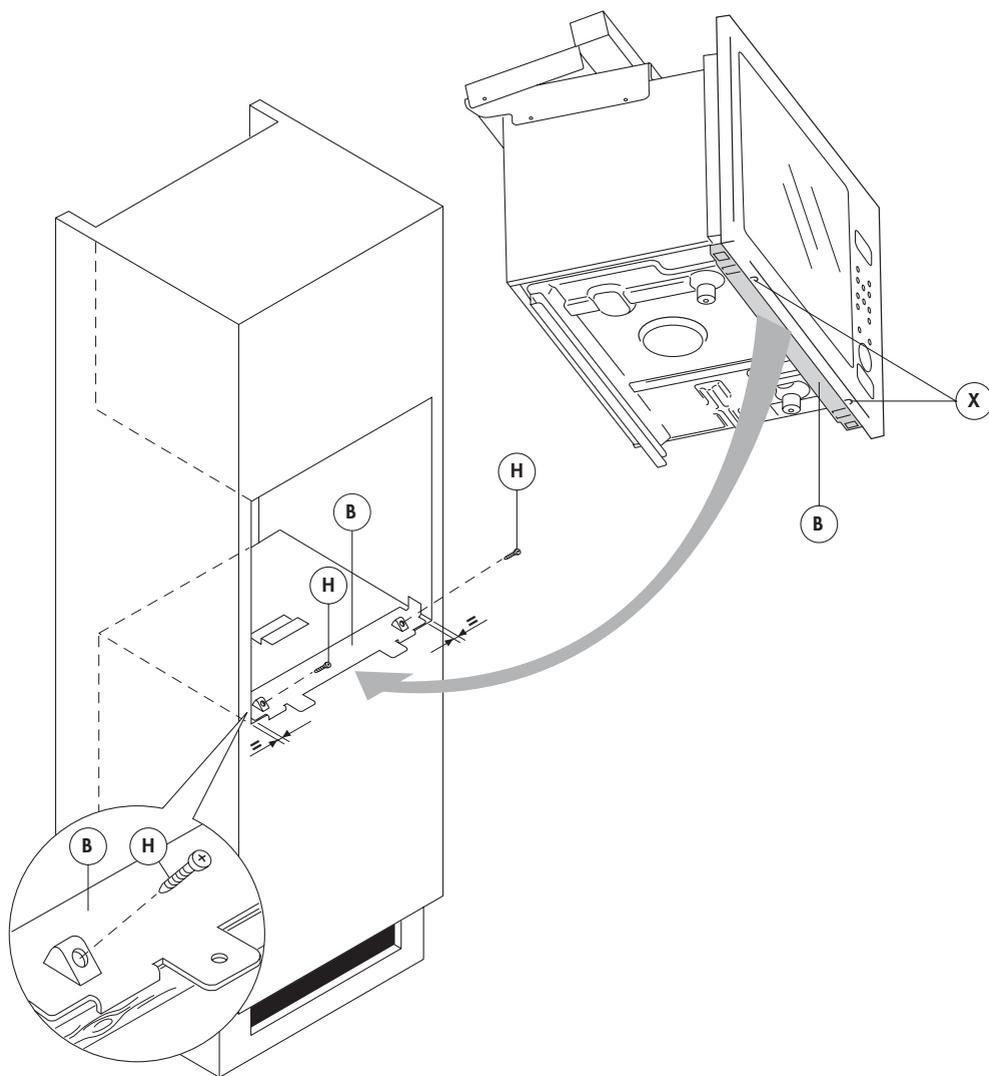
All'interno del forno troverete la busta accessori contenente il materiale necessario per il montaggio. Estrarre la busta dal forno. **PRIMA DI INSTALLARE IL FORNO, RIMUOVERE GLI ANGOLARI DI PROTEZIONE IN PLASTICA POSTI SUL VETRO PORTA (SE PREVISTO)**"

1. Fissare la placca di metallo (A) con le due viti da 13 mm. (il tutto si trova nella busta accessori).



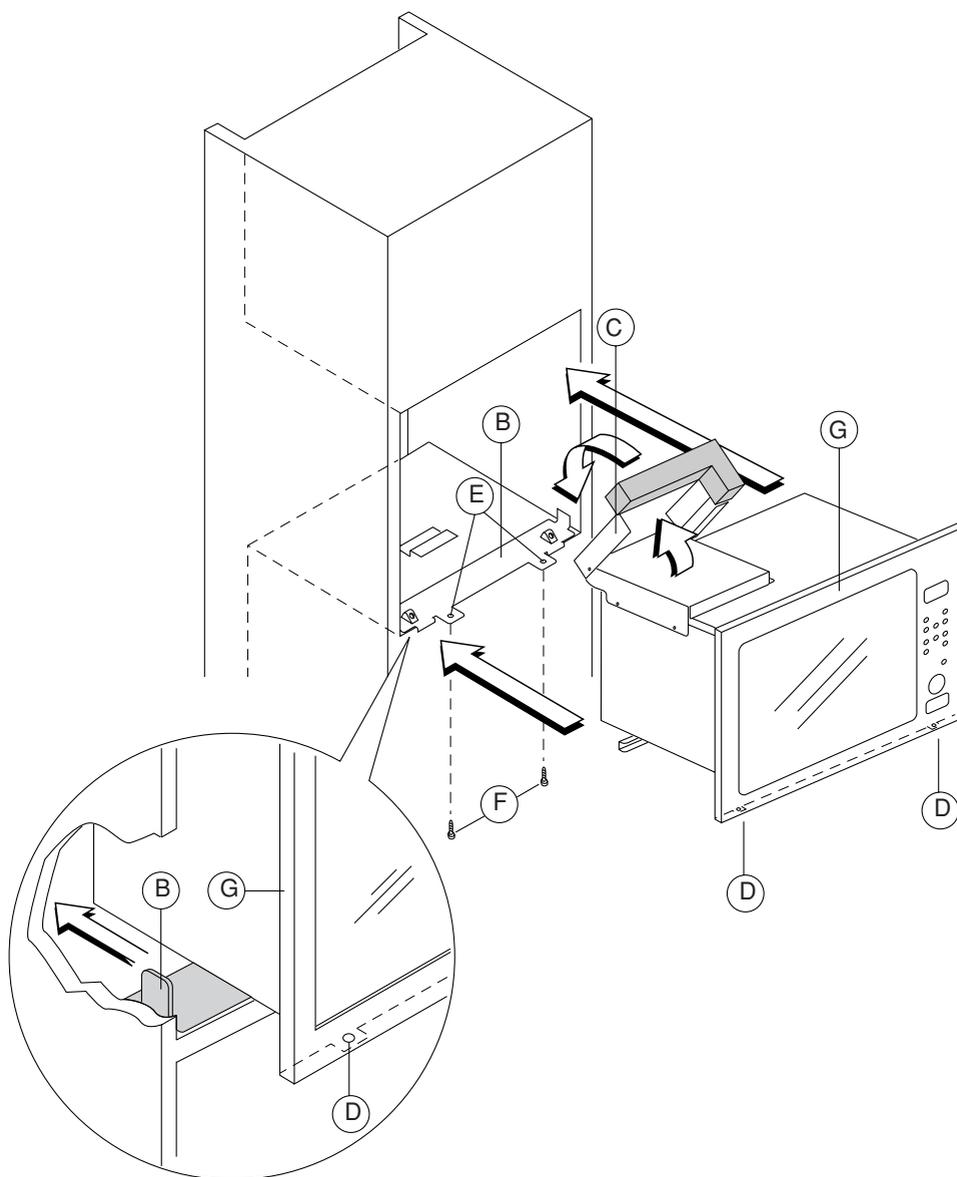
Deve essere garantita un'apertura minima di 280 cm² per l'ingresso dell'aria di raffreddamento.

2. Rimuovere le due viti contrassegnate dalla lettera **(X)** sulla barra di collegamento sotto il forno a microonde.
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)** da 16 mm. che si trovano nella busta accessori.



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) (se previsto).
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 la cornice del forno sono allineati con i fori (E) della barra di collegamento (B).
6. Fissare l'apparecchio alla barra di collegamento (B), usando le viti precedentemente rimosse (X).



COLLEGAMENTO ELETTRICO - AVVERTENZE:

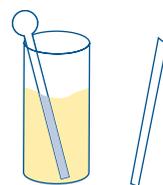
Se l'apparecchio è provvisto di cavo di alimentazione e spina, fare in modo che la spina sia sempre accessibile. Se l'apparecchio è provvisto di cavo di alimentazione **SENZA** spina, collegare l'apparecchio ad un dispositivo di alimentazione fisso dotato di interruttore con distanza tra i contatti aperti non inferiore a 3 mm, dotato di messa a terra permanente.

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.** Le parti accessibili potranno diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dal forno. Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio **non deve essere** consentito a bambini o persone incapaci. 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) 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 (B) 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) 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.
- 8) 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.
- 9) 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.
- 10) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- 11) Quando si utilizza la funzione "Solo MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
- 12) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")
- 13) 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.
- 14) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.



15) 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.



16) 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.

17) 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.

1.5 DATI TECNICI

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

POTENZA RESA MICROONDE: 900 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 al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

1.6 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

Il forno deve tassativamente essere incassato ad una altezza minima di 850 mm.

- 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 (F) ed appoggiarci il piatto rotante (E). 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.
- 9) 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.

1.7 VASELLAME DA USARE

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

Se il contenitore rimane freddo o si riscalda solo leggermente vuol dire che è adatto per la cottura a microonde. Se invece diventa molto caldo (o si sviluppano scintille), il contenitore non è adatto.

Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica "usa e getta".

Per quanto riguarda forma e dimensione, è indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

Per utilizzare recipienti rettangolari di grandi dimensioni (che non potrebbero ruotare all'interno della cavità), basta bloccare la rotazione del piatto girevole (E) estraendo il perno piatto (D) dalla propria sede. Tenere presente che in queste condizioni, per garantire risultati soddisfacenti, è necessario mescolare il cibo e ruotare il contenitore più volte durante la cottura.

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

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.

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

	Vetro	Ceramica	Porcellana	Vasellame di terracotta	Contenitori plastici per microonde	Tazzine di carta*	Piatti di carta*	Carta di pergamena*	Cartoncino*	Contenitori metallici	Vasellame con supplemento di metallo	Fogli speciali per arrosto
Scongelamento	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Riscaldamento	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Cottura	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI

* Se il tempo è troppo lungo è possibile che s'incendino.

1.8 COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

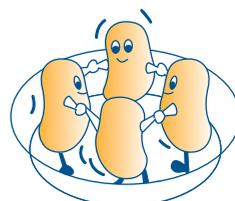
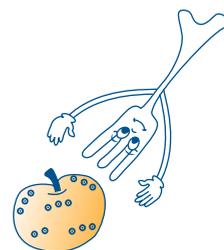
Cosa voglio fare?	Quale funzione/potenza scelgo?		Istruzioni per l'uso pag.	Tab. quantità/tempo pag.
• Mantenere in caldo i cibi	MICRO	pot. 1 (150W)	19 20	
• Scongelare	DEFROST		17	18
• Ammorbidire cioccolata/glassa			19 20	21
• Fondere burro e ammorbidire formaggi	MICRO	pot. 2 (300W) pot. 3 (450W)	20	21
• Cuocere dolci			24	24
• Cuocere spezzatino, petti di pollo	MICRO	pot. 4 (700W)	19 22	22
• Cuocere frutta, verdura, riso, minestra, pesce	MICRO	pot. 5 (900W)	19 23	23
• Riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati			20	21
• Scongelare, riscaldare, cuocere su due ripiani contemporaneamente	MICRO	con griglia	15	16
• Riscaldare PIZZE PRECOTTE CONGELATE, riscaldare cibi precotti congelati			27	26
• Riscaldare bevande/liquidi	Funzioni Automatiche		27	26
• Riscaldare cibi precotti da frigorifero			27	26

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, **disporre 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.

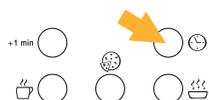


CAPITOLO 2- USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONI

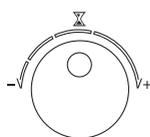
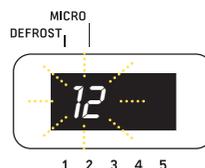
2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

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

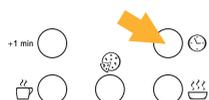
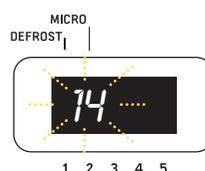
Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:



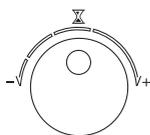
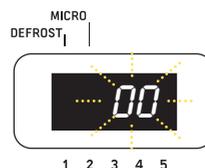
- 1** Premere il tasto (7).
(Sul display lampeggiano le ore).



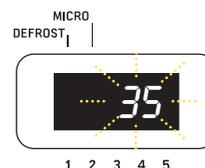
- 2** Impostare l'ora desiderata ruotando la manopola (6).
(Sul display lampeggiano le ore).



- 3** Premere ancora il tasto (7).
(Sul display le ore spariscono e iniziano a lampeggiare i minuti)



- 4** Impostare i minuti desiderati ruotando la manopola (6).
(Sul display lampeggiano i minuti).



- 5** Premere ancora il tasto (7).
(Il display visualizza l'ora impostata).



- Se volete cambiare l'ora dal quadrante una volta impostata, premere il tasto (7) 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 (7) (l'ora viene visualizzata per 3 secondi).

2.2 - COTTURA CONTEMPORANEA SU DUE RIPIANI

Utilizzando la griglia (G) 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.

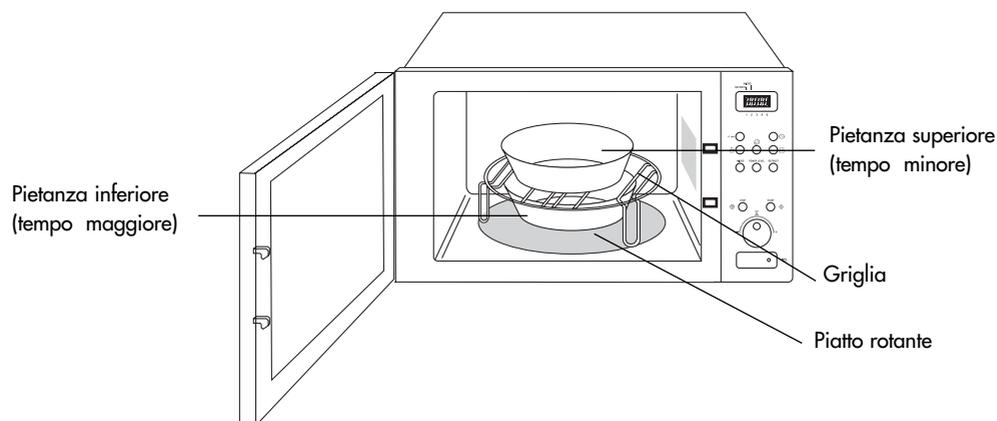
Quando si vogliono cuocere due piatti contemporaneamente è sufficiente tenere presente queste semplici regole generali:

- 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. 16.

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 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	DEFROST	20	Girare la carne su se stessa dopo 10'. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Macinato	sotto	500		20	
• Pollo a pezzi	sopra	500	DEFROST	24	Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Spezzatino	sotto	500		24	
• Cavolfiore	sopra	450	DEFROST	22	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti
• Pesce intero	sotto	500		22	

TEMPI DI RISCALDAMENTO

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Porzione carne	sopra	150	5	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione verdura	sotto	250	5	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sopra	500	5	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sotto	500	5	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione carne	sopra	150	5	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto lasagne	sotto	500	5	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.

TEMPI DI COTTURA

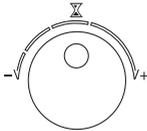
Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Patate	sopra	500	5	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Patate	sotto	500	5	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sopra	500	5	18	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sotto	500	5	18	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Zucchine	sopra	475	5	14	Lasciarle intere e coprire con la pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Pesce a tranci	sotto	400	5	16	Coprire con pellicola.
• Zucchine	sopra	475	5	13	Lasciarle intere e coprire con la pellicola. Dopo 13' togliere la griglia.
• Pesce intero	sotto	200	5	14	Coprire con pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	5	14	Coprire con pellicola
• Pesce intero	sotto	200	5	14	Coprire con pellicola
• Patate	sopra	500	5	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	sotto	1500	5	40	Dopo 16' togliere la griglia. Mescolare 2-3 volte.
• Cavolo bianco	sopra	500	5	14	Lasciarlo intero e coprirlo con pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Riso	sotto	300	5	20	Coprire con pellicola e mescolare 2 volte
• Cav. di Bruxelles	sopra	500	5	14	Coprire con pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Piselli	sotto	500	5	18	Coprire con pellicola

2.3 COME PROGRAMMARE LO SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Utilizzando questa funzione è sufficiente impostare il tempo di scongelamento, mentre la potenza delle microonde è preimpostata.



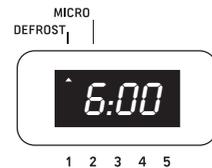
- 1** Premere il tasto **DEFROST** (10). (Il display lampeggia sullo **0:00** e si accende l'indicatore della funzione scongelamento in alto a sinistra).



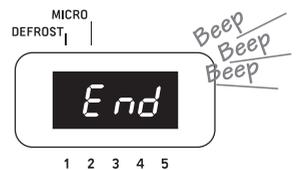
- 2** Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola Σ ((6). (Il display lampeggia).



- 3** Premere il tasto **START** (12) per iniziare lo scongelamento. (Il display visualizza il tempo impostato).



- 4** Al termine del tempo impostato si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta "END".



- Se si apre la porta per controllare lo svolgimento dello scongelamento, le microonde si interrompono e sul display lampeggia il tempo rimanente. Per continuare lo scongelamento, richiudere la porta e premere il tasto **START** (12). Il forno riprende il conteggio del tempo da dove era stato interrotto.
- Per azzerare il tempo impostato, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **STOP** (5);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **STOP** (5);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **STOP** (5).

CONSIGLI PER SCONGELARE

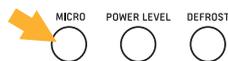
- Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
- Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima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

TEMPI DI SCONGELAMENTO

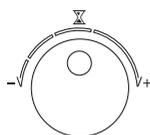
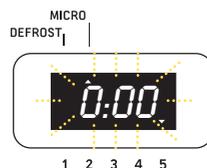
Tipo	Quantità	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
CARNE				
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	19 - 21	Girare sottosopra a metà dello scongelamento	20
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	4 - 6	vedi nota (*)	5
• Spezzatino, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Macinato	500 gr	10 - 12		15
• " "	250 gr	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	5 - 7		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	10
• Formaggio	250 gr	5 - 7	Il formaggio non va scongelato completamente.	15
• Panna	200 ml	7 - 9	La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	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.

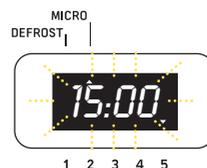
2.4 COME PROGRAMMARE IL FORNO PER MANTENERE I CIBI IN CALDO, RISCALDARE, CUOCERE



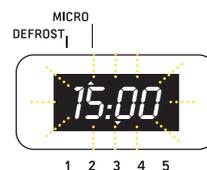
- 1** Premere il tasto **MICRO** (4).
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono il secondo indicatore della funzione microonde in alto a sinistra ed il primo indicatore di livello microonde in basso a destra)



- 2** Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola  (6).
(Il display lampeggia).



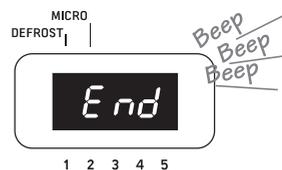
- 3** Premere il tasto **POWER LEVEL** (11) fino a selezionare la potenza desiderata (5 = massimo; 1 = minimo). Se non si preme il tasto, il forno funzionerà alla massima potenza (potenza 5).
(Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).



- 4** Premere il tasto **START** (12) per avviare la funzione.
(Il display visualizza il tempo e la potenza impostati).



- 5** Al termine del tempo impostato si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta "END".



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto  (7). Il display mostrerà l'ora e la manterrà per circa 3 secondi.
- È possibile controllare lo svolgimento della funzione impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe, così, l'emissione delle microonde che verrà ripresa richiudendo la porta e premendo il tasto **START** (12).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto **STOP** (5).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto **STOP** (5);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto **STOP** (5);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto **STOP** (5).
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto **START** (12).

2.5 UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER MANTENERE I CIBI IN CALDO

Questa funzione è consigliata per tutte le pietanze in genere.

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

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

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

2.6 UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER RISCALDARE

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

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

TEMPI DI RISCALDAMENTO

N.B: Alcune pietanze possono essere facilmente riscaldate anche utilizzando le funzioni automatiche (vedere pag. 26).

Tipo	Quantità	livello di Potenza	Durata (minuti)	Note
AMMORBIDIMENTO DI CIBI				
• Cioccolata/glassa	100 gr	3	4 - 5	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta. Per sciogliere il burro aggiungere 1 minuto
• Burro	50 -70 gr	5	0'.10" - 0'.15"	
CIBI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 20/30°C				
• Yogurt	125 gr	5	0'.15" - 0'.20"	Asportare il foglio metallico Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente, ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare molto bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare latte già sterilizzato.
• Biberon	240 gr	5	0'.30" - 0'.35"	
CIBI PRECOTTI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA				
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	5	3 - 5	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio da riscaldare ad una temp. di 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	5	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	5	2 - 4	
• Piatto di carne e/o verdura	400 gr	5	4 - 6	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare ad una temp. di 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	5	4 - 6	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	5	3 - 5	
CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUCERE (TEMP. INIZIALE -18°/-20°C) FINO A 70°C CIRCA				
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	5	5 - 7	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare ad una temp. di 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	5	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	5	2 - 4	
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	5	6 - 8	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire.
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	5	5 - 7	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare ad una temperatura di 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile mescolare il cibo.
• Porzione di pasta cannelloni o lasagne	400 gr	5	6 - 8	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	5	3 - 5	
BEVANDE DA FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA				
• 1 tazza d'acqua	180 cc	5	1'.30" - 2	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	5	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	5	1'.15" - 1'.45"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	5	3 - 4	
BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INIZIALE 20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA				
• 1 tazza d'acqua	180 cc	5	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	5	1 - 1'.30"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	5	0'.45" - 1'.15"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	5	2 - 3	

2.7 UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE

CARNI

Si possono fare arrostiti, brasati e stufati. Rivoltare e ruotare i pezzi grossi che non possono essere mescolati. Attenzione a non lasciarsi ingannare dall'aspetto esterno della carne, (durante ed a fine cottura) che non potrà essere rosolata come in un forno tradizionale; in compenso vengono mantenute al più alto livello tutte le proprietà nutritive e di gusto delle pietanze.

POLLAME

Tutti i tipi di pollame possono essere scongelati e quindi cotti, nel forno a microonde. La pelle non arrostitisce come avviene solitamente: per avere una buona doratura si consiglia pennellare con burro fuso o margarina l'esterno del pollo.

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.

TEMPI DI COTTURA PER CARNI, POLLAME E PESCE

Tipo	Quantità	livello di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
MANZO					
Polpettone	900 gr	4	19 - 21	(*)	5
Polpettone	800 gr	"	15 - 20	Amalgamare 500 g. di carne di manzo macinata con uova, prosciutto pane grattugiato etc.	5
Lombata	600 gr	"	17 - 22		5
Arrosto, stinco	1 kg	"	25 - 30	Girare a metà cottura	10
VITELLO					
Spezzatino	700 gr	"	17 - 22	Mescolare 2 - 3 volte	8
Arrosto (arrotoato)	1 kg	"	25 - 30	Girare a metà cottura	10
Fesa a fette	200 gr	"	10 - 15	Non occorre girare	2
MAIALE					
Coscia	500 gr	"	15 - 20	Girare a metà cottura	5
Arrosto	1 kg	"	25 - 30	Girare a metà cottura	10
Arista	700 gr	"	17 - 22	Girare a metà cottura	8
AGNELLO					
Cosciotto di spalla	1 kg	"	25 - 30	Girare a metà cottura	10
Hamburgers freschi	100 gr	"	7 - 10		3
Goulash	1,5 kg	5	30 - 35	Mescolare 2-3 volte	3
Salsicce	300 gr	4	10 - 14		3
POLLAME: POLLO					
Intero	1,5 kg	"	40 - 45	Girare a metà cottura	10
Mezzo	500 gr	"	15 - 20	Non occorre girare	5
A pezzi	500 gr	"	15 - 20	Non occorre girare	5
Petto	500 gr	"	10 - 15	Non occorre girare	3
TACCHINO					
Pezzi	1,5 kg	"	40 - 45	Girare a metà cottura	8
Petto	500 gr	"	15 - 20	Non occorre girare	8
ANATRA					
Intera	1,5 kg	"	40 - 45	Girare a metà cottura	10
PESCE					
Filetti	300 gr	4	5 - 7	Cucinare coperto	2
Fettine	300 gr	"	7 - 9	Cucinare coperto	2
Intero	500 gr	"	8 - 10	Cucinare coperto	2
Intero	250 gr	"	5 - 7	Cucinare coperto	2
Gamberi	500 gr	"	7 - 9	Cucinare coperto	2
Tranci	400 gr	"	7 - 9	Cucinare coperto	2

(*) 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.

VERDURE

Le verdure, cotte nel forno a microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradizionale. Per ogni 500 gr di verdure aggiungere circa 5 cucchiaini d'acqua.

Devono essere sempre coperte con della pellicola trasparente.

Quelle più consistenti vanno tagliate a pezzi regolari (es. carote).

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

TEMPI DI COTTURA PER LE VERDURE

Tipo	Quantità	livello di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
• Asparagi	500 gr	5	8 - 9	Tagliare a pezzi di 2 cm	4
• Carciofi	300 gr	"	10 - 11	E' preferibile usare i fondi di carciofo	4
• Fagiolini	500 gr	"	10 - 11	Tagliare a pezzi	4
• Broccoli	500 gr	"	6 - 7	Dividere nei singoli "fiori"	4
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	6 - 7	Lasciarli interi	4
• Cavolo bianco	500 gr	"	6 - 7	Tagliarlo a strisce	4
• Cavolo rosso	500 gr	"	6 - 7	Tagliarlo a strisce	4
• Carote	500 gr	"	8 - 9	Tagliare a pezzi uguali	4
• Cavolfiore	500 gr	"	10 - 11	Dividerlo a cimette	4
• Sedano	500 gr	"	6 - 7	Dividerlo a pezzi	4
• Melanzana	500 gr	"	5 - 6	Tagliarla a dadi	4
• Porro	500 gr	"	5 - 6	Tagliarlo a strisce	4
• Funghi champignons	500 gr	"	5 - 6	Lasciarli interi. Non occorre acqua	4
• Cipolle	250 gr	"	4 - 5	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	4
• Spinaci	300 gr	"	5 - 6	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	4
• Piselli	500 gr	"	9 - 10		4
• Finocchio	500 gr	"	11 - 12	Tagliarlo in quarti	4
• Peperoni	500 gr	"	8 - 9	Tagliarli a pezzi	4
• Patate	500 gr	"	7 - 8	Tagliarle a pezzi uguali	4
• Zucchine	500 gr	"	6 - 7	Lasciarle intere	4

N.B: I tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura prima della cottura e della consistenza e struttura della verdura.

MINESTRE E RISO

- 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).

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 il forno programmato alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).

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

DORATURA

Gli alimenti più difficili da dorare durante la cottura a microonde sono generalmente le cotolette, le scaloppine e i petti di pollo. Per ottenere comunque un effetto di doratura superficiale si consiglia di ungere l'esterno con burro preferibilmente amalgamato con paprica. Sono in vendita anche salse appositamente studiate per colorire gli alimenti cotti a microonde. In tutti i casi occorre far assorbire, alle carni o pesci da dorare, sostanze grasse e coloranti.

DOLCI E FRUTTA

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

TEMPI DI COTTURA PER DOLCI E FRUTTA

Tipo/quantità	Livelli di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Osservazioni e consigli
Torta alle noci (700 gr)	3	15 - 17	5	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese (850 gr)	"	19 - 21	5	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas (800 gr)	"	17 - 19	5	Le fette di ananas possono essere stese sul fondo della tortiera, oppure tagliate a pezzi e incorporate nell'impasto
Torta alle mele (1000 gr)	"	19 - 21	5	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè (750 gr)	"	15 - 17	5	Ottima farcita con una crema
Zabaione	4	2 - 4	3	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte (300 gr)	5	4 - 6	3	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte (300 gr)	"	5 - 7	3	Le mele vanno tagliare a fette
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	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

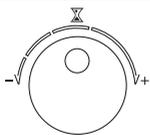
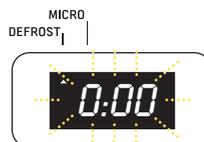
2.8 PROGRAMMARE PIÙ OPERAZIONI IN SEQUENZA

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

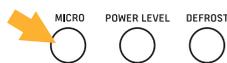
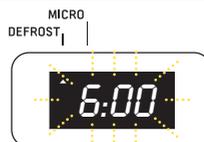
Esempio: impostare una sequenza scongelamento + cottura.



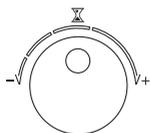
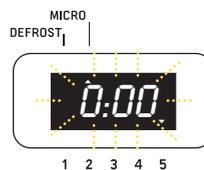
- 1** Premere il tasto **DEFROST** (10).
(Sul display lampeggia lo 0:00 e si accende l'indicatore della funzione scongelamento in alto a sinistra).



- 2** Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola Σ (6).
(Il display lampeggia).



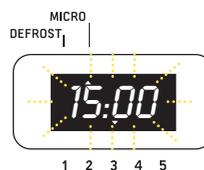
- 3** Premere il tasto **MICRO** (4).
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono il secondo indicatore della funzione microonde in alto a sinistra ed il primo indicatore di livello microonde in basso a destra).



- 4** Impostare il tempo desiderato ruotando la Σ (6).
(Il display lampeggia).



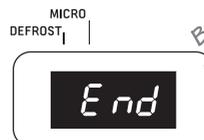
- 5** Premere il tasto **POWER LEVEL** (11) fino a selezionare la potenza desiderata (5 = massimo; 1 = minimo). Se non si preme il tasto, il forno funzionerà alla massima potenza (potenza 5).
(Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).



- 6** Premere il tasto **START** (12) per avviare la sequenza.
(Il display visualizza in sequenza il tempo relativo alla funzione selezionata).



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



2.9 UTILIZZARE I TASTI “FUNZIONI AUTOMATICHE”

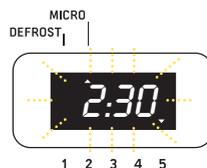
I tasti FUNZIONI AUTOMATICHE sono 3 diversi programmi con durata di cottura e livello di potenza “pre-memorizzati”; questi consentono di ottenere **risultati ottimali** per le pietanze descritte nella tabella sotto.

Tasto	Cosa si può fare	Consigli
(3)  • Premere 1 volta • Premere 2 volte • Premere 3 volte • Premere 4 volte	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare 1 tazzina da caffè (60 cc) da temperatura ambiente. • Riscaldare 2 tazzine da caffè o una tazza (120 cc) partendo da temperatura ambiente. • Riscaldare 1 tazza grande (200 cc) partendo da temperatura di frigorifero. • Riscaldare 1 piatto di minestra (300 cc) partendo da temperatura di frigorifero. 	Dopo aver riscaldato il liquido, mescolare bene per uniformare la temperatura
(8)  cibi pronti da temperatura di frigorifero • Premere 1 volta • Premere 2 volte	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare 100 gr di pietanze da temperatura di frigorifero. • Riscaldare 250 gr di carne o carne + verdura da temperatura di frigorifero. 	Indicata per porzioni già cotte conservate nel frigorifero dal giorno prima. Coprire il piatto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato sopra.
(9)  Pizza congelata, piatti pronti congelati • Premere 1 volta • Premere 2 volte • Premere 3 volte	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare 1 pizza congelata da 300 gr • Riscaldare una confezione (max. 300 gr) di cibi pronti congelati oppure max. 300 gr di pietanza precotte congelate (ad es. carne o contorni). • Riscaldare due confezioni (max. 550 gr) di cibi pronti congelati oppure max. 550 gr di pietanze precotte congelate (ad e. carne o contorni). 	Mettere la pizza direttamente sul piatto girevole Se la confezione è adatta alla cottura a microonde, appoggiarla direttamente sul piatto girevole. Altrimenti travasare il contenuto della vaschetta in un piatto di portata e coprire con la pellicola trasparente o un piatto rovesciato.

PER IMPOSTARE LE COTTURE PRE-MEMORIZZATE, OPERARE COME SEGUE



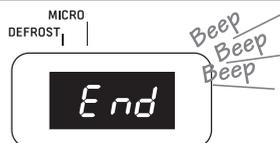
1 Premere il tasto “FUNZIONI AUTOMATICHE” desiderato (vedi pagina precedente). (Il display lampeggia sul tempo preimpostato mentre si accendono il secondo indicatore in alto a sinistra relativo al funzionamento a microonde e quello in basso relativo alla potenza delle microonde preimpostata).



2 Premere il tasto **START** (12) per avviare le microonde.

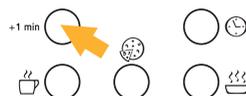


3 Al termine del tempo impostato si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta “END”.

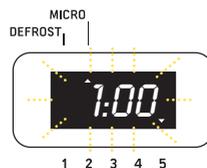


2.10 PROGRAMMA DA 1 A 6 MINUTI ALLA MASSIMA POTENZA

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



1 Premere il tasto **+1MIN** (2). (Il display lampeggia sullo 1:00 e si accendono il secondo indicatore in alto a sinistra relativo alla funzione microonde e il primo in basso a destra relativo alla potenza microonde).



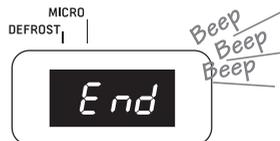
Premendo più volte il tasto, il tempo aumenta a scatti di 30 secondi fino ad un massimo di 6 minuti.



2 Premere il tasto **START** (12) per avviare le microonde.



3 Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta “END”.



2.11 SICUREZZE PER BAMBINI

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

1. Blocco del tasto **START** (12)

- Quando il forno sta funzionando e non è stata iniziata alcuna programmazione (il display mostra l'orologio), premere il tasto **START** (12) per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile dare il via alle cotture.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto **START** (12) fino al beep.

2. Blocco della correzione dei tempi di cottura

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

CAPITOLO 3 - MANUTENZIONE E PULIZIA

3.1 PULIZIA

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

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

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

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

Ogni tanto controllare che le aperture di areazione poste dietro e sotto il mobile che contiene l'apparecchio siano libere da ostruzioni e di polvere.

Contattare il Vostro Centro Assistenza per un eventuale controllo delle aperture di ventilazione poste nel retro dell'apparecchio.

Periodicamente sarà necessario togliere il piatto rotante (E) ed il relativo supporto (F) 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.

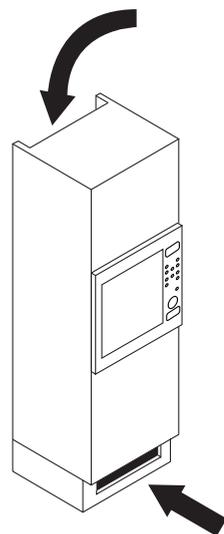
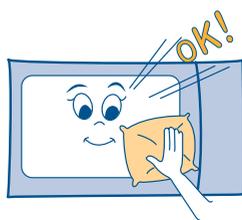
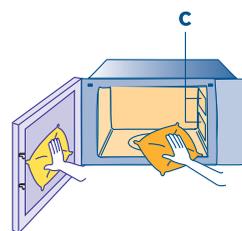
Non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.

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).

Dismissione degli elettrodomestici

La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.



3.2 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">• La porta non è correttamente chiusa• La spina non è ben inserita nella presa• La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione).• Il tempo non è stato impostato correttamente
Condensa sul piano di appoggio, all'interno del forno oppure attorno alla porta	<ul style="list-style-type: none">• Quando si cuociono cibi contenenti dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno, sul piano di cottura oppure attorno alla cornice della porta.
Scintille all'interno del forno	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura• Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.
Il cibo si brucia	<ul style="list-style-type: none">• Selezionare un livello di potenza inferiore oppure diminuire il tempo di cottura.
Il cibo non si cuoce uniformemente	<ul style="list-style-type: none">• Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi.• Il piatto rotante è rimasto bloccato

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.