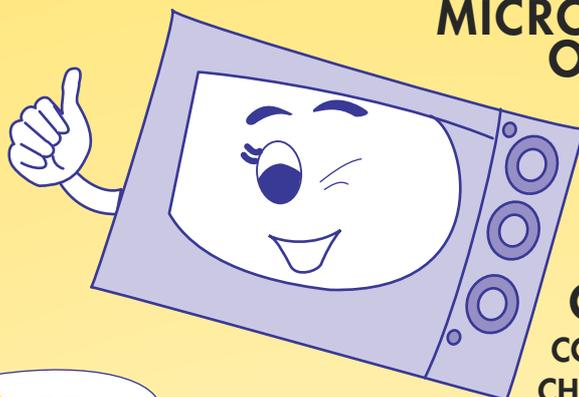


## FORNO A MICROONDE COMBINATO VENTILATO E GRILL

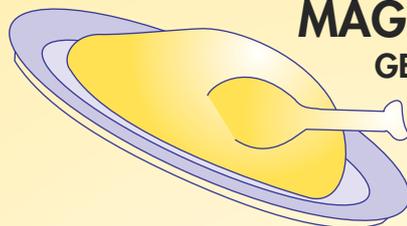
**MICROWAVE  
OVEN** COMBINED  
FAN AND GRILL



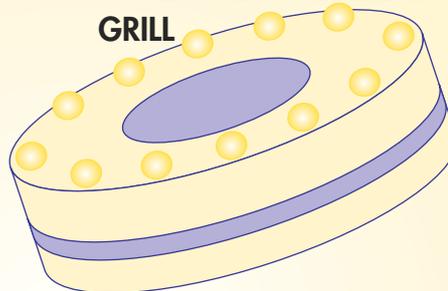
**FOUR A  
MICRO-  
ONDES**  
COMBINE AVEC  
CHALEUR TOURNANTE  
ET GRIL

## KOMBI-MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND UMLUFTBACKOFEN

**MAGNETRON**  
GECOMBINEERD MET HETE  
LUCHTOVEN EN GRILL



**HORNO  
MICROONDAS**  
COMBINADO VENTILADO Y  
GRILL



<b>I</b>	Istruzioni per l'uso . . . . .	4
<b>GB</b>	Instructions for use . . . . .	30
<b>F</b>	Mode d'emploi . . . . .	56
<b>D</b>	Gebrauchsanweisung . . . . .	82
<b>NL</b>	Gebruiksaanwijzingen . . . . .	108
<b>E</b>	Instrucciones para el uso . . . . .	134

I N D I C E		I
Descrizione	3	
Come ottenere i migliori risultati dal vostro forno	4	
Avvertenze	5	
Dati tecnici	6	
Collegamento elettrico	6	
Installazione	7	
Potenza resa	7	
Descrizione ed uso dei comandi	8	
Accessori in dotazione	8	
Vasellame da usare	9	
Consigli per l'utilizzo delle microonde	10	
Funzione solo microonde	11	
Cottura contemporanea su due ripiani	12	
Funzione combinata microonde + forno ventilato	20	
Funzione combinata microonde + grill	22	
Funzione solo forno ventilato	24	
Funzione solo grill	26	
Manutenzione e pulizia	28	

C O N T E N T S		GB
Description	3	
How to get the best results from your oven	30	
Important safeguards	31	
Technical data	32	
Electrical instructions	32	
Installation	33	
Output power	33	
Description and use of the controls	34	
Accessories provided	34	
Glassware and similar items	35	
Electrical connection (U.K. only)	35	
Advice on the use of microwaves ovens	36	
Microwave only function	37	
Simultaneous cooking on 2 levels	38	
Combined microwave + ventilated oven function	46	
Combined microwave + grill function	48	
Ventilated oven only function	50	
Grill only function	52	
Cleaning and maintenance	54	

T A B L E D E S M A T I E R E S		F
Description	3	
Comment utiliser au mieux votre four	56	
Remarques importantes	57	
Caractéristiques techniques	58	
Branchement électrique	58	
Mise en place	59	
Puissance rendue	59	
Description des commandes	60	
Accessoires fournis avec l'appareil	60	
Vaisselle appropriée	61	
Conseils pour l'utilisation des micro-ondes	62	
Fonction seulement micro-ondes	63	
Cuisson simultanée sur deux niveaux	64	
Fonction combinée micro-ondes + four à chaleur tournante	72	
Fonction combinée micro-ondes + grill	74	
Fonction seulement four à chaleur tournante	76	
Fonction seulement grill	78	
Entretien et nettoyage	80	

I N H A L T		D
Beschreibung	3	
Wie Sie mit Ihrer Mikrowelle die besten Ergebnisse erzielen	32	
Hinweise	33	
Technische Daten	34	
Elektrischer Anschluß	34	
Installation	35	
Ausgangsleistung	35	
Beschreibung und Gebrauch der Schalter	36	
Mitgeliefertes Zubehör	36	
Geeignetes Geschirr	37	
Nützliche Hinweise für den Gebrauch der Mikrowellen	38	
Betriebsart "Nur Mikrowellen"	39	
Gleichzeitiges Garen auf 2 Ebenen	46	
Kombinierte Betriebsart Mikrowellen + Umluftbackofen	48	
Kombinierte Betriebsart Mikrowellen + Grill	50	
Betriebsart "Nur Umluftbackofen"	52	
Betriebsart "Nur Grill"	54	
Wartung und Reinigung	56	

I N H O U D		N L
Beschrijving	3	
Hoe de beste resultaten te verkrijgen met uw oven	30	
Opmerkingen	31	
Technische gegevens	32	
Elektrische aansluiting	32	
Installatie	33	
Capaciteit	33	
Beschrijving van de bedieningsknoppen	34	
Bijgevoegde accessoires	34	
Het te gebruiken serviesgoed	35	
Raadgevingen voor het gebruik van de magnetron	36	
Functie alleen magnetron	37	
Gelijktijdige bereiding op twee niveau's	46	
Gecombineerde functie magnetron + hete luchtoven	48	
Gecombineerde functie magnetron + grill	50	
Functie alleen hete luchtoven	52	
Functie alleen grill	54	
Onderhoud en reiniging	56	

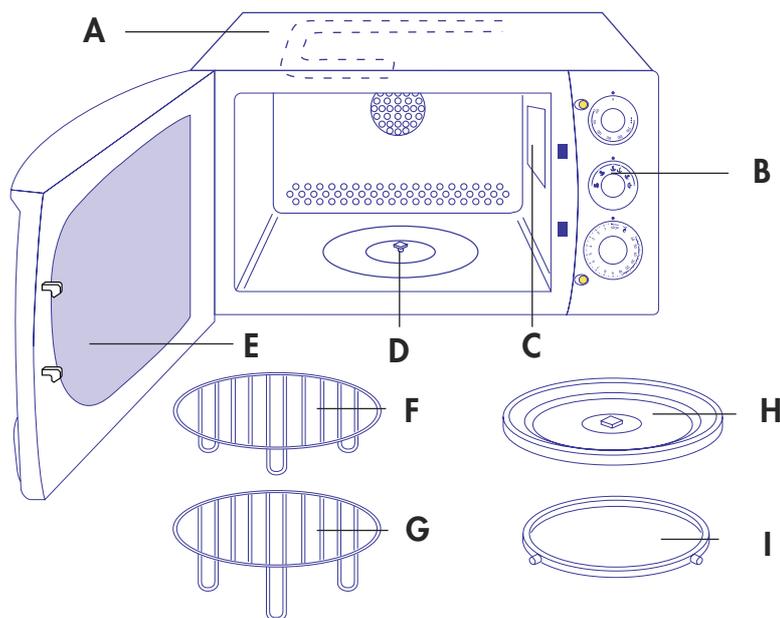
I N D I C E		E
Descripción	3	
Cómo obtener los mejores resultados de su horno	34	
Advertencias	35	
Datos técnicos	36	
Conexión eléctrica	36	
Instalación	37	
Potencia producida	37	
Descripción de los mandos	38	
Accesorios en dotación	38	
Vajilla que se debe utilizar	39	
Consejos para la utilización de las microondas	40	
Función sólo microondas	41	
Cocción contemporánea en dos niveles	42	
Función combinada microondas + horno ventilado	50	
Función combinada microondas + grill	52	
Función sólo horno ventilado	54	
Función sólo grill	56	
Manutencción y limpieza	58	

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

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

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

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power level	Oven temp.	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	16'	only MW		-	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'	only MW		-	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. Pour the container on the low wire rack placed on the turntable.
12.3.3	Meat loaf	20'	only MW		-	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 grounded meat	12'	only MW		-	500 gr	15 min.	Place the frozen load directly on the turntable (H). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	25'	comby Mw+fan (simult.)		190°C	1100 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm. Pour the container on the low wire rack placed on the turntable.
12.3.5	Cake	30'	comby Mw+fan (simult.)		170°C	710 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm. The oven shall be preheated (in FAN ONLY function) with the lower rack (F) placed on the turntable. Once preheated, placed the container on the lower rack (F).
12.3.6	Chicken	40'	comby Mw+fan (simult.)		190°C	1200 gr	5 min.	The following instructions shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable.



**Griglia distanziatrice di media altezza** che consente la cottura contemporanea di due pietanze (l'introduzione contemporanea di due contenitori/piatti). Fare riferimen- to alle istruzioni riportate a pag. 12

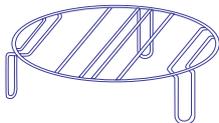
**Spacer wire rack at medium height** that makes it possible to cook two food dishes at the same time (simultaneous insertion of two plates or pans). Consult the instructions given on page 38.

**Grille intercalaire de hauteur moyenne** permettant la cuisson simultanée de deux mets différents (introduction simultanée de deux récipients/plats). Veuillez vous référer aux instructions de la page 64

**Dieses Modell** ist mit ein **mittelhoher Abstandsrost** vorhanden, der das gleichzeitige Garen von zwei Gerichten ermöglicht (gleichzeitiges Einfügen von zwei Behältern/Tellern). Beziehen Sie sich auf die Anweisungen auf Seite 90

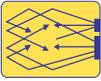
**Enkele modellen** zijn voorzien van een **gemiddeld hoog niveau rooster** hetgeen de gelijktijdige bereiding van twee gerechten mogelijk maakt (het gelijktijdig in de oven zetten van twee schalen/borden). Raadpleeg de aanwijzingen op pagina 116

**Parrilla separadora de altura mediana** que consente la cocción contemporánea de dos platos (introducción contemporánea de los dos recipientes/platos). Tener presentes las instrucciones indicadas en la pag. 142



DESCRIZIONE	I	DESCRIPTION	GB	DESCRIPTION	F
A	Resistenza grill	A	Heating element	A	Résistance du grill
B	Pannello comandi	B	Control panel	B	Panneau de commande
C	Coperchio uscita microonde	C	Microwave outlet cover	C	Couvercle sortie micro-ondes
D	Perno piatto rotante	D	Turntable spindle	D	Pivot du plateau tournant
E	Lato interno porta	E	Internal side door	E	Face intérieure de la porte
F	Griglia bassa	F	Lower rack	F	Grille basse
G	Griglia alta	G	Upper rack	G	Grille haute
H	Piatto rotante	H	Turntable	H	Plateau tournant
I	Supporto piatto rotante	I	Turntable support	I	Support du plateau tournant
BESCHREIBUNG	D	BESCHRIJVING	NL	DESCRIPCIÓN	E
A	Heizelement Grill	A	Verwarmingselement grill	A	Resistencia del grill
B	Bedienungsblende	B	Bediendingspaneel	B	Panel de mandos
C	Abdeckblende Austritt Mikrowellen	C	Deksel uitgang microgolven	C	Tapa de salida de las microondas
D	Drehtellerstift	D	Pin voor draaischijf	D	Perno del plato giratorio
E	Türinnenseite	E	Binnenkant ovendeur	E	Lado interior de la puerta
F	Niedriger Rost	F	Laag rooster	F	Parrilla baja
G	Hoher Rost	G	Hoog rooster	G	Parrilla alta
H	Drehteller	H	Draaischijf	H	Plato giratorio
I	Drehteller Auflage	I	Draaischijfhouder	I	Soporte del plato giratorio

## COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO

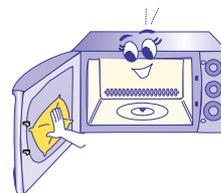
Cosa voglio fare?	Quale funzione scelgo?	Istruzioni per l'uso pag.	Tab. quantità/tempo pag.		
• Mantenere in caldo i cibi	<b>Solo microonde</b>	Pot.  85 W	11		
			14		
• Scongelare	<b>Solo microonde</b>	Pot.  125 W	11 14	15	
• Ammorbidire cioccolata/ glassa	<b>Solo microonde</b>	Pot.  300 W oppure  425 W	11	15 17	 MICROONDE
• Fondere burro e ammorbidire formaggi			14		
			16		
• Cuocere spezzatino, petti di pollo	<b>Solo microonde</b>	Pot.  600 W	11 18	19	
• Cuocere frutta, verdura, riso, minestra, pesce	<b>Solo microonde</b>	Pot.  850 W	11	19	
• Riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati			18		
• Scongelare, riscaldare, cuocere su due ripiani contemporaneamente	<b>Solo microonde con GRIGLIA DISTANZIATRICE di media altezza.</b>		12	13	 MICROONDE
• Cuocere rapidamente tutti i tipi di arrosti, pollame, spiedini, patate	<b>Combinata microonde + forno ventilato</b>		20	21	 MICROONDE + VENTILATO
• Cuocere solo dolci che lievitano			21		
• Gratinatura di cibi (es. lasagne, verdure gratinate, maccheroni)	<b>Combinata microonde + grill</b>		22 23	23	 MICROONDE + GRILL
• Cuocere in maniera "tradizionale" gli arrosti e tutti i dolci	<b>Solo forno ventilato</b>		24	25	 VENTILATO
• Cuocere la pizza			25		
• Cuocere piatti a base di pasta sfoglia					
• Grigliare in maniera tradizionale hamburger, braciole, würstel, salsicce, pane tostato, ecc.	<b>Solo grill</b>		26 27	27	 GRILL

## A V V E R T E N Z E

**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.** 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 (E) usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.
- 7) 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.
- 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 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.

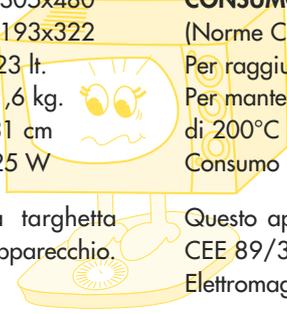
- 12) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare" 
- 13) Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.
- 14) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua,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

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

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

## D A T I T E C N I C I

Dimensioni esterne (LxHxP)	520x305x480	<b>CONSUMO ENERGETICO</b>	
Dimensioni interne (LxHxP)	322x193x322	(Norme CENELEC HD 376)	
Volume netto del forno	23 lt.	Per raggiungere 200 °C	0,3 kWh
Peso	21,6 kg.	Per mantenere una temperatura	
Diametro piatto rotante	31 cm	di 200°C per 1 ora	1,1 kWh
Lampada forno	25 W	Consumo totale	1,4 kWh

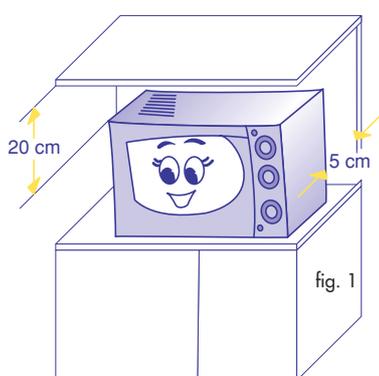
Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sul retro dell'apparecchio.  Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica.

## C O L L E G A M E N T O E L E T T R I C O

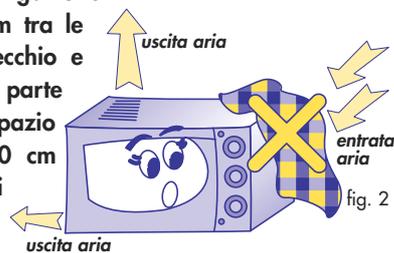
Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 16A. Verificare inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 16A al fine di evitarne l'improvviso intervento durante il funzionamento del forno. Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente **sia collegata ad una presa di terra efficiente: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.** 

## I N S T A L L A Z I O N E

- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (H) ed il relativo supporto (I). 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 ed 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 in vetro può raggiungere, durante la cottura, temperature elevate.



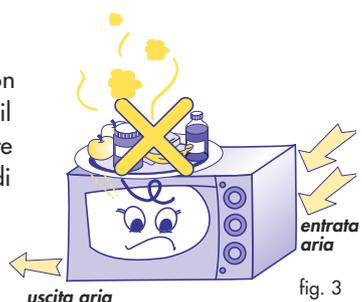
- 5) Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 20 cm sopra il forno (vedi Fig. 1).



- 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 o dietro l'apparecchio) siano SEMPRE LIBERE (vedi Fig. 2 e Fig. 3).

- 7) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (I) ed appoggiarci il piatto rotante (H). Il perno (D) deve coincidere con la relativa sede al centro del piatto rotante.



- 8) Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 10 min. circa produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Questo è del tutto normale, ed è causato dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.
- 9) Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.

## P O T E N Z A   R E S A

In questo forno la potenza resa massima delle microonde è di 850W. Questo valore è riportato sulla targa dati posta sul retro dell'apparecchio, alla voce MICRO-OUTPUT.



In alcuni modelli, la potenza resa massima in WATT è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sulla portina.

I livelli di potenza intermedi disponibili sono indicati alla pagina 4. Queste informazioni Vi saranno utili per consultare i ricettari per microonde in commercio.

## DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI

LAMPADA SPIA GRILL +  
FORNO VENTILATO

**Funzione Solo grill o Combinata microonde + grill:**  
rimane sempre accesa

**Funzione Solo forno ventilato o Combinata microonde + forno ventilato:**  
si spegne al raggiungimento della temperatura impostata con la manopola termostato.

MANOPOLA  
TERMOSTATO/GRILL

**Funzione Solo forno ventilato o Combinata microonde + forno ventilato:**  
ruotare la manopola tra 60 e 210 a seconda della temperatura di cottura desiderata.

**Funzione Solo grill o Combinata microonde + grill:**  
ruotare la manopola su "▼▼▼▼".

**Funzione Solo microonde:**  
verificare che la manopola sia su "●".

MANOPOLA POTENZA  
MICROONDE

**Funzione Solo microonde o Combinata con microonde:**  
ruotare la manopola a seconda della potenza desiderata.

## MANOPOLA TIMER

QUESTA MANOPOLA DÀ INIZIO A TUTTE LE OPERAZIONI DI COTTURA.

**Funzione Solo microonde o Combinata con microonde:**  
ruotare in senso orario da 1 a 60 minuti; allo scadere del tempo, il forno si spegne ed emetterà un segnale acustico.

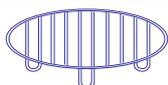
**Funzione Solo forno ventilato o solo grill:**  
ruotare in senso antiorario sulla posizione "👉". Il forno rimarrà PERMANENTEMENTE acceso fino a che non si riporterà manualmente la manopola in posizione di STOP.

LAMPADA SPIA  
MICROONDE

**Funzione Solo microonde o Combinata con microonde:**  
segnala quando le microonde sono in funzione.

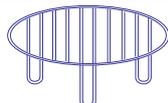
## ACCESSORI IN DOTAZIONE

## GRIGLIA BASSA



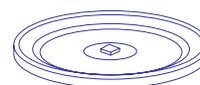
**Funzione Solo forno ventilato:**  
per tutti i tipi di cotture tradizionali, in particolare per la cottura di dolci.  
**Funzione Combinata microonde + forno ventilato:**  
per la cottura rapida di carne, patate e alcuni dolci che lievitano.

## GRIGLIA ALTA



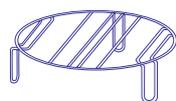
**Funzione Solo grill:**  
per tutti i tipi di grigliatura.

## PIATTO ROTANTE



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

## GRIGLIA MEDIA

**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.12

## V A S E L L A M E D A U S A R E

Nelle funzioni solo microonde e combinate con microonde, si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). È possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture "solo 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 (H) 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.

Se il forno è usato in **solo forno ventilato** o **solo grill** si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno (vedi tabella).

	Vetro	Pyrex	Vetro-ceramica	Terracotta	Fogli in alluminio	Plastica	Carta o cartone*	Contenitori metallici
<b>Solo microonde</b>	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
<b>Combinata</b>	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
<b>Solo forno ventilato/solo grill</b>	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

\* Se il riscaldamento dura troppo a lungo è possibile che s'incendino.



## CONSIGLI PER L'UTILIZZO DELLE MICROONDE

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.

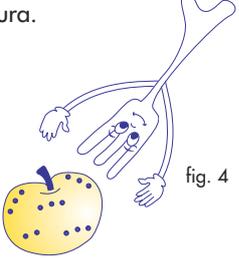
Il calore si produce molto rapidamente solo nel cibo, mentre il contenitore si riscalda soltanto indirettamente per trasferimento del calore dal cibo caldo. Ciò impedisce al cibo di aderire al

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 la cottura a microonde

- 1) 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 quindi a ridurre il tempo di cottura.
- 3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura.
- 4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 4).**

- 5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme (fig. 5).
- 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.



## F U N Z I O N E   S O L O   M I C R O O N D E

Questa funzione è adatta per:

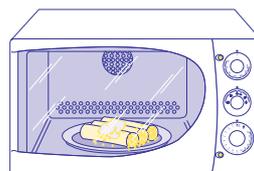
- Mantenere in caldo i cibi .....pag. 14
- Scongelare .....pag. 14
- Riscaldare .....pag. 16
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestra, pesce .....pag. 18

### AVVIARE IL FORNO CON LA FUNZIONE SOLO MICROONDE

# 1

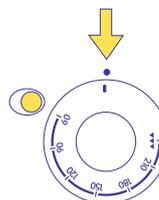
Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura a microonde e posizionarlo al centro del piatto rotante.

**N.B:** Non si deve preriscaldare il forno.



# 2

Verificare che la manopola termostato/grill sia in posizione "0".



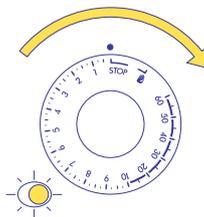
# 3

Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola selettore potenza.



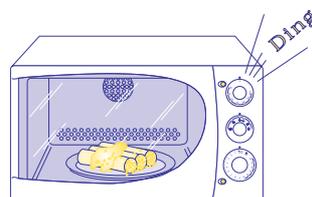
# 4

Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola timer in senso orario. La spia si accende ad indicare che le microonde entrano in funzione.



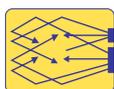
# 5

Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico indica che la cottura è terminata.



In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola timer in posizione **STOP** ed è possibile variare la durata della cottura (durante lo svolgimento della stessa) girando tale manopola avanti o indietro.

Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta.



MICROONDE



MICROONDE

## UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE CONTEMPORANEAMENTE SU DUE RIPIANI

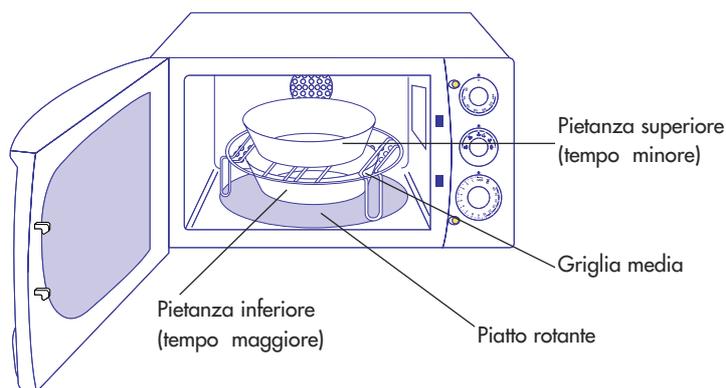
Utilizzando la griglia distanziatrice di media altezza in funzione solo microonde, è possibile scongelare, riscaldare e cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi posti su due ripiani. Lo speciale sistema di doppia emissione delle microonde consente infatti di ottimizzare la distribuzione dell'energia.

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. 13.

<i>Tempi di cottura in contemporanea</i>	
Patate (sopra)	24 min
Goulash (sotto)	48 min
<i>Tempi di cottura ricette singole</i>	
Patate	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

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



MICROONDE

## TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI

### Tempi di scongelamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Manopola potenza	Minuti	Note
• Macinato	sopra	500	*	24	Girare la carne su se stessa dopo 15'. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Macinato	sotto	500	☽	24	
• Pollo a pezzi	sopra	500	*	28	Staccare i pezzi di carne durante lo scongelamento. Al termine lasciare riposare 15 minuti.
• Spezzatino	sotto	500	☽	28	
• Cavolfiore	sopra	450	*	26	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti
• Pesce intero	sotto	500	☽	26	Al termine lasciare riposare 5 - 10 minuti

### Tempi di riscaldamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Manopola potenza	Minuti	Note
• Porzione carne	sopra	150	☽	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione verdura	sotto	250	☽	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sopra	500	☽	11	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sotto	500	☽	11	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione carne	sopra	150	☽	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto lasagne	sotto	500	☽	10	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.

### Tempi di cottura

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Manopola potenza	Minuti	Note
• Patate	sopra	500	☽	24	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Patate	sotto	500	☽	24	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sopra	500	☽	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sotto	500	☽	20	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Pesce a tranci	sopra	400	☽	15	Coprire con pellicola. Dopo 15' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475	☽	18	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	☽	13	Coprire con pellicola. Dopo 13' togliere la griglia.
• Zucchine	sotto	475	☽	17	Lasciarle intere e coprire con la pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	☽	13	Coprire con pellicola
• Pesce intero	sotto	200	☽	13	Coprire con pellicola
• Patate	sopra	500	☽	24	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	sotto	1500	☽	48	Dopo 24' tagliare la griglia. Mescolare 2-3 volte.
• Riso	sopra	300	☽	24	Coprire con pellicola e mescolare 2 volte
• Cavolo bianco	sotto	500	☽	24	Lasciarlo intero e coprirlo con pellicola
• Piselli	sopra	500	☽	22	Coprire con pellicola
• Cav. di Bruxelles	sotto	500	☽	22	Coprire con pellicola



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

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 secchino o si attacchino al recipiente di cottura.

Impostando la manopola selettore di potenza in posizione  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).

### UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE 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	Manopola potenza	Manopola timer (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)	
<b>CARNE</b>						
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	*	25 - 28		20	
• Bistecche, cotolette, fettine	200 gr	"	6 - 8		5	
• Spezzatino, goulasch	500 gr	"	14 - 16		10	
• Macinato	500 gr	"	11 - 13	(*)	15	
"	250 gr	"	5 - 7		10	
• Hamburger	200 gr	"	7 - 9		10	
• Salsiccia	300 gr	"	9 - 11		10	
<b>POLLAME</b>						
• Anatra, tacchino	1,5 kg	"	35 - 40	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20	
• Pollo intero	1,5 kg	"	35 - 40		20	
• Pollo a pezzi	500 gr	"	14 - 16		10	
• Petto di pollo	300 gr	"	13 - 15		10	
<b>VERDURE</b>						
• Melanzane a dadi	500 gr	"	16 - 19	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	5	
• Peperoni a pezzi	500 gr	"	15 - 18		5	
• Piselli sgranati	500 gr	"	12 - 15		5	
• Cuori di carciofi	300 gr	"	9 - 11		5	
• Asparagi a pezzi	500 gr	"	14 - 16		5	
• Fagiolini tranciati	500 gr	"	15 - 18		5	
• Broccoli interi	500 gr	"	15 - 17		5	
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	15 - 17		5	
• Carote affettate	500 gr	"	14 - 16		5	
• Cavolfiore a cimette	450 gr	"	13 - 15		5	
• Verdure miste	300 gr	"	8 - 10		5	
• Spinaci tranciati	300 gr	"	9 - 11		5	
<b>PESCE</b>						
• Filetti	300 gr	"	9 - 11			7
• Tranci	400 gr	"	10 - 12		7	
• Intero	500 gr	"	13 - 15		7	
• Gamberi	400 gr	"	10 - 12		7	
<b>PRODOTTI LATTIERO/CASEARI</b>						
• Burro	250 gr	"	5 - 7	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche	10	
• Formaggio	250 gr	"	6 - 8	Il formaggio non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo.	15	
• Panna	200 ml	"	8 - 10	La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	5	
<b>PANE</b>						
• 2 panini medi	150 gr	"	1 - 2	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	3	
• 4 panini medi	300 gr	"	4 - 6		3	
• Pane a fette	250 gr	"	4 - 6		3	
• Pane integrale a fette	250 gr	"	4 - 6		3	
<b>FRUTTA</b>						
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	"	12 - 14	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• Lamponi	300 gr	"	8 - 10	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• More	250 gr	"	6 - 8	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.

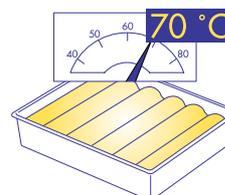
Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.



## 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

Tipo	Quantità	manopola term./grill	manopola Potenza	Manopola timer (min.)	Note
<b>AMMORBIDIMENTO DI CIBI</b>					
• Cioccolata/glassa	100 gr			4 - 5	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50 -70 gr	"		0.5 - 0.10	
<b>CIBI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 20/30°C</b>					
• Yogurt	125 gr	"	"	0.15-0.20	Asportare il foglio metallico.
• Biberon	240 gr	"	"	0.30-0.35	Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.
<b>CIBI PRECOTTI DA TEMPERATURA DI FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70° C CIRCA</b>					
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	"	"	4 - 6	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	"	"	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	"	"	3 - 5	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 carne e/o verdura	400 gr	"	"	5 - 7	
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	5 - 7	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	"	4 - 6	
<b>CIBI CONGELATI DA RISCALDARE/CUOCERE (TEMP. INIZIALE -18°/-20°C) FINO A 70° C CIRCA</b>					
• Confezione di lasagne o di pasta con ripieno	400 gr	"	"	6 - 8	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 - 7	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	"	"	3 - 5	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire.
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	"	"	8 - 10	
• Porzioni di carne e/o verdure	400 gr	"	"	6 - 8	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	"	"	7 - 9	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	"	"	4 - 6	
<b>BEVANDE DA FRIGORIFERO (TEMP. INIZIALE 5/8°C) FINO A 70°C CIRCA</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	"	2 - 2.30	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	"	"	1.30 - 2	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	1.30 - 2	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	4 - 5	
<b>BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE (TEMP. INIZIALE 20°/30°C) FINO A 70°C CIRCA</b>					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	"	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 - 1.30	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	1 - 1.30	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	3 - 4	



## UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE

### MINESTRE E RISI

- 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 pressapoco uguale a quello che occorre per cuocerlo sul fornello nel modo tradizionale. Il vantaggio di preparare un risotto nel forno a microonde è dato dal fatto che non è necessario mescolare in continuazione (basterà farlo 2 - 3 volte).

Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessario 750 gr di brodo con le microonde 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.

### CARNI

Quando si cuociono carni con la funzione solo microonde, è consigliabile coprirle con pellicola trasparente adatta per forni a microonde: in questo modo si favorisce una migliore distribuzione del calore e si evita che si disidratino troppo risultando asciutte e stoppose. Questa funzione è adatta per spezzatini, gulasch, petti di pollo, ecc. Per cuocere arrostiti, spiedini, ecc., si devono usare le funzioni combinate.

### 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.

### 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 verdure, aggiungere circa 5 cucchiaini di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua).

Le verdure devono essere **sempre** coperte con della pellicola trasparente.

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



### Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Manopola potenza	Manopola timer (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
<b>PESCE</b>					
• Filetti	300 gr		5 - 7	Coprire con pellicola	2
• Fettine	300 gr	"	7 - 9	Coprire con pellicola	2
• Intero	500 gr	"	8 - 10	Coprire con pellicola	2
• Intero	250 gr	"	5 - 7	Coprire con pellicola	2
• Tranci	400 gr	"	7 - 9	Coprire con pellicola	2
• Gamberi	500 gr	"	7 - 9	Coprire con pellicola	2
<b>VERDURA</b>					
• Asparagi	500 gr		9 - 10	Tagliare a pezzi di 2 cm	4
• Carciofi	300 gr	"	11 - 12	E' preferibile usare i fondi di carciofo	4
• Fagiolini	500 gr	"	11 - 12	Tagliare a pezzi	4
• Broccoli	500 gr	"	7 - 8	Dividere nei singoli "fiori"	4
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	7 - 8	Lasciarli interi	4
• Cavolo bianco	500 gr	"	7 - 8	Tagliarlo a strisce	4
• Cavolo rosso	500 gr	"	7 - 8	Tagliarlo a strisce	4
• Carote	500 gr	"	9 - 10	Tagliare a pezzi uguali	4
• Cavolfiore	500 gr	"	11 - 12	Dividerlo a cimette	4
• Sedano	500 gr	"	7 - 8	Dividerlo a pezzi	4
• Melanzana	500 gr	"	6 - 7	Tagliarla a dadi	4
• Porro	500 gr	"	6 - 7	Tagliarlo a strisce	4
• Funghi champignons	500 gr	"	6 - 7	Lasciarli interi. Non occorre acqua	4
• Cipolle	250 gr	"	5 - 6	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	4
• Spinaci	300 gr	"	6 - 7	Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	4
• Piselli	500 gr	"	10 - 11	Coprire	4
• Finocchio	500 gr	"	12 - 13	Tagliarlo in quarti	4
• Peperoni	500 gr	"	9 - 10	Tagliarli a pezzi	4
• Patate	500 gr	"	8 - 9	Tagliarle a pezzi uguali	4
• Zucchine	500 gr	"	7 - 8	Lasciarle intere	4
<b>CARNE</b>					
• Goulash	1,5 kg	"	35 - 40	Cucinare scoperto e mescolare 2 - 3 volte.	10
• Petti di pollo	500 gr		13 - 15	Girare a metà cottura	3
• Polpettone	900 gr	"	19 - 21	(*)	5
<b>DOLCI</b>					
• Egg custard	750 gr		15 - 17	(**)	5
• Sponge cake	475 gr	"	5 - 7	(***)	5

N.B: I tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura iniziale dell'alimento e, per le verdure, anche dalla loro consistenza e struttura.

(\*) 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 i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.1. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

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



## FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + FORNO VENTILATO

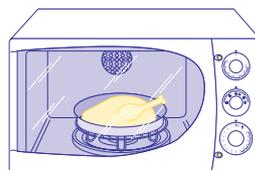
Questa funzione è adatta per:

- Cottura rapida di arrostiti, pollame, spiedini e patate . . . . .pag. 21
- Cottura di alcuni dolci che lievitano . . . . .pag. 21

### AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE MICROONDE+FORNO VENTILATO

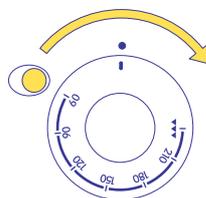
# 1

Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura microonde e posizionarlo **sopra la griglia bassa** in appoggio sul piatto rotante.



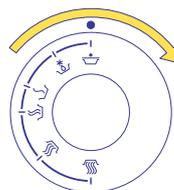
# 2

Ruotare la manopola termostato sulla temperatura di cottura desiderata.



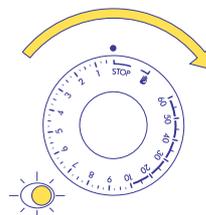
# 3

Posizionare il selettore potenza sulla pos.max.



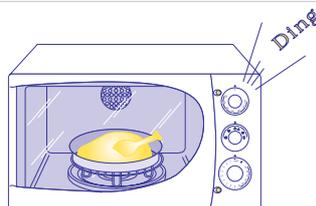
# 4

Ruotare la manopola timer fino al tempo desiderato. Si accendono entrambe le lampade spia.  
N.B: la lampada **spia forno ventilato/grill** si spegne al raggiungimento della temperatura impostata con la manopola termostato. La **lampada spia microonde** si spegne a fine cottura.



# 5

Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico indica che la cottura è terminata.



Quando si cuociono **dolci che lievitano**, è necessario preriscaldare il forno come segue:

1. Impostare la manopola termostato sui gradi desiderati;
2. Portare la manopola timer sulla posizione "👉", in modo che durante la fase di preriscaldamento a vuoto (senza alimenti), le microonde siano escluse.
3. Quando la spia si spegne, il forno è caldo. Procedere quindi come descritto sopra ai punti 1, 3, 4.

MICROONDE  
+ VENTILATO

### UTILIZZARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + FORNO VENTILATO PER CUCINARE

- 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 tutte le cotture combinate microonde + forno ventilato, ricordarsi di utilizzare **sempre la griglia bassa**.
- Per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento delle microonde. La lampada del forno, la resistenza e la ventola rimangono accese anche quando si apre la porta. È consigliabile, perciò utilizzare i guanti da forno.
- Se necessario, per mantenere morbida la carne consigliamo di aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua ad inizio cottura.

#### Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Manopola potenza	Manopola termostato	Manopola timer (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
• Arrostiti (maiale, manzo)	1 kg		190 °	35 - 40	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi. Non mettere troppo condimento	15
• Polpettone (queste istruzioni non si riferiscono al test 12.3.3 della norma 60705 per il quale si rimanda alla tabella a pag. 2)	800 gr	"	180°	22 - 25	Amalgamare 500 gr. di carne di manzo macinata con uova, prosciutto, pane grattugiato ecc. Aggiungere un filo d'olio e un po' di vino bianco	10
• Pollo intero	1200 gr		190°	38 - 42	(*)	15
• Pollo a pezzi	500 gr	"	190°	15 - 18	Durante la cottura mescolare 1 volta	10
• Spiedini	600 gr		180°	17 - 20	Girare a metà cottura	8
• Patate arroste	500 gr	"	190°	25 - 30	Mescolare 2 - 3 volte	8
• Patate gratin	1100 gr		190°	24 - 26	(**)	5
• Torta alle nocciole	1100 gr		170°	25 - 30	Preriscaldare il forno Esegui in un pyrex	10
• Cake	710 gr		170°	29 - 31	(***)	5
• Torta quark	1500 gr		170°	35 - 40	Preriscaldare il forno Esegui in un pyrex	10

(\*) 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.

(\*\*) 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.

(\*\*\*) Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.5. Ricordarsi di preriscaldare il forno in funzione solo ventilato con la griglia bassa inserita. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.



## FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL

Questa funzione è adatta per:

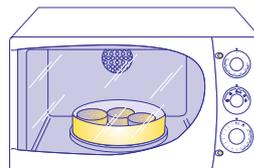
- Gratinatura di cibi (es. lasagne, verdure gratinate, maccheroni) . . . pag. 23

### AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE MICROONDE + GRILL

# 1

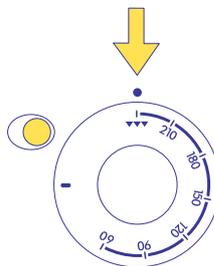
Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura a microonde e posizionarlo sul piatto rotante.

**N.B:** Non si deve preriscaldare il forno.



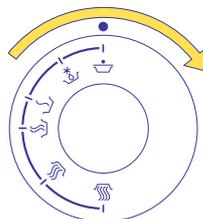
# 2

Ruotare la manopola termostato sulla posizione ▼▼▼.



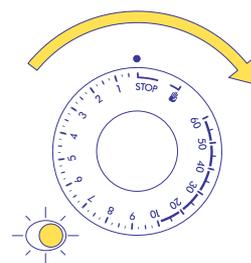
# 3

Posizionare il selettore potenza sulla pos. .



# 4

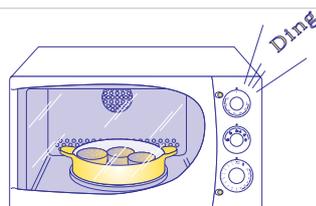
Ruotare la manopola timer fino al tempo desiderato. Si accendono entrambe le spie.



# 5

Trascorso il tempo impostato, un segnale acustico indica che la cottura è terminata.

**N.B.:** Le lampade spia si spegneranno.





## UTILIZZARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL PER CUCINARE

- Se durante la cottura la superficie superiore del cibo dovesse risultare sufficientemente gratinata prima che sia trascorso il tempo impostato, ruotare la manopola termostato in posizione " 0 " e completare quindi la cottura interna del cibo a sole microonde.

Per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe il funzionamento a microonde **ma il grill rimane in funzione!** È consigliabile, perciò utilizzare i guanti da forno. La porta deve essere sempre richiusa dopo il controllo della cottura.

- Nelle cotture combinate con grill, non si deve mai preriscaldare il forno e non si deve farlo funzionare senza alimenti.

### Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Manopola potenza	Manopola termostato	Manopola timer (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
• Lasagne	1100 gr		▼▼▼	8+ 12 solo microonde	Tempi ottenuti con pasta cruda. Se la pasta è precotta, cuocere in funzione combinata fino al raggiungimento della gratinatura (colore) desiderata.	10
• Gnocchi alla romana	600 gr	"	"	12	Evitare di sormontarli troppo	5
• Maccheroni pasticciati	1500 gr	"	"	8	La pasta va bollita a parte precedentemente	5
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr	"	"	10 + 8 solo microonde	Tempi ottenuti con 500 gr di cavolfiore crudo. Se il cavolfiore è già lessato, cuocere in funzione combinata fino al raggiungimento della gratinatura (colore) desiderata.	5
• Pomodori gratinati	800 gr		"	10	È preferibile che siano di dimensioni uguali	5
• Peperoni ripieni	1400 gr		"	13 + 10 solo microonde	Sono preferibili quelli bassi e larghi	5
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr	"	"	8	Le melanzane si possono preparare prima fritte, o grigliate	5



## FUNZIONE SOLO FORNO VENTILATO

Questa funzione è adatta per:

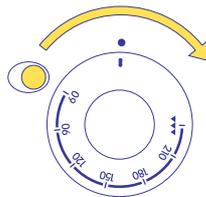
- Cuocere in maniera "tradizionale" gli arrostiti e tutti i dolci . . . . .pag. 25
- Cuocere la pizza . . . . .pag. 25
- Cuocere piatti a base di pasta sfoglia . . . . .pag. 25

### AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE SOLO VENTILATO

# 1

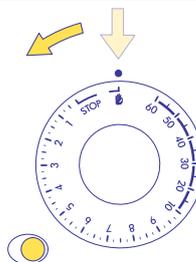
**Preriscaldare il forno come segue:**

Ruotare la manopola termostato sulla temperatura di cottura desiderata.



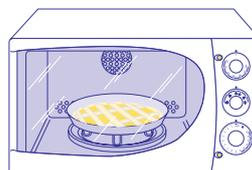
# 2

Ruotare la manopola timer in senso antiorario fino alla posizione "👉". Si accende la lampada spia forno ventilato/grill. **La porta deve essere chiusa.**



# 3

Il preriscaldamento termina quando si spegne la lampada spia forno ventilato/grill, quindi procedere come segue: mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura ventilata e posizionarlo **sopra la griglia bassa** appoggiata sul piatto rotante.



# 4

**N.B:**

Il forno **non si spegne automaticamente** quando la manopola del timer è in posizione "👉".

Quando il cibo è cotto, per spegnere riportare manualmente la manopola timer in posizione di **STOP**.



## UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO FORNO VENTILATO PER CUCINARE

Con questa funzione si possono cucinare tutti i piatti che si farebbero utilizzando un forno tradizionale.

Per permettere la corretta circolazione dell'aria e quindi un'ottima distribuzione del calore, è necessario **eseguire tutte le cotture in recipienti dei bordi non troppo alti**, ponendoli sopra la griglia bassa (F).

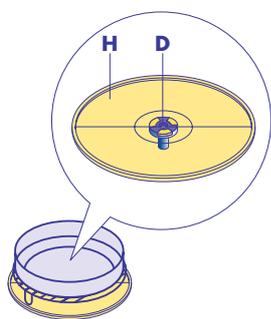
In questa funzione, poiché non si utilizzano le microonde, non è indispensabile la rotazione del piatto per ottenere una perfetta distribuzione del calore. È possibile quindi utilizzare recipienti rettangolari di grandi dimensioni (sfruttando al massimo la capienza del forno) semplicemente arrestando la rotazione del piatto estraendo il perno del piatto rotante (D), come descritto a pag. 9 e come indicato nella figura sottostante. In questo caso si raccomanda di ruotare il recipiente di 180° (mezzo giro) almeno 2 volte durante la cottura.

Un altro accorgimento importante è di **preiscaldare** sempre il forno e aspettare che si spenga la lampada spia prima di introdurre il cibo.

**Aperto la porta, il forno (la resistenza) rimane in funzione:** è consigliabile, perciò, utilizzare i guanti da forno. La porta deve essere sempre richiusa dopo il controllo della cottura.

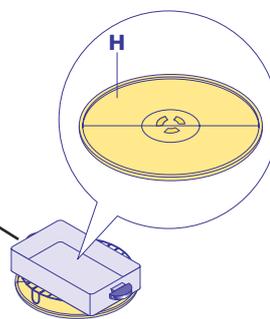
### Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Manopola termostato	Manopola timer (minuti)	Note
• Lasagne	1100 gr	180°	40	Tempi ottenuti con la pasta cruda. Se la pasta è precotta sono sufficienti 20 min.
• Pizza	600 gr	200°	30	Fare la pizza con la carta da forno direttamente sopra la griglia
• Arrosto	1 kg	180°	90	Lasciare un po' di grasso attorno
• Pollo	1,5 kg	180°	110	Forare la pelle con una forchetta
• Patate arroste	500 gr	180°	60	Mescolarle 2 - 3 volte
• Crostata	700 gr	160°	55	Utilizzare una tortiera
• Plum cake	950 gr	160°	90	Utilizzare il suo stampo rettangolare
• Quiche Lorraine	800 gr	160°	40	Utilizzare una tortiera con il gancio
• Torta alle noci	650 gr	160°	40	Utilizzare una tortiera con il gancio



**Funzionamento con perno per piatto rotante D**  
Piatto rotante in moto

Contenitore che non permette la rotazione



**Funzionamento senza perno per piatto rotante (D)**  
Piatto rotante fermo



## F U N Z I O N E   S O L O   G R I L L

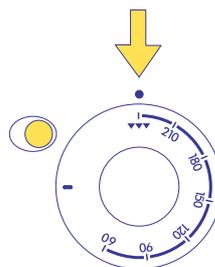
Questa funzione è adatta per:

- Ogni tipo di grigliatura tradizionale, per esempio: hamburger, braciole, würstel, pane tostato, ecc. . . . . .pag. 27

### AVVIARE IL FORNO IN FUNZIONE SOLO GRILL

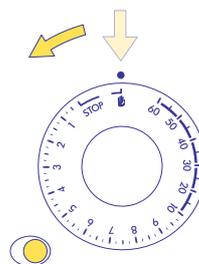
# 1

**Preriscaldare il grill come segue:**  
ruotare la manopola termostato sulla posizione ▼▼▼.



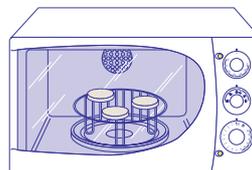
# 2

Ruotare la manopola timer in senso antiorario fino alla posizione "👉". Si accende la lampada spia forno ventilato/grill. **La porta deve essere chiusa.**



# 3

Dopo circa 5 ÷ 8 minuti mettere il cibo **sopra la griglia alta** ed introdurre il tutto in appoggio sul piatto rotante il quale, durante la grigliatura, raccoglierà il grasso che cola.



# 4

Il forno **non si spegne automaticamente** quando la manopola del timer è in posizione "👉". Pertanto è necessario controllare il cibo di tanto in tanto e spegnere il forno manualmente alla fine della cottura **portando la manopola timer sulla posizione STOP.**



## UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO FORNO GRILL PER GRIGLIARE

Con questa funzione si possono fare appetitose grigliate di ogni genere.

Ricordare di preriscaldare **sempre** il grill per 5 - 8 minuti prima di iniziare a cucinare.

Tutte le pietanze vanno girate a metà cottura dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.

**Quando si apre la porta per controllare la cottura, la resistenza rimane in funzione:** fate attenzione e usate sempre i guanti da forno. La porta deve essere sempre chiusa dopo il controllo della cottura.

### Tempi di cottura

Tipo	Quantità	Manopola termostato	Manopola timer (min.)	Note
• Braciola di vitello o maiale	3	▼▼▼	17 - 19	Girare dopo 10 min.
• Salsicce	3	"	10 - 12	Vanno sempre bucate. Se sono del tipo grosso, è preferibile tagliarle a metà Girare dopo 7 min.
• Hamburger	3	"	10 - 12	Girare dopo 7 min.
• Peperoni	1	"	9 - 11	Tagliarli in quarti. Girare dopo 6 min.
• Melanzane	4 fette	"	9 - 11	Fette da 1 cm di spessore. Girare dopo 6 min.
• Zucchine	6 strisce	"	8 - 10	Strisce da 1 cm di spessore. Girare dopo 6 min.
• Pane tostato	4 fette	"	3	Rifilare bene i bordi. Girare dopo 1 min. e <sup>1</sup> / <sub>2</sub>

## M A N U T E N Z I O N E E P U L I Z I A

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

### Pulizia

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

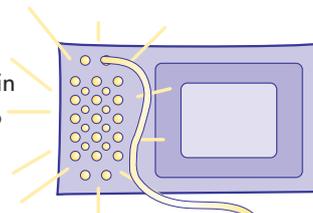
**Non usare detersivi abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti** quando si pulisce la superficie esterna del forno. Inoltre, fare attenzione che **non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.**

Si raccomanda inoltre di non usare alcool detersivi abrasivi o detersivi a base di ammoniaca per pulire le superfici interne e soprattutto esterne della porta al fine di evitare graffi e rigature.

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.



Di tanto in tanto 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 (possono essere lavati 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).

**Se qualcosa non sembra funzionare...**

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:

p r o b l e m a	c a u s a / r i m e d i o
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio non funziona</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La porta non è correttamente chiusa</li> <li>La spina non è ben inserita nella presa</li> <li>La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione)</li> <li>Le manopole non sono state impostate correttamente.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Condensa sul piano di appoggio ed all'interno del forno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quando si cuociono cibi contenente dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno o sul piano di cottura.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Scintille all'interno del forno</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture solo microonde e combinate</li> <li>Non usare contenitori metallici nelle cotture a microonde né sacchetti o confezioni con punti metallici</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il cibo non si riscalda sufficientemente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Selezionare il corretto modo di cottura oppure aumentare il tempo di cottura</li> <li>Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il cibo si brucia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Usare il corretto modo di cottura oppure ridurre il tempo di cottura</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Il cibo non si cuoce uniformemente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi.</li> <li>Il piatto rotante è rimasto bloccato</li> </ul>

In caso di guasto della lampada forno, potete continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato .

