

FORNO A MICROONDE
COMBINATO CON GRILL

MICROWAVE OVEN
COMBINED WITH GRILL

FOUR A MICRO-ONDES
COMBINE AVEC GRIL

< CFG 1775 E

Candy

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
VASSELLAME DA USARE	9
CONSIGLI PER L'UTILIZZO DELLE MICROONDE	10
USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONE	11
FUNZIONE SOLO MICROONDE	12
FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL	20
FUNZIONE SOLO GRILL	22
PROGRAMMARE PIÙ OPERAZIONI IN SEQUENZA	24
UTILIZZARE I TASTI "TOUCH'N'GO"	25
PROGRAMMA "FLASH POWER"	26
SICUREZZA PER BAMBINI	26
MANUTENZIONE E PULIZIA	27

C O N T E N T S G B

DESCRIPTION	3
HOW TO OBTAIN THE BEST RESULTS FROM YOUR OVEN	28
SPECIAL INSTRUCTIONS	29
TECHNICAL DATA	30
ELECTRICAL CONNECTIONS	30
INSTALLATION	31
INPUT POWER	31
DESCRIPTION AND USE OF THE CONTROLS	32
ACCESSORIES PROVIDED	32
GLASSWARE AND SIMILAR ITEMS	33
ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)	33
ADVICE ON USING YOUR OVEN CORRECTLY	34
USE OF THE COMMANDS AND PROGRAMMING	35
MICROWAVE-ONLY FUNCTION	36
COMBINED MICROWAVE + GRILL FUNCTION	44
GRILL ONLY FUNCTION	46
PROGRAMMING SEVERAL OPERATIONS ONE AFTER ANOTHER	48
USING THE "TOUCH'N'GO" BUTTONS	49
"FLASH POWER" PROGRAMME	50
CHILD SAFETY DEVICE	50
CLEANING AND MAINTENANCE	51

T A B L E D E S M A T I E R E S F

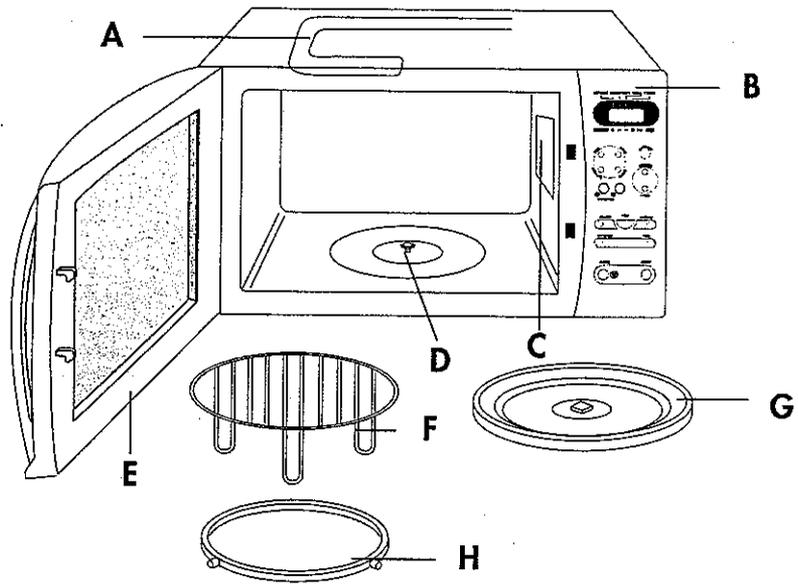
DESCRIPTION	3
COMMENT UTILISER AU MEILLEUX VOTRE FOUR	52
REMARQUES IMPORTANTES	53
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	54
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	54
MISE EN PLACE	55
PUISSANCE RENDUE	55
DESCRIPTION DES COMMANDES	56
ACCESSOIRES FOURNIS AVEC L'APPAREIL	56
VAISSSELLE APPROPRIÉE	57
CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DU FOUR	58
UTILISATION DES COMMANDES ET PROGRAMMATION	59
FONCTION SEULEMENT MICRO-ONDES	60
FONCTION COMBINÉE MICRO-ONDES + GRILL	68
FONCTION SEULEMENT GRILL	70
PROGRAMME PLUSIEURS OPERATIONS EN SUCCESSION	72
UTILISATION DES TOUCHES "TOUCH'N'GO"	73
PROGRAMME "FLASH POWER"	74
SECURITE DES ENFANTS	74
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	75

Data for test heating performance in accordance with IEC 705

The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Approx. time	Power level	Weight	Standing time
A	18-20 min.	5	750 gr	5 min
B	10-11 min.	5	475 gr	5 min
C	22-24 min.	4	900 gr	5 min
Defrosting grounded meat	12-14 min turn once halfway through cooking	DEFROST	500 gr	15 min

Test B must be performed with the container placed on top of an overturned soup dish (approx. 4 cm. high) placed on the turntable. All the other tests must be performed with the container placed on the turntable.



DESCRIZIONE	I	DESCRIPTION	GB	DESCRIPTION	F
A	Resistenza grill	A	Heating element	A	Résistance du gril
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	F	Rack	F	Grille
G	Piatto rotante	G	Turntable	G	Plateau tournant
H	Supporto piatto rotante	H	Turntable support	H	Support du plateau tournant

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	<i>Solo microonde</i> Pot. 15%	14 15	
• Scongelare	<i>Solo microonde</i> Pot. DEFROST	12	13
• Ammorbidire cioccolata/ glassa	<i>Solo microonde</i> Pot. 30%	14	
• Fondere burro e ammorbidire formaggi		15	16
• Cuocere dolci	Pot. 50%	19	19
• Cuocere spezzatino, petti di pollo	<i>Solo microonde</i> Pot. 75%	14 19	20
• Cuocere frutta, verdura, riso, minestra, pesce	<i>Solo microonde</i> Pot. 100%	14	
• Riscaldare tutti i cibi già cotti o congelati		17	18
• Cuocere rapidamente tutti i tipi di arrostiti, pollame, spiedini, patate	<i>Combinata microonde + grill</i>	20	
• Gratinatura di cibi (es. lasagne, verdure gratinate, maccheroni)		21	21
• Grigliare in maniera tradizionale hamburger, bracirole, würstel, salsicce, pane tostato, ecc.	<i>Solo grill</i>	22 23	23
• Cuocere pop corn	POP CORN		
• Riscaldare pizze precotte congelate, riscaldare cibi precotti congelati	<i>Funzioni prememorizzate "Touch'n'go"</i>	26	25
• Cottura patate		POTATOES	26
• Riscaldare bevande/liquidi	HOT DRINKS	26	25
• Riscaldare cibi precotti da frigorifero	WARM	26	25

A V V E R T E N Z E

Prima di iniziare ad usare il forno, leggere attentamente queste avvertenze. Ciò consentirà di evitare errori ed ottenere i migliori risultati.

- 1) 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.
- 2) Prima di allacciare il forno alla rete, verificare che la porta chiuda perfettamente; controllare che il telaio metallico non sia deformato e che le cerniere ed i ganci non siano allentati. In caso di danneggiamento di queste parti, il forno a microonde non dovrà essere usato fino a che un tecnico qualificato (addestrato dal produttore o dal suo Servizio Assistenza) non abbia effettuato la riparazione.
- 3) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 4) Non mettere in funzione il forno nel caso che 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.
- 5) Non far funzionare il forno se il cavo alimentazione o la spina sono danneggiati (pericolo di scosse elettriche).
- 6) **Regolazioni, riparazioni e sostituzione del cavo di alimentazione vanno effettuate unicamente da personale addestrato dal produttore o dal suo Servizio Assistenza.** Eventuali riparazioni effettuate da personale non qualificato possono essere pericolose.
- 7) Nel caso in cui si osservi l'uscita di fumo dal forno, **NON APRIRE LA PORTA** e spegnere immediatamente l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di alimentazione.
- 8) Questo forno deve essere utilizzato unicamente da persone adulte. **Non lasciare avvicinare i bambini quando il forno è in funzione (pericolo di scottature).**
- 9) Nelle cotture "Solo MICROONDE" e "COMBINATA CON MICROONDE", **non si deve assolutamente preriscaldare (senza alimenti) il forno e non si deve farlo funzionare a vuoto (senza alimenti), in quanto si possono provocare delle scintille.**
- 10) **Non immergere il piatto rotante nell'acqua dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.**
- 11) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili ed i contenitori scelti siano adatti per il funzionamento a microonde (vedi cap. "Vasellame"). In particolare, non mettere mai contenitori od utensili metallici all'interno del forno quando funziona in modo MICROONDE o COMBINATO CON MICROONDE: il metallo riflette l'energia delle microonde e potrebbe così provocare scintille.
- 12) Per evitare surriscaldamenti con conseguente rischio di incendio, è consigliabile sorvegliare il forno quando sta funzionando con i cibi posti in contenitori "usa e getta" di plastica, carta od altro materiale combustibile, oppure durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo.
- 13) **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.

- 14) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore altrimenti salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.
- 15) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), controllarne SEMPRE la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. Sugeriamo anche di mescolarli od agitarli (per uniformare la temperatura).
- 16) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il liquido, mentre si estrae il recipiente, inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, è necessario introdurre, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, un cucchiaino di plastica resistente alle alte temperatura oppure un bastoncino di vetro.
- 17) Non riscaldare liquori ad alta gradazione, né grandi quantità di olio. (Potrebbero incendiarsi!).
- 18) Fare attenzione quando si selezionano i tempi di cottura. In caso di dubbio, consultare le tabelle.

D A T I T E C N I C I

Dimensioni esterne (LxHxP)	480x272x360
Dimensioni interne (LxHxP)	285x180x290
Volume netto del forno	17 lt.
Peso approssimativo	15 kg.
Diametro piatto rotante	27,5 cm
Lampada forno	25 W

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.

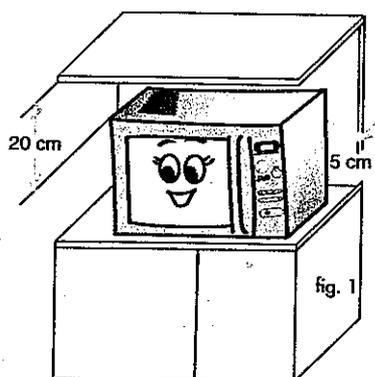
C O L L E G A M E N T O E L E T T R I C O

Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 10A. 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

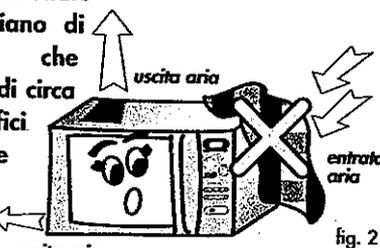
Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.

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

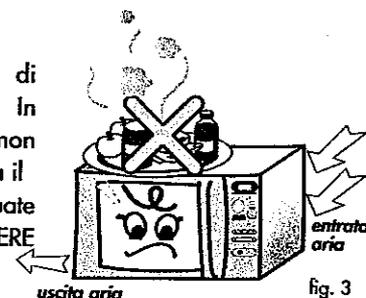
- 1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (G) ed il relativo supporto (H). Verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede al centro del piatto rotante.
- 2) Pulire l'interno con un panno umido e morbido.
- 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 e o dietro l'apparecchio) siano SEMPRE LIBERE (vedi Fig. 2 e Fig. 3).



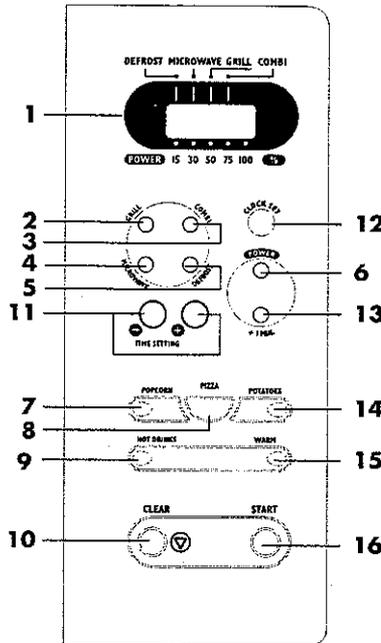
- 7) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (H) ed appoggiarci il piatto rotante (G). Il perno (D) deve coincidere con la relativa sede al centro del piatto rotante.
- 8) Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 10 min. circa produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Questo è del tutto normale, ed è causato dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.

P O T E N Z A R E S A

Il Vostro forno ha una potenza resa di 750W. Vi sarà utile conoscere questo valore quando consulterete i ricettari per microonde in commercio.

DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI

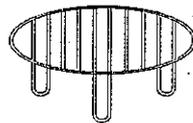
1. **Display**
Su questo quadrante sono visualizzabili un orologio a 24 ore, i tempi di cottura impostati, le funzioni scelte (indicatori superiori) e il livello microonde selezionato (indicatori inferiori).
2. **Tasto GRILL:**
cottura con solo grill
Premere questo tasto per grigliare gli alimenti.
3. **Tasto COMBI:**
cottura combinata con grill
Premere questo tasto per impostare le cotture combinate microonde + grill.
4. **Tasto MICROWAVE:**
cottura con microonde
Premere questo tasto per cuocere o riscaldare gli alimenti.
5. **Tasto DEFROST:**
scongelamento automatico
Premere questo tasto per scongelare gli alimenti.
6. **Tasto POWER:**
Livello di potenza microonde
Premere questo tasto per selezionare la potenza microonde desiderata.
- 7 - 8 - 9 - 14 - 15:
Tasti "TOUCH'N'GO":
Premere uno di questi tasti per preparare Pop corn, Patate al cartoccio, Bevande calde, Piatti pronti, Pizze precotte congelate o piatti precotti congelati..



10. **Tasto CLEAR:**
annullamento
Premere questo tasto per interrompere la cottura o cancellare i tempi di cottura impostati.
11. **Tasti TIME SETTING:**
tempi di cottura
Premere questi tasti per impostare il tempo di cottura o l'ora.
12. **Tasto CLOCK SET:**
regolazione orologio
Premere questo tasto per inserire l'ora attuale e per visualizzare l'orologio durante il funzionamento del forno.
13. **Tasto +1MIN**
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.
16. **Tasto START:**
avviamento
Premere questo tasto per far funzionare il forno, dopo aver selezionato la funzione e i tempi desiderati.

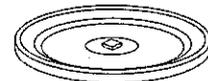
A C C E S S O R I I N D O T A Z I O N E

GRIGLIA



Funzione solo grill
per tutti i tipi di grigliatura.

PIATTO ROTANTE



Il piatto rotante va utilizzato sempre in tutte le funzioni.

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). E' possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore. 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 (G) 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.

E' 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 con la funzione *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
<i>Solo microonde</i>	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
<i>Combinata microonde + grill</i>	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
<i>Solo grill</i>	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

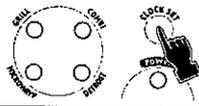
- 1) Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. È importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende 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) È consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura.
- 4) Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, tuorlo d'uovo, würstel, pesce) vanno **forati** in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi.
- 5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme.
- 6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.
- 7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro della griglia.
- 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.

USO DEI COMANDI E PROGRAMMAZIONE

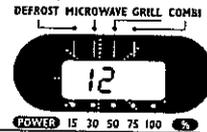
COME REGOLARE L'OROLOGIO

- 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.

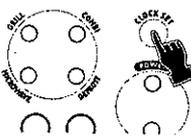
Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:



1. Premere il tasto "CLOCK SET" (12).
(Sul display lampeggiano le ore).



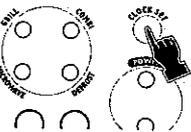
2. Impostare l'ora desiderata premendo i tasti "TIME SETTING" (11). (Sul display lampeggiano le ore).



3. Premere ancora il tasto "CLOCK SET" (12).
(Sul display le ore spariscono e iniziano a lampeggiare i minuti)



4. Impostare i minuti desiderati premendo i tasti "TIME SETTING" (11).
(Sul display lampeggiano i minuti).



5. Premere ancora il tasto "CLOCK SET" (12).
(Il display visualizza l'ora impostata).



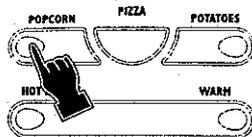
- Se volete cambiare l'ora dal quadrante una volta impostata; premere il tasto "CLOCKSET" (12) e poi procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.
- È possibile visualizzare l'ora attuale anche dopo aver avviato la funzione impostata premendo il tasto "CLOCKSET" (12) (l'ora viene visualizzata per 3 secondi).

UTILIZZARE I TASTI "TOUCH'N'GO"

I tasti "TOUCH'N'GO" sono 5 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
HOT DRINKS (9) <ul style="list-style-type: none"> • 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
POTATOES (14) <ul style="list-style-type: none"> • Premere 1 volta • Premere 2 volte • Premere 3 volte 	<ul style="list-style-type: none"> • Cucinare 200 gr di patate • Cucinare 400 gr di patate • Cucinare 600 gr di patate 	Lavare bene le patate con la buccia, forarle e metterle poi sul piatto girevole. Vanno servite farcite con burro o formaggio.
WARM (15) <ul style="list-style-type: none"> • Premere 1 volta 	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare 100 gr di pietanze (carne o contorni) da temperatura di frigorifero. • Riscaldare 250 gr di carne o carne + verdura da temperatura di frigorifero. 	Indicata per riscaldare porzioni già cotte conservate nel frigorifero dal giorno prima. Coprire il piatto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato sopra.
POP CORN (7) <ul style="list-style-type: none"> • Premere 1 volta 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuocere 1 confezione di pop corn per microonde da 100 gr. 	Leggere attentamente le istruzioni scritte sulla confezione e posizionarla sul piatto girevole.
PIZZA (8) <ul style="list-style-type: none"> • 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:



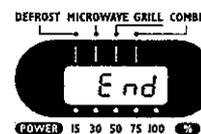
1. Premere il tasto "TOUCH'N'GO" desiderato (vedi sopra). (Il display lampeggia sul tempo preimpostato mentre si accendono il secondo indicatore in alto a sinistra relativo al funzionamento a microonde e quello in basso relativo alla potenza delle microonde preimpostata).



2. Premere il tasto "START" (16) per avviare le microonde.

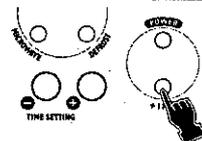


3. Al termine del tempo impostato si udiranno 3 beep lunghi e sul display apparirà la scritta "End".



PROGRAMMA "FLASH POWER": DA 1 A 6 MINUTI ALLA MASSIMA POTENZA

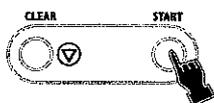
Questa funzione è molto utile qualora si voglia riscaldare piccole quantità di cibo o bevande, oppure aggiungere all'ultimo momento un ulteriore minuto ad una cottura già conclusa.



1. Premere il tasto "+1MIN" (13). (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).



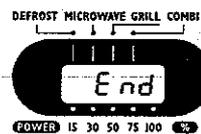
Premendo più volte il tasto, il tempo aumenta a scatti di 30 secondi fino ad un massimo di 6 minuti.



2. Premere il tasto "START" (16) per avviare le microonde.



3. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta "End".



SICUREZZA PER BAMBINI

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

1. Blocco del tasto START

- Quando il forno non sta funzionando e non è stata iniziata alcuna programmazione (il display mostra l'orologio), premere il tasto START 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 (16) 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 il forno non sta funzionando e non è stata iniziata alcuna programmazione (il display mostra l'orologio) premere il tasto CLEAR (10) per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile correggere i tempi durante tutte le cotture.
- Per togliere la sicurezza precedentemente impostata, mantenere premuto il tasto CLEAR (10) fino al beep.

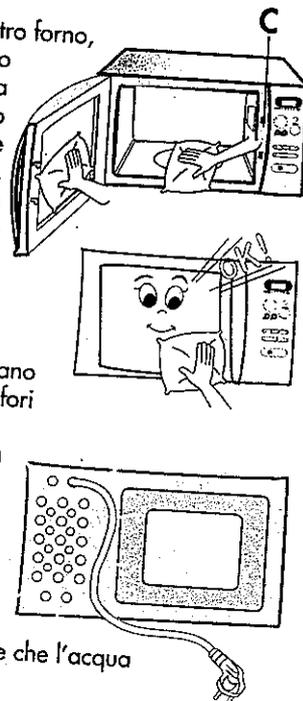
MANUTENZIONE E PULIZIA

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 la più semplice. Basta una spugnetta imbevuta d'acqua e di un po' di detersivo. 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.** Inoltre, quando si pulisce la superficie esterna del forno, 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 o detersivi abrasivi per pulire le superfici interne ed esterne della porta.

Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno. Pulire regolarmente i fori d'ingresso aria posti sul retro del forno in modo che con il tempo non vengano ostruiti da polvere e deposito di sporco. Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante (G) ed il relativo supporto (H) 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 in ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

problema

causa / rimedio

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • L'apparecchio non funziona • Condensa sul piano di cottura ed all'interno del forno • Scintille all'interno del forno • Il cibo non si riscalda sufficientemente • Il cibo si brucia • Il cibo non si cuoce uniformemente | <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) • Quando si cuociono cibi contenenti dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno o sul piano di cottura • Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture solo microonde e combinate. • Non usare contenitori metallici nelle cotture a microonde né sacchetti o confezioni con punti metallici • Selezionare il corretto modo di cottura oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura • Usare il corretto modo di cottura oppure ridurre il tempo di cottura • 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 |
|--|---|

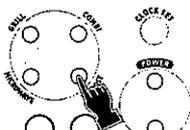
In caso di guasto della lampada forno, potete continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.

FUNZIONE SOLO MICROONDE

Questa funzione è adatta per:

- Scongelarepag. 12
- Riscaldarepag. 15
- Mantenere in caldo i cibipag. 15
- Cuocere spezzatino, carni bianche, frutta, verdura, riso, minestrina, pescepag. 17

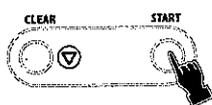
COME PROGRAMMARE LO SCONGELAMENTO AUTOMATICO



1. Premere il tasto "DEFROST" (5).
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accende l'indicatore della funzione scongelamento in alto a sinistra).



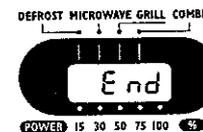
2. Impostare il tempo desiderato premendo i tasti "TIME SETTING" (11).
(Il display lampeggia).



3. Premere il tasto "START" (16).
(Il display visualizza il tempo impostato).



4. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta "End".



- Se aprite 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". 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 "CLEAR" (10);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto "CLEAR" (10);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto "CLEAR" (10).

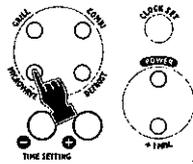
UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER SCONGELARE

- 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	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)	
CARNE					
• Arrostiti (maiale, manzo, vitello, ecc.)	1 kg	25 - 28		20	
• Bisteccche, cotolette, fettine	200 gr	7 - 10		5	
• Spezzatino, goulasch	500 gr	14 - 17		10	
• Macinato	500 gr	12 - 15		15	
• " "	250 gr	8 - 11		10	
• Hamburger	200 gr	8 - 11		10	
• Salsiccia	300 gr	10 - 13		10	
POLLAME					
• Anatra, tacchino	1,5 kg	29 - 32	Al termine del tempo di riposo, lavare sotto l'acqua calda per togliere l'eventuale ghiaccio.	20	
• Pollo intero	1,5 kg	29 - 32		20	
• Pollo a pezzi	500 gr	14 - 18		10	
• Petto di pollo	300 gr	13 - 17		10	
VERDURE					
• Melanzane a dadi	500 gr	17 - 20	Per facilitare lo scongelamento, mescolare ogni tanto le verdure.	5	
• Peperoni a pezzi	500 gr	16 - 19		5	
• Piselli sgranati	500 gr	13 - 16		5	
• Cuori di carciofi	300 gr	10 - 13		5	
• Asparagi a pezzi	500 gr	15 - 18		5	
• Fagiolini tranciati	500 gr	16 - 19		5	
• Broccoli interi	500 gr	15 - 18		5	
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	15 - 18		5	
• Carote affettate	500 gr	15 - 18		5	
• Cavolfiore a cimette	450 gr	13 - 16		5	
• Verdure miste	300 gr	10 - 13		5	
• Spinaci tranciati	300 gr	10 - 13		5	
PESCE					
• Filetti	300 gr	10 - 14			7
• Tranci	400 gr	11 - 15		7	
• Intero	500 gr	13 - 17		7	
• Gamberi	400 gr	11 - 15		7	
PRODOTTI LATTIERO/CASEARI					
• Burro	250 gr	7 - 10	Togliere la carta di alluminio o le parti metalliche Il formaggio non va scongelato completamente. Osservare il tempo di riposo. La panna va tolta dal suo recipiente e posizionata in un piatto	10	
• Formaggio	250 gr	8 - 12		15	
• Panna	200 ml	10 - 14		5	
PANE					
• 2 panini medi	150 gr	2 - 3	Mettere il pane direttamente sul piatto girevole	3	
• 4 panini medi	300 gr	5 - 7		3	
• Pane a fette	250 gr	5 - 7		3	
• Pane integrale a fette	250 gr	5 - 7		3	
FRUTTA					
• Fragole, prugne, ciliege, ribes, albicocche	500 gr	11 - 13	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• Lamponi	300 gr	7 - 9	Mescolare 2 - 3 volte	10	
• More	250 gr	6 - 8	Mescolare 2 - 3 volte	6	

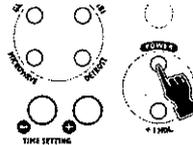
COME PROGRAMMARE IL FORNO PER MANTENERE I CIBI IN CALDO, RISCALDARE, CUOCERE



1. Premere il tasto "MICROWAVE" (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 premendo i tasti "TIME SETTING" (11). (Il display lampeggia).



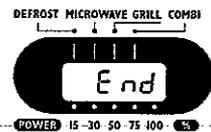
3. Premere il tasto "POWER" (6) fino a selezionare la potenza desiderata (5 = massimo; 1 = minimo). Se non si preme il tasto, il forno funzionerà alla massima potenza (potenza 5). (Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).



4. Premere il tasto "START" (16). (Il display visualizza il tempo e la potenza impostati).



5. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta "End".



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto "CLOCK SET" (12). 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" (16).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto "CLEAR" (10).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto "CLEAR" (10);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto "CLEAR" (10);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto "CLEAR" (10).
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto "START" (16) per avviare la funzione desiderata.

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 le microonde a potenza 15% 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 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 prememorizzate "TOUCH'N'GO" (vedere pag. 4 o pag. 25).

Tipo	Quantità	Livelli di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Note
AMMORBIDIMENTO DI CIBI				
• Cioccolata/glassa	100 gr	50%	10 - 12	Mettere in un piatto. Per la cioccolata a cubetti, non serve mescolare. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50 - 70 gr	"	5 - 7	
CIBI PRECOTTI GIÀ SCONGELATI				
• Lasagne	500 gr	100%	9 - 11	Rimuovere dal contenitore e mettere in un piatto fondo. Coprire il cibo. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare per 2 min. Cibi del tipo costicine devono essere mescolati almeno 2 volte durante il riscaldamento.
• Pasta con ripieno	500 gr	"	9 - 11	
• Costicine	350 gr	"	8 - 10	
CIBI DA FRIGORIFERO FINO A 20°C CIRCA				
• Latte/cacao	1/4 l	100%	2 - 4	Da riscaldare in una scodella.
• Liquidi	1/4 l	"	2 - 4	Da riscaldare in una scodella.
• Burro	250 gr	"	3 - 5	Asportare l'eventuale foglio metallico.
• Yogurt	125 gr	"	2 - 4	Asportare l'eventuale foglio metallico.
PIATTI DA TEMP. DI FRIGORIFERO				
• 1 biberon	240 ml	100%	5 - 7	Riscaldare il biberon senza tettarella. Mescolare dopo il riscaldamento. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione.
• 1 piatto di carne	350-400 gr	"	8 - 10	Riscaldare coperto da pellicola trasparente.
• 1 porzione di carne	100 gr	"	5 - 7	Riscaldare coperto da pellicola trasparente, tranne le carni impanate. Girare dopo 2 min.
• 1 porzione di carne e verdure	450 gr	"	8 - 10	
• 1 porzione di pesce	150-200 gr	"	6 - 8	Riscaldare coperto da pellicola trasparente, tranne il pesce impanato. Girare dopo 2 min.
• 1 porzione di patate e riso	200 gr	"	6 - 8	Riscaldare coperto da pellicola trasparente.
• 1 porzione di pasta	250 gr	"	6 - 8	Riscaldare coperto da pellicola trasparente.
• 1 tazza di brodo	300 cc	"	8 - 10	Brodo chiaro da riscaldare scoperto. Brodo con pasta, da riscaldare coperto da pellicola.
BEVANDE DA TEMPERATURA AMBIENTE A 70°C CIRCA				
• 1 scodella d'acqua	180 cc	100%	5 - 7	Acqua per il caffè o il té istantaneo. Mescolare quando l'acqua non bolle più.
• 1 tazza di latte	150 cc	"	5 - 7	Il latte viene riscaldato da poter bere.
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	4 - 6	Mescolare dopo il riscaldamento.

UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO MICROONDE PER CUCINARE

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 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 necessari 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 deve usare la funzione combinata.

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

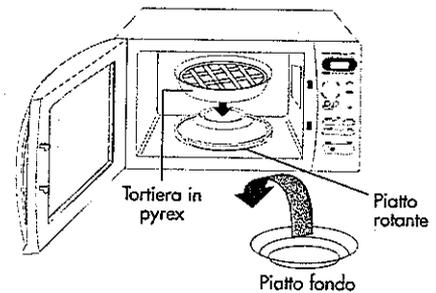
Tipo	Quantità	Livelli di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo (minuti)
PESCE					
• Filetti	300 gr	100%	9 - 11	Coprire con pellicola	2
• Fettine	300 gr	"	11 - 13	Coprire con pellicola	2
• Intero	500 gr	"	12 - 14	Coprire con pellicola	2
• Intero	250 gr	"	9 - 11	Coprire con pellicola	2
• Tranci	400 gr	"	11 - 13	Coprire con pellicola	2
• Gamberi	500 gr	"	11 - 13	Coprire con pellicola	2
VERDURA					
• Asparagi	500 gr	100%	14 - 16	Tagliare a pezzi di 2 cm e coprire	4
• Carciofi	300 gr	"	15 - 17	Tagliare il gambo e coprire	4
• Fagiolini	500 gr	"	17 - 19	Tagliare a pezzi e coprire	4
• Broccoli	500 gr	"	16 - 18	Dividere nei singoli "fiori" e coprire	4
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	"	17 - 19	Lasciare interi e coprire	4
• Cavolo bianco	500 gr	"	18 - 20	Lasciare intero e coprire.	4
• Cavolo rosso	500 gr	"	18 - 20	Lasciare intero e coprire.	4
• Carote	500 gr	"	16 - 18	Tagliare a pezzi uguali e coprire	4
• Cavolfiore	500 gr	"	16 - 18	Dividere a cimette e coprire	4
• Sedano	500 gr	"	16 - 18	Dividere a pezzi e coprire	4
• Melanzana	500 gr	"	16 - 18	Tagliare a dadi e coprire	4
• Porro	500 gr	"	19 - 21	Lasciare intero e coprire.	4
• Funghi champignons	500 gr	"	18 - 20	Lasciare intero e coprire.	4
• Cipolle	250 gr	"	16 - 18	Non occorre acqua Intere di dimensioni uguali.	4
• Spinaci	300 gr	"	15 - 17	Non occorre acqua Coprire, dopo averli lavati e fatti sgocciolare	4
• Piselli	500 gr	"	18 - 20	Coprire	4
• Finocchio	500 gr	"	22 - 24	Tagliare in quarti e coprire	4
• Peperoni	500 gr	"	19 - 21	Tagliare a pezzi e coprire	4
• Patate	500 gr	"	18 - 20	Tagliare a pezzi uguali e coprire	4
• Zucchine	500 gr	"	14 - 16	Lasciare intero e coprire.	4
CARNE					
• Goulash	1,5 kg	"	42 - 47	Cucinare scoperto e mescolare 2 - 3 volte.	4
• Petti di pollo	500 gr	75%	15 - 20	Girare a metà cottura	3

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.

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).

Tenere presente che, per ottenere lievitazioni uniformi e garantire ottimi risultati, è indispensabile effettuare la cottura delle torte appoggiando il contenitore (ideale tortiera in pyrex) sopra un piatto fondo (alto circa 4 cm) rovesciato sul piatto girevole, come illustrato nella figura a lato.



Tempi di cottura per dolci e frutta

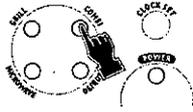
Tipo/quantità	Livelli di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Tempo di riposo (minuti)	Osservazioni e consigli
Torta alle noci (700 gr)	50%	18 - 23	5	Può essere accompagnata da qualsiasi crema
Torta viennese (850 gr)	"	22 - 27	5	Da farcire con marmellata
Torta all'ananas (800 gr)	"	20 - 25	5	Le fette di ananas possono essere stese sul fondo della tortiera, oppure tagliate a pezzi e incorporate nell'impasto
Torta alle mele (1000 gr)	"	22 - 27	5	Le mele vanno messe come decorazione in superficie
Torta al caffè (750 gr)	"	18 - 23	5	Ottima farcita con una crema
Zabaione	75%	4 - 6	3	Mescolare con un frustino ogni 30"
Pere cotte (300 gr)	100%	6 - 8	3	Le pere vanno tagliate in quarti
Mele cotte (300 gr)	"	7 - 10	3	Le mele vanno tagliare a fette

FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL

Questa funzione è adatta per:

- Cuocere rapidamente tutti i tipi di arrosti, pollame, spiedini, patate pag. 21
- Gratinatura di cibi: (Es. lasagne, verdure gratinate, maccheroni). pag. 21

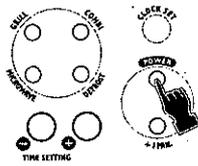
COME PROGRAMMARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL



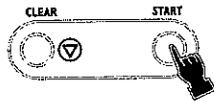
1. Premere il tasto "COMBI" (3).
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono l'indicatore in alto relativo alla funzione combinata microonde + grill ed il terzo indicatore in basso relativo alla potenza microonde).



2. Impostare il tempo desiderato premendo i tasti "TIME SETTING" (11).
(Il display lampeggia).



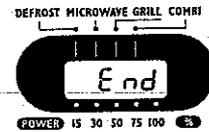
3. Premere il tasto "POWER" (6) fino a selezionare la potenza desiderata (5 = massimo; 1 = minimo).
Se non si preme il tasto, il forno funzionerà a pot. 3.
(Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).



4. Premere il tasto "START" (16).
(Il display visualizza il tempo e la potenza impostati).



5. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta "End".



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto "CLOCK SET" (12). 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" (16).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto "CLEAR" (10).
- Per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto "CLEAR" (10);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto "CLEAR" (10);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto "CLEAR" (10).
- Il tempo di cottura e la potenza microonde possono essere modificati anche dopo aver premuto il tasto "START" (16) per avviare la funzione desiderata.

NOTA: Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse troppo caldo al termine di una cottura nelle funzioni "combinata microonde+grill" oppure "solo grill": il ventilatore, il piatto girevole e la lampada forno rimangono in funzione (per altri 5 minuti circa) mentre la resistenza grill e la parte relativa alle microonde sono spente. Inoltre, dopo che è stata aperta la porta per togliere il cibo, a fine cottura, il display visualizzerà la scritta "Cool" (raffreddamento) fino al completamento del ciclo.

UTILIZZARE LA FUNZIONE COMBINATA MICROONDE + GRILL PER CUCINARE

Questa funzione è ideale per tutti quei piatti che hanno bisogno di essere "gratinati" o che devono prendere un certo colore. E' necessario però tenere presente quanto segue:

- Non aggiungere condimenti in genere (mettere solo 1/2 bicchiere d'acqua per mantenere morbida la carne).
- Capovolgere gli arrostiti ed i grossi pezzi di carne a metà cottura.
- Se durante la cottura la superficie superiore dovesse risultare sufficientemente gratinata prima che sia trascorso il tempo impostato, premere il tasto **CLEAR** (10) e reimpostare il tempo rimanente a sole microonde. Per verificare la cottura dei cibi, aprire la porta del forno. L'apertura della porta interrompe sia il funzionamento a microonde che il grill. Per riavviare la cottura, è sufficiente richiudere la porta e premere il tasto **START** (16).
- Nelle cotture combinate con grill, non si deve mai preriscaldare il forno e non si deve farlo funzionare senza alimenti.

Tempi di cottura

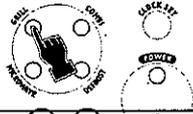
Tipo	Quantità	Livello di potenza	Tempi da impostare (minuti)	Note	Tempo di riposo(min.)
• Lasagne	1100 gr	100%	13+ 1 solo microonde	Tempi ottenuti con pasta cruda, con pasta precotta bastano 11' di cottura combinata	5
• Gnocchi alla romana	600 gr	"	18	Evitare di sormontarli troppo	5
• Maccheroni gratinati	1500 gr	"	13	La pasta va bollita a parte precedentemente	5
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr	"	20	Tempi ottenuti con cavolfiore crudo. Se già lessato, bastano 10' di cottura combinata	5
• Pomodori gratinati	800 gr	50%	25	È preferibile che siano di dimensioni uguali	5
• Peperoni ripieni	1400 gr	100%	25	Sono preferibili quelli bassi e larghi	5
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr	"	18	Le melanzane si possono preparare prima fritte, o grigliate	5
• Patate arroste	750 gr	75%	35	Mescolare 2 - 3 volte.	5
• Arrostiti (maiale, manzo)	1000 gr	30%	60	Lasciare un po' di grasso attorno perché non si secchi. Girare dopo 35'-40'.	10
• Polpettone	800 gr	50%	25	Amalgamare 500 g. di carne di manzo macinata con uova, prosciutto, pane grattugiato etc. Girare a metà cottura.	10
• Pollo intero	1500 gr	"	55	Girare a metà cottura e forarlo con una forchetta.	10
• Spiedini	600 gr	"	25	Girarli a metà cottura.	10
• Agnello	1000 gr	"	45	Girarli a metà cottura.	10
• Tacchino (a pezzi)	1000 gr	"	50	Girarli a metà cottura.	10
• Anitra	1000 gr	"	45	Girarli a metà cottura.	10

FUNZIONE SOLO GRILL

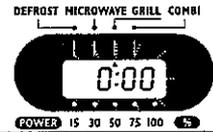
Questa funzione è adatta per:

- Ogni tipo di grigliatura tradizionale, per esempio:
hamburger, braciole, würstel, pane tostato, ecc.pag. 23

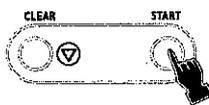
COME PROGRAMMARE LA COTTURA CON LA FUNZIONE SOLO GRILL



1. Premere il tasto "GRILL" (2).
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accende l'indicatore in alto relativo alla funzione cottura grill).



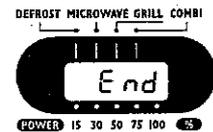
2. Impostare il tempo desiderato premendo i tasti "TIME SETTING" (11).
(Il display lampeggia).



3. Premere il tasto "START" (16).
(Il display visualizza il tempo impostato).



4. Al termine del tempo impostato il controllo emette tre beep lunghi mentre sul display appare la scritta "End".



- È possibile visualizzare l'ora del giorno anche durante il funzionamento del forno, semplicemente premendo il tasto "CLOCK SET" (12). 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, il funzionamento del grill che riprenderà richiudendo la porta e premendo il tasto "START" (16).
- Se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto "CLEAR" (10).
- Per azzerare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere 1 volta il tasto "CLEAR" (10);
 - se il forno è in funzione, premere 2 volte il tasto "CLEAR" (10);
 - se il forno è spento e la porta è chiusa, premere 1 volta il tasto "CLEAR" (10).
- Il tempo di cottura può essere modificato anche dopo aver premuto il tasto "START" (16) per avviare la cottura.

NOTA: Questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse troppo caldo al termine di una cottura nelle funzioni "combinata microonde+grill" oppure "solo grill": il ventilatore, il piatto girevole e la lampada forno rimangono in funzione (per altri 5 minuti circa) mentre la resistenza grill e la parte relativa alle microonde sono spente. Inoltre, dopo che è stata aperta la porta per togliere il cibo, a fine cottura, il display visualizzerà la scritta "Cool" (raffreddamento) fino al completamento del ciclo.

UTILIZZARE LA FUNZIONE SOLO 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 è calda: fate attenzione e usate sempre i guanti da forno.

Tempi di cottura

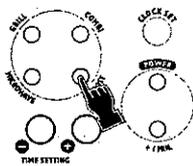
Tipo	Quantità	Tempi da impostare (minuti)	Note
• Braciola di vitello o maiale	3	20 - 24	Tempo per cottura al sangue. Girare dopo 12 min.
• Salsicce	3	14 - 16	Vanno sempre bucate. Se sono del tipo grosso, è preferibile tagliarle a metà Girare dopo 8 min.
• Hamburger	3	14 - 17	Tempo per cottura al sangue. Girare dopo 8 min.
• Peperoni	1	12 - 14	Tagliarli in quarti. Girare dopo 7 min.
• Melanzane	4 fette	12 - 14	Fette da 1 cm di spessore. Girare dopo 7 min.
• Zucchine	6 strisce	12 - 15	Strisce da 1 cm di spessore. Girare dopo 7 min.
• Pane tostato	4 fette	4	Rifilare bene i bordi. Girare dopo 2 min.

PROGRAMMARE PIÙ OPERAZIONI IN SEQUENZA

- È possibile impostare le seguenti sequenze:

- scongelamento + cottura
- cottura 1 + cottura 2
- scongelamento + cottura 1 + cottura 2

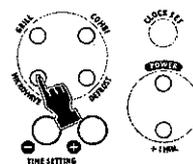
Esempio: impostare una sequenza scongelamento + cottura.



1. Premere il tasto "DEFROST" (5).
(Sul display lampeggia lo 0:00 e si accende l'indicatore della funzione scongelamento in alto a sinistra).



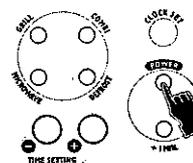
2. Impostare il tempo desiderato premendo i tasti "TIME SETTING" (11).
(Il display lampeggia).



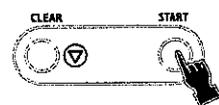
3. Premere il tasto "MICROWAVE" (4).
(Il display lampeggia sullo 0:00 e si accendono il secondo indicatore della funzione microonde in alto a sinistra ed il primo indicatore di livello microonde in basso a destra).



4. Impostare il tempo desiderato premendo i tasti "TIME SETTING" (11).
(Il display lampeggia).



5. Premere il tasto "POWER" (6) fino a selezionare la potenza desiderata (100% = massimo; 15% = minimo).
Se non si preme il tasto, il forno funzionerà alla massima potenza (potenza 100%).
(Sul display l'indicatore in basso indicherà il livello di potenza selezionato).



6. Premere il tasto "START" (16) 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".

