

CANDY

CMCB 9730 DS

FORNI A MICROONDE
MANUALE DI ISTRUZIONI

IT



Forno a microonde

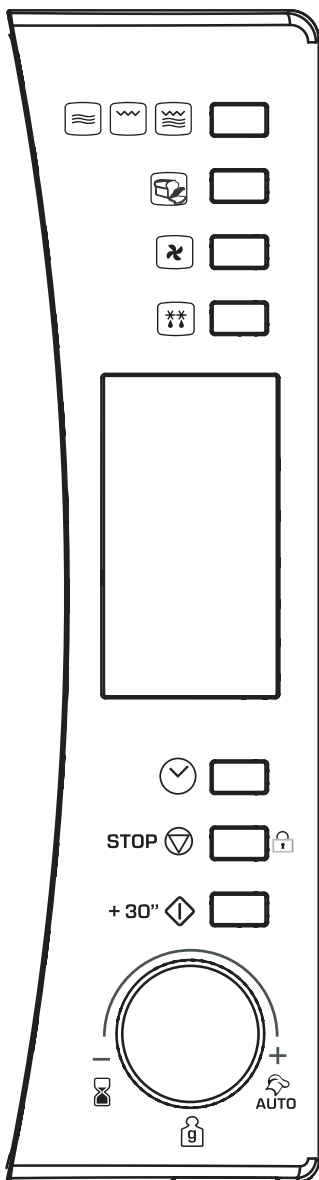
MANUALE DI ISTRUZIONI

MODELLI: CMCB 9730 DS

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'utilizzo del forno a microonde e conservarle con cura.

Se seguirete le istruzioni qui contenute, il vostro forno vi garantirà un servizio eccellente per molti anni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA



Microonde/Grill/Combi

Pane

Forno a convezione

Scongelo per peso/tempo

Orologio/Pre-impostazione

STOP/Cancella/Blocco bambini

+ 30"/Conferma

Timer/Peso/Menu Auto

PRECAUZIONI PER EVITARE EVENTUALI ESPOSIZIONI ECCESSIVE ALL' ENERGIA DELLE MICROONDE

- (a) Non tentate di far funzionare il forno con la porta aperta in quanto ciò potrebbe causare una pericolosa esposizione all'energia a microonde. E' importante non rompere o alterare le chiusure di sicurezza.
- (b) Non posizionare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e la porta, né lasciar accumulare residui di sporco o di detersivi sulle superfici delle guarnizioni.
- (c) ATTENZIONE: Se la porta o la guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato sino alla sua riparazione da parte di una persona competente.

APPENDICE

Se l'apparecchio non è mantenuto in buono stato di pulizia, la sua superficie potrebbe essere danneggiata e ciò potrebbe ridurre la durata dell'apparecchio e portare a situazioni pericolose.

Specifiche tecniche

Modelli	CMCB 9730 DS
Tensione nominale	230V~50Hz
Potenza nominale in ingresso (Microonde)	1450W
Potenza nominale in uscita (Microonde)	900 W
Potenza nominale in ingresso (Grill)	1100W
Potenza nominale in ingresso (Convezione)	2500W
Capacità del forno	30 L
Diametro del piatto rotante	∅ 315mm
Dimensioni esterne(LxPxH)	520 x 510 x 335 mm
Peso netto	19.5 kg

AVVERTIMENTI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

ATTENZIONE

Per ridurre il rischio di incendio, shock elettrico, danni alle persone o esposizione eccessiva all'energia a microonde nel corso dell'utilizzo dell'elettrodomestico, consigliamo di seguire delle precauzioni di base, tra le quali le seguenti:

1. **Attenzione:** Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto suscettibili di esplosione.
2. **Attenzione:** E' pericoloso per chiunque che non sia un tecnico autorizzato rimuovere la copertura di protezione atta a garantire la protezione dall'esposizione all'energia a microonde.
3. **Attenzione:** Consentite l'utilizzo del forno a microonde ai minori senza supervisione solo dopo aver fornito adeguate istruzioni che consentano al minore di utilizzare il forno in modo sicuro e solo quando questi abbia compreso i pericoli legati ad un utilizzo non corretto.
4. **Attenzione:** Quando il forno viene utilizzato in modo combinato, i minori dovrebbero utilizzare il forno solo con la supervisione di un adulto a causa della temperatura generata (solo per la serie con grill)
5. Utilizzare solo utensili idonei per uso in forni a microonde.
6. Il forno dovrebbe essere pulito regolarmente e qualsiasi deposito di cibo dovrebbe essere rimosso.
7. Leggere e seguire le specifiche "PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI ECCESSIVE AD ENERGIA A MICROONDE".
8. Quando si riscalda del cibo in contenitori in plastica o in carta, tenere sotto controllo il forno a causa di possibili incendi.
9. Se si osserva del fumo, spegnere o staccare dalla presa di corrente il forno e tenere chiusa la porta al fine di soffocare qualsiasi fiamma.
10. Non cuocere eccessivamente il cibo.
11. Non utilizzare la cavità del forno come contenitore. Non lasciare prodotti quali pane, biscotti, ecc all'interno del forno.
12. Rimuovere le chiusure in filo metallico e i manici di metallo da contenitori/borse in carta o in plastica prima di posizionarli nel forno.
13. Installare o posizionare il forno in accordo alle istruzioni per l'installazione fornite.
14. Uova nel guscio e uova sode non dovrebbero essere scaldate nel forno a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.
15. Utilizzare questo elettrodomestico solo per gli utilizzi descritti in questo manuale. Non utilizzare agenti o vapori corrosivi in questo elettrodomestico. Questo forno è progettato specificatamente per scaldare. Non è realizzato per utilizzi industriali o in laboratorio.

16. Se il cavo in dotazione è danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio manutenzione o da personale analogamente qualificato al fine di prevenire qualunque situazione pericolosa.
17. Non immagazzinare o utilizzare questo elettrodomestico all'esterno.
18. Non utilizzare questo forno in prossimità di acqua, nel lavandino bagnato o vicino a una piscina.
19. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta nel corso del funzionamento dell'elettrodomestico. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire il forno in nessun caso.
20. Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
21. L'inosservanza delle normali condizioni di pulizia potrebbero causare danni alle superfici e ciò potrebbe causare una riduzione nella durata dell'elettrodomestico oltre che causare situazioni pericolose.
22. Il contenuto di biberon e contenitori per alimenti per neonati dovrebbero essere mescolati o agitati e la temperatura degli alimenti in essi contenuti dovrebbe essere controllata per evitare scottature.
23. Il riscaldamento a microonde di bevande potrebbe causare un processo di ebollizione ritardata; conseguentemente, fare attenzione quando si muove il contenitore.
24. Il prodotto non deve essere utilizzato da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e sufficiente conoscenza del suo utilizzo, a meno che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state date istruzioni relative al suo utilizzo.
25. Verificare sempre che i bambini non giochino con l'unità.
26. Il forno a microonde non deve essere installato a incasso se non è stato verificato in questa configurazione.
27. Le unità non sono progettate per essere comandate mediante l'utilizzo di un timer esterno o un telecomando dedicato.
28. Lo sportello della superficie esterna può surriscaldarsi quando l'unità è in funzione.
29. Posizionare la superficie posteriore contro il muro.

Istruzioni per ridurre il rischio di danni alle persone

Installazione con collegamento di terra

PERICOLO

Pericolo di scossa elettrica

Toccare alcuni componenti interni può causare seri danni personali o morte. Non smontare l'apparecchio.

ATTENZIONE

Pericolo di scossa elettrica

Un utilizzo non corretto della terra può causare una scossa elettrica. Non collegare alla rete elettrica sino a quando l'elettrodomestico non sia correttamente installato e con adeguata presa di terra.

Per ridurre il rischio di danni alle persone

Collegamento a terra

PULIZIA

Assicuratevi di scollegare il forno dalla corrente elettrica.

1. Pulire le superfici interne del forno dopo l'utilizzo con un panno leggermente umido.
2. Pulire gli accessori nel modo consueto in acqua insaponata.
3. La cornice della porta, la guarnizione e le parti adiacenti devono essere pulite all'occorrenza con attenzione con un panno umido.
Questo elettrodomestico deve essere collegato con presa di terra. In caso di corto circuito elettrico, la terra riduce il rischio di scossa elettrica fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica. Questo elettrodomestico è fornito con un cavo dotato di filo di terra e relativa spina di terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e dotata di terra. Consultare un elettricista qualificato o un manutentore in caso le istruzioni per la messa a terra non fossero correttamente comprese o in caso di dubbio relativamente alla correttezza della connessione alla terra dell'elettrodomestico. In caso fosse necessario utilizzare una prolunga, utilizzare unicamente un cavo di prolunga a tre vie con una spina bipolare con una scanalatura per la messa a terra e 2 piastrine di messa a terra. Una presa bipolare, con una spina di terra o con morsetto/i di terra sarà idonea per la spina del forno. Il cavo fornito con l'elettrodomestico è deliberatamente corto al fine di ridurre i rischi legati alla possibilità di inciampare o di strapparla dalla presa, possibili con un cavo lungo:
 - 1)La tensione nominale indicata sui cavi o sulla prolunga dovrebbe essere almeno equivalente alla tensione nominale dell'elettrodomestico.
 - 2)La prolunga deve consistere in un cavo a tre vie con terra.
 - 3)Il cavo lungo dovrebbe essere posizionato in modo da non pendere dal piano di lavoro o dal tavolo, dove potrebbe essere tirato dai bambini o nel quale potrebbe essere possibile inciampare inavvertitamente.

Spina Schuco

UTENSILI

ATTENZIONE

Pericolo di danni alla persona

E' da considerarsi pericoloso per chiunque non abbia una specifica competenza effettuare riparazioni o manutenzioni che prevedano la rimozione di un coperchio che garantisca una protezione dall'esposizione all'energia a microonde.

Fare riferimento alle istruzioni al paragrafo "Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde o che devono essere evitati nel forno a microonde."

Potrebbero esserci utensili non metallici non idonei per utilizzo nel forno a microonde. In caso di dubbio, è possibile provare l'utensile in questione seguendo la seguente procedura.

Test degli utensili:

1. Riempire un contenitore idoneo per utilizzo nel forno a microonde con una tazza di acqua fredda (250 ml) e con l'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima temperatura per 1 minuto.
3. Cautamente toccare l'utensile. Se l'utensile vuoto è caldo, non utilizzatelo per cuocere a microonde.
4. **Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.**

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Pellicola di alluminio	Solo per protezione. Piccoli pezzi lisci possono essere utilizzati per coprire parti sottili di carne o pollame per prevenire una cottura eccessiva. E' possibile che si verifichi la formazione di arco se la pellicola è troppo vicina alle pareti del forno. La pellicola dovrebbe essere posizionata ad una distanza minima di 1 pollice (2,5 cm) dalle pareti del forno.
Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 3/16 di pollice (5mm) sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Vasi in vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzare solo per scaldare il cibo solo sino a quando sarà caldo. Molti vasi in vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno, Assicuratevi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.

Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare, controllando, solo per cotture brevi.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo quella idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere marcata "Idonea per microonde". Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuto si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull'imballo stesso.
Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l'umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri in contatto con il cibo.
Termometri	Solo quelli idonei per utilizzo con forni a microonde (termometri per carne e per dolci).
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l'umidità.

Materiali da evitare nei forni a microonde

Vassoi in alluminio	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Utensili in metallo o	Il metallo protegge il cibo dall'energia a microonde. Il metallo può causare la formazione di arco.
Chiusure in metallo	Può causare la formazione di arco e potrebbe causare un incendio all'interno del forno.
Sacchetti di carta	Potrebbe causare un incendio all'interno del forno.
Contenitori in polistirene o poliuretano	I contenitori potrebbero sciogliersi o contaminare il liquido interno quando esposti ad alte temperature.
Legno	Il legno si asciuga quando utilizzato in forni a microonde e potrebbe dividersi o rompersi.

INSTALLARE IL VOSTRO FORNO

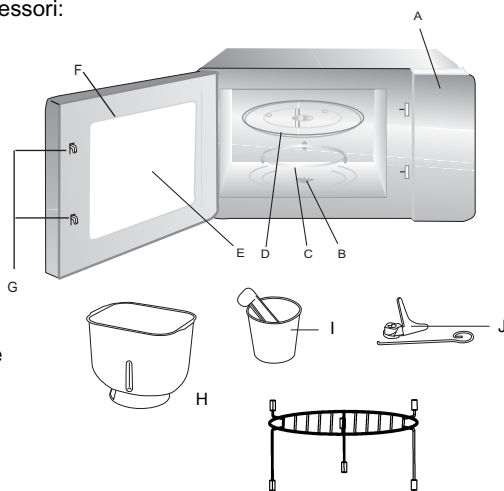
Nomi dei componenti e degli accessori del forno

Estrarre il forno e tutti i materiali dall'imballo e dalla cavità del forno.

Il forno è fornito con i seguenti accessori:

- 1 Piatto girevole in vetro
- 1 Insieme anello rotante
- 1 Manuale di istruzioni

- A) Pannello di controllo
- B) Albero del piatto rotante
- C) Anello di supporto
- D) Piatto in vetro
- E) Finestra di osservazione
- F) Porta
- G) Sistema di bloccaggio di sicurezza
- H) Contenitore per il pane
- I) Misurino e tazza di misurazione
- J) Spatola per l'impasto e gancio



Grill (Solo per la serie con Grill)

Accessori

Contenitore per il pane

Questo contenitore è situato al centro del forno, sul piano girevole.

Nella figura, l'anello e l'elemento di guida sono stati rimossi.

Il contenitore si inserisce nelle fessure dei supporti come spiegato più avanti.



Spatola per l'impasto

Questo accessorio, inserito all'interno del contenitore pane, serve per mescolare gli ingredienti presenti sul vassoio.



Tazza di misurazione graduata

Questo accessorio serve per misurare i vari liquidi usati per preparare il pane.



Doppio cucchiaino di misurazione

Questo accessorio, disponibile in due misure (corrispondenti a quelle di un cucchiaino e cucchiaio da tavola) serve per misurare i vari ingredienti necessari per preparare il pane.



Gancio

Può accadere che l'accessorio per l'impasto rimanga conficcato nel pane quando si tenta di estrarre la pagnotta.



In questo caso, è possibile usare il gancio come segue:

- Dopo aver estratto la pagnotta, collocarla su un lato mentre è ancora calda e tenerla ferma con la mano, ricordandosi di usare un guanto da cucina,
- Con l'altra mano, inserire il gancio nell'asse dell'accessorio per l'impasto ,
- Tirare delicatamente il gancio per liberare l'accessorio per l'impasto ,
- Capovolgere nuovamente la pagnotta e metterla sulla griglia per farla raffreddare

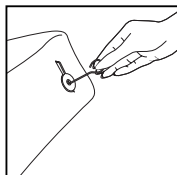


Figure 1

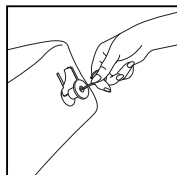
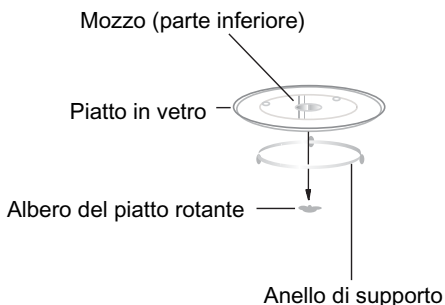


Figure 2

Attenzione: non utilizzare la griglia metallica nel modello a microonde. Rimuoverla sempre quando si utilizza la funzione microonde!

Spegnere il forno se la porta rimane aperta durante il funzionamento.

Installazione del piatto rotante



- a. Non posizionate mai il piatto in vetro al contrario. Il piatto in vetro non dovrebbe mai essere vincolato.
- b. Sia il piatto in vetro, sia l'anello di supporto devono sempre essere utilizzati durante la cottura.
- c. Il cibo e i contenitori devono sempre essere posizionati sul piatto in vetro per la cottura.
- d. Se il piatto in vetro o l'insieme anello piatto rotante dovessero incrinarsi o rompersi, contattate il centro di assistenza più vicino.

Installazione del piano di lavoro

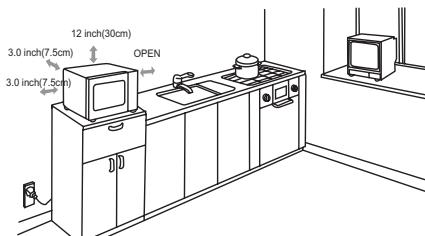
Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni alla porta. Non installare il forno se danneggiato.

Parte interna: Rimuovere tutte le pellicole protettive presenti sulle superfici della parte interna del forno a microonde.

Non rimuovere il sottile rivestimento marrone chiaro attaccato alla cavità del forno per proteggere il magnetron.

Installazione

1. Selezionare una superficie piana che fornisca uno spazio sufficiente per l'aerazione in ingresso o in uscita.



Uno spazio minimo di 3.0 pollici (7.5cm) è richiesto tra il forno e qualsiasi parete adiacente. Un lato deve essere aperto.

- (1) Lasciare uno spazio minimo di 12 pollici (30cm) sopra il forno.
 - (2) Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.
 - (3) Il bloccaggio delle aperture in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.
 - (4) Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. Il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze nella ricezione di radio o televisione.
2. Collegare il forno a una presa domestica standard. Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza sia uguale al voltaggio e alla frequenza indicati nella targhetta dei valori nominali.

ATTENZIONE: Non installare il forno su una cucina o altri elettrodomestici che producano calore. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e la garanzia non sarebbe più valida.

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.




ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO


Questo forno a microonde utilizza controlli elettronici moderni per regolare i parametri di cottura così da soddisfare il più possibile le vostre esigenze.

1. Impostazione dell'ora


Quando il forno a microonde viene collegato alla presa di corrente, il forno visualizzerà "0:00", un segnale acustico emetterà un suono.

1) Premere "  " per scegliere la visualizzazione a 12 ore o a 24 ore.




2) Ruotare "  " per regolare le ore; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0-23 (24 ore) o 1-12 (12 ore)




3) Premere "  ", le cifre dei minuti lampeggeranno.




4) Ruotare "  " per regolare i minuti, la cifra inserita per i minuti dovrebbe essere compresa tra 0-59.



5) Premere "  " per completare l'impostazione dell'ora. ":" lampeggerà.



Nota: 1) se l'orologio non viene impostato, questo non funzionerà quando collegato elettricamente.

2) Nel corso dell'impostazione dell'orologio, se premete " STOP  ", il forno tornerà allo stato precedente in modo automatico.

2. Cottura a microonde

1) Premere il tasto " " una volta. Il display visualizza "P100".

2) Premere " " quattro volte oppure ruotare " " per selezionare una potenza per la cottura a microonde compresa tra 100% e 10%. Il display visualizza in sequenza "P100", "P80", "P50", "P30", "P10", "G-1", "C-1", "C-2", "C-3" e "C-4".

3) Premere " " per confermare.

4) Ruotare " " per regolare il tempo di cottura (l'impostazione del tempo di cottura deve essere 0:05- 95:00).

5) Premere " " per iniziare la cottura.

NOTA: I livelli per la regolazione del tempo di programmazione sono i seguenti:

0---1 min. : 5 secondi 10---30 min. : 1 minuti











1---5 min. : 10 secondi 30---95 min. : 5 minuti

5---10 min. : 30 secondi

Tabella delle potenze del forno a microonde









Premere	Una volta	Due volte	Tre volte	4 volte	5 volte
Potenza del microonde	100%	80%	50%	30%	10%

3. Cottura con Grill





- 1) Premere il tasto "    " una volta. "140" lampeggerà.
- 2) Premere "  " per selezionare la funzione del grill. "G-1" lampeggerà. "  " sarà acceso. 
- 3) Premere il tasto " +30"  " per confermare. "G-1" verrà visualizzato.
- 4) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura. (Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)
- 5) Premere il tasto " +30"  " per iniziare la cottura. "  " lampeggerà, ":" sarà acceso.

Nota: Al trascorrere di metà del tempo di cottura con grill, il segnale acustico emetterà due suoni per ricordarvi di girare il cibo. Se la porta non viene aperta, l'unità continuerà a funzionare.






4. Cottura Combinata

- 1) Premere il tasto "    " una volta, " 140 " lampeggerà. 
- 2) Ruotare "  " per selezionare il tipo di cottura combinata.
- 3) Premere " +30"  " per confermare la funzione richiesta.
- 4) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura. (Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)
- 5) Premere il tasto " +30"  " per iniziare la cottura. Gli indicatori di cottura lampeggeranno e ":" sarà acceso.

Nota: Istruzioni per la cottura combinata









Istruzioni	Visualizzazione LED	Microonde	Grill	Convezione
1		●		●
2		●	●	
3			●	●
4		●	●	●

5. Cottura a convezione (Con funzione di pre-riscaldamento)









- 1) Premere il tasto "    " una volta, "140" lampeggerà.
- 2) Ruotare "  " per selezionare la funzione convezione. " °C " lampeggerà. "  " sarà acceso.

Per scegliere la temperatura di convezione richiesta continuare con la rotazione.

Nota: la temperatura può essere scelta tra 140 gradi e 230 gradi.

- 3) Premere " +30"  " per confermare. 
- 4) Premere " +30"  " per iniziare la fase di pre-riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura di pre-riscaldamento, il segnale acustico emetterà due suoni per ricordarvi di inserire il cibo nel forno. La temperatura di pre-riscaldamento viene visualizzata e lampeggerà. 

- 5) Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta. Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura. (Il tempo massimo di impostazione è 95 minuti.) 
- 6) Premere il tasto " +30"  " per iniziare la cottura.

6. Cottura a convezione (Senza la funzione di pre-riscaldamento)












- 1) Premere il tasto "    " una volta, "140" lampeggerà
- 2) Ruotare "  " per selezionare la funzione convezione. " °C " lampeggerà."  " sarà acceso.
Per scegliere la temperatura di convezione richiesta continuare con la rotazione
- 3) Premere " + 30"  " per confermare.
- 4) Ruotare "  " per regolare il tempo di cottura. (Il tempo massimo di impostazione è 95 minuti.)
- 5) Premere il tasto " + 30"  " per iniziare la cottura.

7. Cottura in più fasi





È possibile impostare fino a tre fasi di cottura. Lo scongelamento, se incluso nelle fasi, deve sempre essere impostato per primo. Il cicalino emette un avviso acustico al termine di ciascuna fase e prima dell'inizio di quella successiva.

Nota: il menu Auto non è una della fasi della cottura in più fasi.

Esempio: per cuocere gli alimenti con una potenza microonde al 100% per 10 minuti e con una potenza dell'80% per 5 minuti, attenersi alla seguente procedura:

- 1) Premere "    " una volta per scegliere la potenza a microonde del 100%.
- 2) Premere " + 30"  " per confermare la selezione.
- 3) Ruotare "  " per impostare un tempo di cottura di 10 minuti
- 4) Premere "    " due volte per impostare una potenza microonde dell'80%.
- 5) Premere " + 30"  " per confermare la selezione.
- 6) Ruotare "  " per impostare un tempo di cottura di 5 minuti.
- 7) Premere " + 30"  " per iniziare la cottura.


8. Cottura veloce


- 1) In modalità di attesa, premere " + 30"  " per usare il 100% della potenza per 30 secondi. Ogni pressione del tasto aumenta la durata di 30 secondi. Il tempo massimo di cottura è 95 minuti.
- 2) In modalità microonde, grill, forno a convezione e combi, premere " + 30"  " per usare il 100% della potenza per 30 secondi. Ogni pressione del tasto aumenta la durata di 30 secondi.
- 3) In modalità di attesa, ruotare "  " a sinistra per scegliere il tempo di cottura e premere direttamente " + 30"  " per usare la potenza del microonde al 100% .

Nota: questa funzione non può essere usata nelle modalità scongelamento, con il menu Auto e con la cottura in più fasi.


9. Cotture con partenza differita

- 1) Prima impostare l'orologio. (Consultare le istruzioni relative all'impostazione dell'orologio.)
- 2) Impostare il programma di cottura. È possibile impostare al massimo tre programmi. Lo scongelamento, la cottura Memory e il menu auto non possono essere impostati con questa funzione.


3) Premere "  ". L'orologio viene visualizzato. La cifra relativa alle ore lampeggia;

4) Ruotare "  " per regolare l'ora; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0-23 (24 ore) o 1-12 (12 ore).




5) Premere "  ", le cifre dei minuti lampeggeranno.




6) Ruotare "  " per regolare i minuti, la cifra inserita per i minuti dovrebbe essere compresa tra 0-59.





7) Premere " +30"  " per terminare l'impostazione. ":" sarà acceso, il segnale acustico emetterà due suoni all'ora impostata e quindi la cottura avrà inizio automaticamente.

Nota: 1) L'orologio deve essere impostato prima di iniziare l'operazione. In caso contrario, la funzione di partenza differita non funzionerà.



10. Scongelamento in base al peso

1) Premere "  ", l'LED visualizzerà "d-1".



2) Ruotare "  " per selezionare il peso del cibo. Contemporaneamente, gli indicatori "  ", " ** " and "g" saranno accesi. Il peso dovrebbe essere compreso tra 100 e 2000 gr.





3) Premere il tasto " +30"  " per iniziare la fase di scongelamento e gli indicatori "  " e " ** " lampeggeranno e l'indicatore "g" si spegnerà.



11. Scongelamento in base al tempo

1) Premere il tasto "  " due volte, l'LED visualizzerà "d-2".




2) Ruotare "  " per selezionare il tempo di cottura. Contemporaneamente, "  " e " ** " saranno accesi. Il tempo di impostazione massimo è di 95 minuti.



3) Premere il tasto " +30"  " per iniziare la fase di scongelamento. Gli indicatori "  " e " ** " lampeggeranno

12. Menu Automatici di cottura

1) In condizioni di attesa, ruotare "  ", l'indicatore "FISH" sarà acceso, "A1" lampeggerà.

2) Ruotare "  " ripetutamente per scegliere i vari menu.

3) Premere " +30"  " per confermare il menu richiesto.

4) Ruotare "  " per selezionare il peso del menu.

5) Premere " +30"  " per iniziare la cottura.

Tabella del menu Auto

Menu	Peso(g)	Visualizzazione	Potenza
A1 PESCE	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
A2 MINESTRA	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
A3 CARNE	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
A4 PANE	50	50	C-3
	100	100	
	150	150	
A5 PIZZA	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
A6 Dolci	475	475	Pre-riscaldamento a 160 gradi
A7 PASTA	50(con acqua 450g)	50	80%
	100(con acqua 800g)	100	
	150(con acqua 1200g)	150	
A8 POLLO	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
A9 VERDURE	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
A10 PATATE	1(230g)	1	100%
	2(460g)	2	
	3(690g)	3	

13. Cottura del pane

Rimuovere il ripiano girevole in vetro, il gruppo anello e l'albero del piatto girevole. Fissare l'accessorio per l'impasto in fondo al contenitore pane. Aggiungere gli ingredienti nell'ordine consigliato. Verificare di aver pesato accuratamente tutti gli ingredienti. Afferrare il vassoio con entrambe le mani e inserirlo nella cavità, attenendosi alla seguente procedura:

1. Collocare il contenitore all'interno del forno in modo che la freccia sul contenitore sia allineata con quella della base (Figura 1).
2. Spingere il contenitore verso il basso in modo che le tacche sulla base si inseriscano nelle fessure di aggancio corrispondenti del forno a microonde (Figura 2).
3. Ruotare il contenitore in senso antiorario fino a portare a contatto il gancio di fissaggio con il fermo sulla tacca della base (Figura 3). A questo punto il contenitore è saldamente fissato in posizione.

Verificare che il contenitoreo sia correttamente posizionato e allineato con la base del forno.

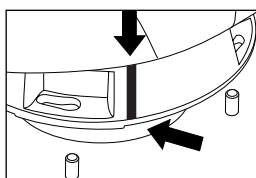


Figura 1

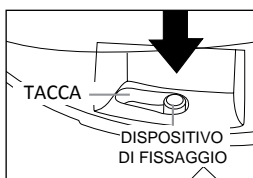


Figura 2

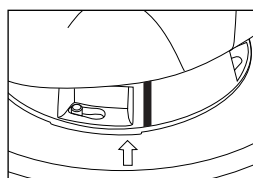













Figura 3

NOTE: l'accessorio per l'impasto non viene automaticamente rimosso dal pane al termine del programma di cottura. Ricordarsi di rimuoverlo prima di consumare il pane.

- 1) In modalità di attesa, premere "  " una volta. Il display visualizza "b-1" .
- 2) Continuare a premere "  " oppure ruotare "  " per selezionare la funzione desiderata. Il display visualizza nell'ordine "b-1", "b-2", "b-3"... "b-6".
- 3) Premere "+ 30"  " per confermare la scelta del programma di cottura del pane.
- 4) Continuare a premere "  " o ruotare "  " per selezionare il peso dal menu. Le opzioni disponibili sono 1000g, 1200g e 800g.
- 5) Premere "+ 30"  " per confermare il peso.
- 6) Tenere premuto "  " o ruotare "  " per scegliere il livello di croccantezza del pane. Il display visualizza "COL2", "COL3" o "COL1".

Scegliere "COL1" per una cottura leggera, "COL2" per una cottura media e "COL3" per una cottura intensa.

7) Premere "+ 30"  " per confermare il livello di cottura . Il display visualizza il tempo di cottura.

8) Premere "+ 30"  " per iniziare la cottura..

Nota

a. Selezionare b-1 per una cottura di base, b-2 per una cottura turbo e b-3 per il pane integrale.


Selezionare b-4 per il pane dolce, b-5 per il pane francese e b-6 per quello lievitato.

b. Nel menu b-6 non è possibile scegliere alcun livello di cottura.

c. Nel menu b-6 non è possibile scegliere la funzione di riscaldamento.

d. Impostare un tempo inferiore alle 12 ore. Nei menu b-6,b-2 non è possibile selezionare la funzione preimpostata.

e. Mentre è in corso la cottura del pane, il forno interrompe la cottura ogni volta che viene aperto lo sportello e la riavvia appena lo sportello viene chiuso.

f. Per interrompere l'operazione di cottura, è sufficiente premere "STOP"  " per tre secondi.


g. Se durante l'operazione di cottura, l'alimentazione elettrica si interrompe per meno di 10 minuti, il forno la riavvia automaticamente appena viene ripristinata la corrente elettrica..

GUIDA ALLA COTTURA


Si prega di fare riferimento al ricettario incluso nel forno a microonde.

14. Funzione di verifica impostazioni


1) Durante la cottura, premere "  " "    "; la potenza microonde corrente verrà visualizzata per 2-3 secondi.

2) Nella fase di partenza differita, premere "  " per visualizzare l'orario per la cottura differita.


Il tempo di inizio cottura lampeggerà per 2-3 secondi, quindi il forno tornerà alla visualizzazione dell'ora.

3) Durante la cottura, premere "  " per controllare l'ora corrente. Sarà visualizzata per 2-3 secondi.

15. Funzione di blocco per bambini

Blocco: nella condizione di riposo, premere " STOP"  " per 3 secondi, si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuta impostazione del blocco bambini; l'LED

visualizzerà "  " o l'ora corrente

Uscita dalla funzione di blocco: nello stato di blocco, premere " STOP"  " per 3 secondi; si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuto sblocco; l'LED tornerà all'orologio.



16. Funzione di spegnimento automatico

Se la porta rimane aperta per 10 minuti, la luce del forno si spegnerà. Premere qualsiasi tasto dopo l'apertura della porta per riattivare il conto alla rovescia. La luce del forno si accenderà.

17. Funzione protettiva del Magnetron

Se l'unità funziona per 30 minuti al massimo livello di potenza, il forno si imposterà automaticamente all'80% della potenza microonde per proteggere il magnetron.

18. Specifiche

- 1) Il segnale acustico emetterà un suono quando la manopola viene ruotata all'inizio del procedimento;
- 2) In caso di apertura della porta nel corso della cottura, si dovrà premere il tasto " +30"  " per continuare;
- 3) una volta impostato il programma di cottura, il tasto " +30"  " deve essere premuto entro 5 minuti; in caso contrario, verrà visualizzata l'ora corrente e l'impostazione verrà cancellata..
- 4) Il segnale acustico emetterà un suono in caso di pressione corretta; in caso contrario, non vi sarà alcun suono.
- 5) Il segnale acustico emetterà 5 suoni acustici per avvisare quando la cottura è terminata.

Ricerca dei problemi

NORMALE	
Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio o televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodomestici, quali miscelatori, aspirapolvere, ventilatori elettrici. Si tratta di una condizione normale.
Luce affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luce del forno può affievolirsi. Si tratta di una condizione normale.
Si accumula del vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfatio	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfatio. Ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio la porta del forno. Si tratta di una condizione normale.
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia del cibo all'interno dello stesso	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. Questa condizione, però, dovrebbe essere evitata.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra società)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico
Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta
Il piatto di vetro è rumoroso durante il funzionamento del forno	Rulli sporchi e residui sul fondo del forno	Fare riferimento al paragrafo "manutenzione del microonde" per pulire le parti sporche.



Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Il simbolo su questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. L'elettrodomestico deve essere consegnato al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme locali vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199121314.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “**Numero Utile**” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. **Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it**



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.

In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Guida alla Cottura

MICROONDE

L'acqua, i grassi e i carboidrati che costituiscono il cibo assorbono l'energia delle microonde in un processo che induce le molecole a vibrare rapidamente. Questo rapido movimento, creando attrito e frizione, genera il calore che cucina gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cuocere nel microonde:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle per avere la massima efficacia.

Le microonde possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come anche la carta ed il legno. Al contrario, vengono riflesse da metallo, acciaio inossidabile, alluminio e rame, per cui gli alimenti non vanno mai cotti in contenitori di questo genere.

Alimenti adatti ad essere cotti nel microonde:

Molti tipi di alimenti sono adatti ad essere cotti nel microonde, come verdura fresca o congelata, frutta, pasta, riso, cereali, fagioli, pesce, e carne, nonché sughi, creme, minestre, budini, marmellate e salse.

In generale si può dire che la cottura con il microonde è ideale per qualsiasi alimento che si prepara su un normale piano di cottura.

Copertura durante la cottura

E' molto importante coprire gli alimenti durante la cottura perché l'acqua diventa vapore e contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con una copertura di plastica o con una pellicola aderente adatta al microonde.

Tempi di Riposo

E' importante attendere un po' quando avete terminato la cottura degli alimenti in modo da permettere alla loro temperatura di equilibrarsi.

Guida alla Cottura

Guida alla Cottura della verdura congelata

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Cucinate gli alimenti coperti per il tempo minimo, facendo riferimento alla tabella sottostante. Continuate la cottura fino a quando otterrete il risultato desiderato. Mescolate gli alimenti due volte durante la cottura e una volta a fine cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150g	P80	5-6	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Aggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola.) di acqua fredda.
Piselli	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Fagiolini Verdi	300g	P80	7½-8½	2-3	AAggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola.) di acqua fredda.
Verdura Mista (carote/ piselli/ cereali)	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.
Verdura Mista (alla cinese)	300g	P80	7½-8½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua fredda.

Guida alla Cottura (continua)

Guida alla Cottura di verdura fresca

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Aggiungete 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiaini da tavola) per ogni 250 g, se non è consigliata un'altra quantità di acqua: fate riferimento alla tabella. Cuocete la verdura, coperta per il tempo minimo consigliato. Continuate a cucinare fino ad ottenere il risultato che desiderate. Mescolate una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo di tre minuti.

Consiglio: tagliate la verdura fresca in pezzi uniformi. Più piccoli sono, più velocemente si cucinano.

Tutte le verdure fresche vanno cotte con il forno a piena potenza (P100).

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Preparate parti uniformi. Sistemate i gambi nel centro.
Cavolini di Bruxelles	250g	5-5½	3	Aggiungete 60-75 ml (5-6 cucchiaini da tavola) di acqua.
Carote	250g	3½-4	3	Tagliate le carote a fettine uniformi.
Cavolfiore	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Preparate parti uniformi. Se ci sono parti grandi, tagliatele a metà. Sistemate i gambi nel centro.
Zucchine	250g	3-3½	3	Tagliate le zucchine a fette. Aggiungete 30 ml (2 cucchiaini da tavola) di acqua o una noce di burro. Cucinate fino a quando diventano tenere.
Melanzane	250g	2½-3	3	Tagliate le melanzane a fettine e cospargetele con un cucchiaino da tavola di succo di limone.
Porri	250g	3-3½	3	Tagliate i porri a fettine sottili.
Funghi	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Preparate i funghi interi se sono piccoli o a fettine. Non aggiungete acqua. Cospargeteli di succo di limone. Aromatizzateli con sale e pepe. Scolateli prima di servire.
Cipolle	250g	4-4½	3	Tagliate le cipolle a fettine o a metà. Aggiungete solo 15 ml (1 cucchiaino da tavola) di acqua.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Peperone	250g	3½-4	3	Tagliate il peperone a fettine.
Patate	250g 500g	3-4 6-7	3	Pesate le patate sbucciate e tagliatele a metà o quartini uniformi.
Cavolo rapa	250g	4½-5	3	Il cavolo rapa va tagliato a cubetti.

Guida alla Cottura per riso e pasta

Riso : Usate una pirofila di vetro, capiente, a forma di scodella, con coperchio. Il riso raddoppia il suo volume durante la cottura. Va cucinato coperto.
Una volta terminato il tempo di cottura, mescolate prima del tempo di riposo, salate o aggiungete erbe aromatiche e burro.
Nota: il riso potrebbe non aver assorbito tutta l'acqua una volta terminato il tempo di cottura.

Pasta : Usate una pirofila di vetro capiente a forma di scodella. Aggiungete acqua bollente, un pizzico di sale e mescolate bene. Va cucinata scoperta. Mescolate di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo, poi scolatela bene.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Riso (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½- 18½	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Risone (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Riso Misto (riso coltivato e non)	250g	P100	16-17	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Cereali Misti (riso + frumento)	250g	P100	17-18	5	Aggiungete 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Aggiungete 1000 ml di acqua calda

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE ALIMENTI

Il vostro forno a microonde riscalderà gli alimenti in meno tempo rispetto a quanto impiegano i normali piani di cottura.

Usate i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nello schema seguente che va considerato come una guida.

I tempi dello schema considerano i liquidi ad una temperatura ambiente di circa +18 / +20°C o alimenti freddi ad una temperatura di circa +5 / +7°C.

Sistamate gli alimenti e copriteli.

Evitate di riscaldare pezzi grandi come tagli di carne, poiché tendono a cuocere troppo e a seccarsi prima che il centro sia caldo bollente. Riscaldare piccoli pezzi darà migliori risultati.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati usando la massima potenza, mentre altri devono essere riscaldati a potenze inferiori.

Controllate le tabelle a titolo indicativo. Generalmente è meglio riscaldare gli alimenti usando poca potenza, se gli alimenti sono delicati, in grande quantità o se si riscaldano rapidamente (pasticci di carne tritata, ad esempio).

Mescolate bene o capovolgete gli alimenti quando li riscaldate per ottenere i migliori risultati. Se possibile, mescolate ancora prima di servire.

Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Per evitare eventuali scottature e che i liquidi trabocchino bollendo, mescolate prima, durante e dopo che li avete riscaldati. Teneteli nel microonde per il tempo di riposo. Vi consigliamo di mettere un cucchiaino di plastica o una barretta di vetro nei liquidi; eviterete così di surriscaldare (e quindi rovinare) gli alimenti.

E' preferibile sottovalutare il tempo di cottura e aggiungere altro tempo al riscaldamento se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando riscaldate gli alimenti per la prima volta, è utile prendere nota dei tempi utilizzati per un riferimento futuro.

Assicuratevi sempre che il cibo riscaldato sia completamente caldo bollente.

Fate riposare gli alimenti per un tempo breve dopo averli riscaldati per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Il tempo di riposo suggerito dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, se nello schema non è consigliato un tempo diverso.

Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Fate riferimento anche al capitolo delle misure di sicurezza.

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE LIQUIDI

Fate sempre riposare i liquidi per almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Mescolate SEMPRE dopo averli riscaldati.

Per evitare che i liquidi trabocchino, causando eventuali scottature, mettete un cucchiaino o una barretta di vetro nelle bevande e mescolate prima, durante e dopo averli riscaldati.

RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Metteteli in un piatto fondo di ceramica, coprendolo con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averli riscaldati! Lasciateli riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolate nuovamente e controllate la temperatura. Temperatura consigliata per servire: tra 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:

Versate il latte in un biberon di vetro sterilizzato. Va riscaldato scoperto. Non riscaldate mai un biberon con la tettarella perché la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

Agitate bene prima del tempo di riposo e di nuovo prima di servire! Controllate sempre attentamente la temperatura del latte o degli alimenti per bambini prima di darli al bambino.

Temperatura consigliata per servire: ca. 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini devono essere particolarmente e attentamente controllati prima di essere serviti per evitare scottature. Utilizzate i livelli di potenza e i tempi della tabella seguente come linee guida per riscaldare gli alimenti.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Liquidi e Alimenti

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 300 ml (2 tazzine) 450 ml (3 tazzine) 600 ml (4 tazzine)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versateli in una tazzina di ceramica e riscaldateli scoperti. Mettete la tazzina o la tazza nel centro del piatto rotante. Mescolate attentamente prima e dopo il tempo di riposo.
Minestre (fredde)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versatele in un piatto fondo di ceramica o in una scodella fonda di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averle riscaldate. Mescolate ancora prima di servire.
Spezzatino (freddo)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettete lo spezzatino in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e una volta ancora prima di lasciarlo riposare e di servirlo.
Pasta al sugo (fredda)	350g	P80	3½-4½	3	Mettete la pasta (ad esempio spaghetti o tagliolini all'uovo) su un piatto liscio di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde. Mescolate prima di servire.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Pasta ripiena al sugo (fredda)	350g	P80	4-5	3	Mettete la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) in un piatto fondo di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e ancora una volta prima di lasciarli riposare e di servirli.
Alimenti Pronti (freddi)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettete gli alimenti freddi, pronti per essere riscaldati, da 2-3 porzioni su un piatto di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Alimenti e Latte per Bambini

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempi di Riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Metteteli in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotti coperti. Mescolate al termine del tempo di cottura. Fate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Pappe per bambini (frumento + latte + frutta)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettetele in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotte coperte. Mescolate una volta terminato il tempo di cottura. Lasciate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Latte per bambini	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolate o agitate bene e versatelo in un biberon di vetro sterilizzato. Posizionare nel centro del piatto rotante. Va riscaldato scoperto. Agitate bene e lasciate riposare per almeno tre minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.

Guida alla Cottura (continua)

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto la parte superiore della cavità e funziona quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante ruota. La rotazione del piatto rotante dora gli alimenti in modo più uniforme. Se preriscaldate il grill per 4 minuti, la doratura avverrà più rapidamente.

Stoviglie per il grill:

Devono essere resistenti al calore e possono essere di metallo. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti al grill:

Bracioline, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta e prosciutto, piccole porzioni di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast.

NOTA IMPORTANTE:

Ricordatevi che gli alimenti vanno posti sulla griglia, se non diversamente suggerito.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura combina il calore radiante che proviene dal forno con la velocità della cottura a microonde. Funziona solo quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante sta ruotando. Gli alimenti si dorano uniformemente grazie alla rotazione del piatto rotante.

Stoviglie per cucinare con il microonde + grill:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle e devono essere resistenti al calore. Non usate stoviglie di metallo in modalità combinata. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Gli alimenti adatti alla cottura con modalità combinato comprendono tutti i tipi di alimenti cotti che hanno bisogno di essere riscaldati e dorati (ad esempio pasta al forno), come anche alimenti che richiedono un breve tempo di cottura per dorare la parte superiore.

Inoltre questa modalità può essere utilizzata per grosse porzioni di alimenti che traggono vantaggio da una parte superiore dorata e croccante (ad esempio i pezzi di pollo vanno girati a metà cottura).

Fate riferimento alla tabella per il grill per ulteriori dettagli.

Gli alimenti devono essere girati, se li volete dorati da entrambe le parti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti congelati

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti congelati	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno ca. 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	MW+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Solo grill 2-3 2-3	Sistamate i panini in cerchio sulla griglia. Usate il grill per l'altra parte dei panini fino a raggiungere la croccantezza che desiderate. Lasciateli riposare per 2-5 minuti.
Baguette/Bruschetta	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1 3½-4	Solo grill 2-3	Mettete una baguette surgelate diagonalmente su carta da cucina sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate/verdure gratinate	400g	C1	13-15	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro e posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pasta (Cannelloni, Maccheroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Mettete la pasta congelata in un piatto di vetro. Posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pesce gratinate	400g	C1	16-18	-	Mettete il pesce congelato nel mezzo di un piatto liscio rettangolare di vetro. Posizionare sulla piatto rotante. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti freschi

Preriscaldate il grill con la funzione grill per 4 minuti.

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Toast	4 pezzi (ciascuno 25 g)	Solo grill	3½-4½	3-4	Mettete i toast uno vicino all'altro sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo gril	2½-3½	1½-2½	Mettete i panini con la parte inferiore rivolta verso l'alto in cerchio direttamente sul piatto rotante.
Pomodori alla griglia	200g (2 pezzi) 400g (4 pezzi)	C2	3½-4½ 5-6	-	Tagliate i pomodori a metà. Mettete un po' di formaggio in cima. Sistemate in cerchio su una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Mettete sulla griglia
Toast Formaggio/ Pomodori	4 pezzi (300g)	C2	4-5	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Toast tipo Hawaii (ananas, prosciutto, fettine di formaggio)	2 pezzi (300g) 4 pezzi (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Mettete 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate al forno	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliate le patate a metà. Mettetele in cerchio sulla griglia con la parte tagliata verso il grill.
Patate/ verdure gratinate (fredde)	5 00g	C1	9-11	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro. Mettete sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Pezzi di Pollo	450g (2pezzi) 650g (2-3 pezzi) 850g (4 pezzi)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Preparate i pezzi di pollo con olio e spezie. Metteteli in cerchio con le ossa verso il mezzo. Mettete un pezzo di pollo ma non nel centro della griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti
Arrosto di pollo	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Spennellate con olio e spezie. Mettete il petto di pollo verso il basso per 1. lato e verso l'alto per 2. lato sul piatto rotante. Lasciate riposare 5 minuti.
Braciola di Agnello (medio)	400g (4 pezzi)	Solo grill	10-12	8-9	Spennellate le braciola di agnello con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2 pezzi) 500 g (4 pezzi)	MW + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill solo) 5-6 7-8	Spennellate la pelle di maiale con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Arrosto di pesce	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Spennellate con olio e spezie. Mettete testa - croce sulla griglia
Mele Cotte	2 mela (ca.400g) 4 mela (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Togliete il torsolo alle mele e riempitele con uvetta e marmellata. Metteteci sopra scaglie di mandorle. Mettete le mele in una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Posizionare direttamente sul piatto rotante