

INDICE

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

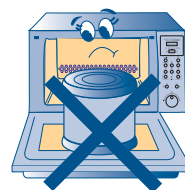
CAPITOLO GENERALE

1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Leggere con attenzione le seguenti istruzioni e conservare per ogni ulteriore consultazione

N.B. Questo forno è stato progettato per scongelare, riscaldare e cuocere cibi in ambiente domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.

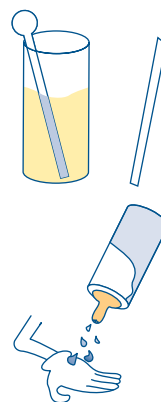
- 1) **ATTENZIONE:** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere usato fino a che un tecnico esperto (addestrato dal costruttore o dal Servizio Clienti del venditore) non abbia eseguito la riparazione.
- 2) **ATTENZIONE:** È pericoloso per chiunque non abbia una preparazione specifica effettuare operazioni di manutenzione e riparazione che comportino la rimozione di protezioni contro l'esposizione alle microonde.
- 3) **ATTENZIONE:** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati che potrebbero esplodere.
Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.
- 4) **ATTENZIONE.** Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci.
Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
Consentire ai bambini l'uso del forno senza sorveglianza soltanto quando siano state impartite istruzioni adeguate che consentano al bambino di utilizzare il forno in sicurezza e lo rendano cosciente dei pericoli connessi ad un uso non appropriato.
- 5) **ATTENZIONE:** quando l'apparecchio viene fatto funzionare nel modo combinato i bambini dovrebbero utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che si sviluppano.
- 6) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
- 7) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta.
Mantenere sempre pulito il lato interno della porta (E) usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.
- 8) Una volta aperta la porta, tenere presente quanto segue: non porre oggetti pesanti sulla porta né tirare la maniglia verso il basso oltre misura in quanto l'apparecchio potrebbe capovolgersi. Non mettere contenitori o padelle calde (ad esempio, appena tolte dal fornello) sulla porta.
- 9) Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da evitare ogni rischio.
- 10) Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.
- 11) Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.
- 12) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- 13) Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE" e "COMBINATA MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
- 14) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")
- 15) Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.
- 16) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.
- 17) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.



18) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea.

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

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



1.2 DATI TECNICI

• **CONSUMO ENERGETICO** nella funzione "forno ventilato" (Norme CENELEC HD 376)

Per raggiungere 200 °C	0,35 kWh
Per mantenere una temperatura di 200°C per 1 ora	1,15 kWh
Consumo totale	1,5 kWh

• **POTENZA RESA MICROONDE:** 1000 W (IEC705)

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta all'interno della cornice ad incasso nella parete di destra. Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed alla Direttiva 89/109/CEE sui materiali in contatto con alimenti.

POTENZA RESA

La **potenza resa in WATT** del vostro forno si trova sulla targa dati dell'apparecchio alla voce **MICRO OUTPUT**. Al momento della consultazione delle tabelle fate sempre riferimento alla potenza del Vostro forno! Vi sarà utile anche quando consulterete i ricettari per microonde in commercio.



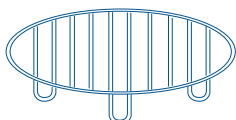
In alcuni modelli, la potenza resa massima in WATT è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sulla portina.

1.3 INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

- 1) Verificare che il perno del piatto rotante (D) sia inserito correttamente nell'apposita sede al centro del piatto rotante.
- 2) Pulire l'interno con un panno umido e morbido.
- 3) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto, in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.
- 4) Posizionare al centro della sede circolare il supporto (I) ed appoggiarci il piatto rotante (H). Il perno (D) deve inserirsi nella relativa sede al centro del piatto rotante.
- 5) Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 16A. Verificare inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 16A, al fine di evitarne l'improvviso intervento durante il funzionamento del forno.
- 6) Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente sia **correttamente messa a terra: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**

1.4 ACCESSORI IN DOTAZIONE

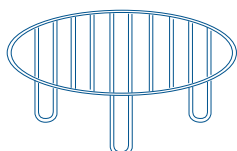


GRIGLIA BASSA

Funzione solo forno ventilato:

per tutti i tipi di cotture tradizionali, in particolare per la cottura di dolci.

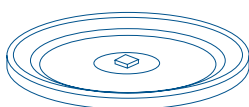
Funzione Combinata microonde + forno ventilato e microonde + grill
per la cottura rapida di carne, patate, alcuni dolci che lievitano e cibi gratinati (es. lasagne).



GRIGLIA ALTA

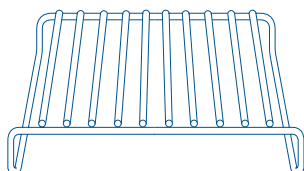
Funzione solo grill:

per tutti i tipi di grigliatura.



PIATTO ROTANTE

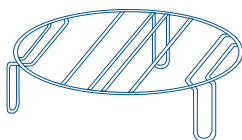
Il piatto rotante va utilizzato per tutte le funzioni.



GRIGLIA RETTANGOLARE

Funzione solo forno ventilato

Per tutti i tipi di cottura tradizionali da eseguire in pirofile rettangolari di grandi dimensioni. Naturalmente il cibo va mescolato o girato durante la cottura. Appoggiate questa griglia direttamente sul fondo del forno. Il piatto rotante (H) può essere lasciato nella propria posizione. **Non può essere utilizzata con la cottura a microonde.**



GRIGLIA MEDIA

Funzione solo microonde

Per tutti i tipi di cotture su due ripiani

CONTEMPORANEAMENTE

(Ad esempio: grosse quantità di cibo o cibi diversi).

Vedere le istruzioni a pag. 22

1.5 VASELLAME DA USARE

Nelle funzioni solo microonde e combinate con microonde, si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). È possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture **“solo a microonde”**. Comunque, se permangono dubbi sull'uso o meno di un particolare contenitore, potete effettuare questa semplice prova: inserire il contenitore vuoto nel forno per 30 secondi a livello di potenza massimo (funzione “solo microonde”). Se il contenitore rimane freddo o si riscalda solo leggermente vuol dire che è adatto per la cottura a microonde. Se invece diventa molto caldo (o si sviluppano scintille), il contenitore non è adatto. Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica “usa e getta”. Per quanto riguarda forma e dimensione, è indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

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

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

Se il forno è impostato nelle funzioni **“Solo forno ventilato”** o **“Solo grill”**, si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno.

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

	Vetro	Pyrex	Vetroce-ramica	Terracotta	Fogli di alluminio	Plastica	Carta o cartone	Contenitori metallici
Funzione “Solo microonde”	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Funzioni “Combinare”	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Funzione “Solo ventilato” “Solo grill”	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

1.6 REGOLE E CONSIGLI GENERALI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

Le microonde sono radiazioni elettromagnetiche presenti anche in natura sotto forma di onde luminose (esempio: luce solare) che, all'interno del forno, penetrano nel cibo da tutte le direzioni e riscaldano le molecole di acqua, grasso e zucchero. Il calore si produce molto rapidamente solo nel cibo, mentre il contenitore si riscalda soltanto indirettamente per trasferimento del calore dal cibo caldo. Ciò impedisce al cibo di aderire al contenitore per cui è possibile usare (o, in alcuni casi, non usare del tutto) pochissimo grasso durante il processo di cottura. Poiché povera di grassi la cottura a microonde è giudicata quindi molto sana e dietetica. Inoltre, rispetto ai sistemi tradizionali, la cottura avviene ad una temperatura meno elevata per cui i cibi, disidratandosi di meno, non perdono i loro principi nutritivi e conservano maggiormente il sapore.

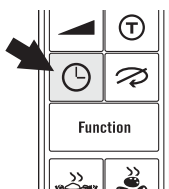
Regole fondamentali per una corretta cottura a microonde

- 1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.
- 2) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.
- 3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).
- 4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, wurstel, 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 del piatto rotante.
- 8) La **formazione di condensa** all'interno del forno e nelle zone della porta e dell'uscita aria è perfettamente normale. **Per ridurla, coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato.** Inoltre, cibi con contenuto acquoso, (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno. Usare pellicola trasparente adatta per forni a microonde.
- 9) **Non cuocere le uova con il guscio:** la pressione che si forma all'interno farebbe esplodere l'uovo, anche a cottura ultimata. Non riscaldare le uova già cotte, a meno che non siano strapazzate.
- 10) Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.

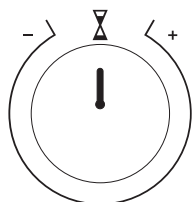
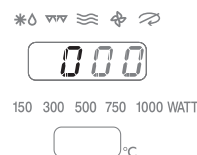
CAPITOLO 2- USO DEI COMANDI E IMPOSTAZIONI DELLE FUNZIONI

2.1 COME REGOLARE L'OROLOGIO

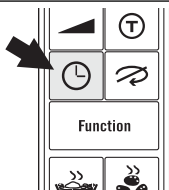
- Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display compariranno quattro trattini (---) Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:



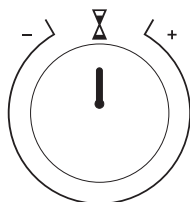
- 1** Premere il tasto (6).
(Sul display 1 lampeggiano le ore).



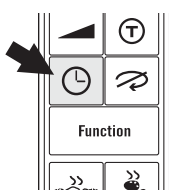
- 2** Impostare l'ora desiderata ruotando la manopola (14).
(Sul display 1 lampeggiano le ore).



- 3** Premere ancora il tasto (6).
(Sul display 1 lampeggiano i minuti).



- 4** Impostare i minuti desiderati ruotando la manopola (14).
(Sul display 1 lampeggiano i minuti).

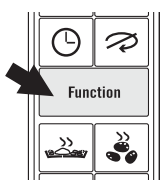


- 5** Premere ancora il tasto (6).
(Il display visualizza l'ora impostata).



- Se volete cambiare l'ora del quadrante una volta impostata, premere il tasto (6) 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 (6) (l'ora viene visualizzata per 2 secondi).

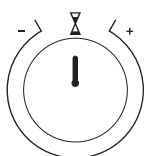
2.2 COME PROGRAMMARE LE COTTURE



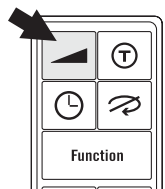
1 Premere il tasto **Function** (3) (selezione funzioni) e scegliere la funzione desiderata, che sarà visualizzata con l'accensione dei relativi simboli posti sopra il display 1. Le funzioni disponibili sono:



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



2 Impostare la durata della cottura, in minuti, ruotando la manopola (14). Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.



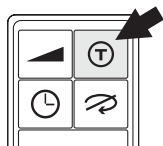
3 Nelle funzioni:
solo microonde
combinata microonde + forno ventilato
combinata microonde + grill



selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto (5) fino a far lampeggiare la potenza desiderata espressa in numeri (Watt) sopra il display 2 (in basso). Per la scelta della potenza, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

Note: • non è necessario selezionare alcun livello di potenza nella funzione di **scongelamento automatico**.

- nella funzione **combinata microonde + forno ventilato** la potenza microonde massima selezionabile è 750 Watt.
- è possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto (5).

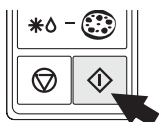


- 4** Nelle funzioni:
combinata microonde + forno ventilato
solo forno ventilato



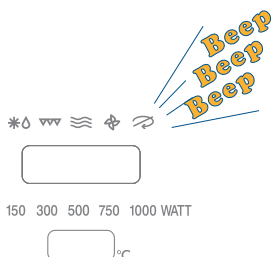
selezionare la temperatura di cottura premendo ripetutamente il tasto (T) (4) fino a che il display 2 (in basso) non visualizza la temperatura desiderata. Per la scelta della temperatura, consultare sempre le tabelle riportate al Capitolo 3.

- Note:**
- una volta avviata la cottura, il display 2 mostrerà l'aumento della temperatura effettiva all'interno del forno.
 - una volta raggiunta la temperatura impostata, verrà emesso un segnale acustico (3 beep). Sul display 2 rimarrà quindi visualizzata la temperatura impostata.
 - è possibile modificare la temperatura impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto (T) (4).



- 5** Avviare il processo di cottura premendo il tasto (13). Sul display 1 comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura e, se previsto dalla funzione, la temperatura del forno sul display 2.

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



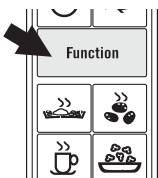
- 6** Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico (3 beep) e sul display compare la scritta "END". Aprire la porta ed estrarre il cibo (comparirà l'ora del giorno, o se il forno è caldo, la scritta "COOL" - vedi nota sotto).

- Note:**
- è possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe così l'emissione di microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto (13).
 - se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto (12).
 - per terminare la cottura, procedere invece come segue:
 - se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto (12).
 - se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto (12). Il display tornerà a visualizzare l'orologio.
 - questo modello è dotato di un ciclo di raffreddamento automatico che entra in funzione qualora il forno fosse molto caldo (ad esempio alla fine di cotture lunghe con le funzioni termiche). Durante questo ciclo, sul display 1 compare la scritta "COOL" e i ventilatori e la lampada forno sono in funzione (poi si spegneranno automaticamente).

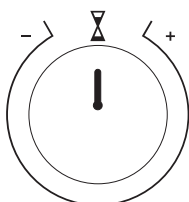
Al termine di ogni cottura, la lampada forno e la ventola di raffreddamento rimarranno in funzione fino a che non si aprirà la porta del forno.


2.3 SEQUENZA AUTOMATICA DI SCONGELAMENTO E COTTURA

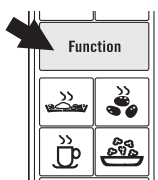
Per programmare un ciclo automatico sequenziale di scongelamento e di cottura, procedere come segue:



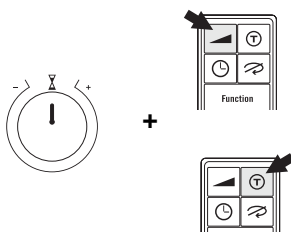
- 1** Impostare la funzione **scongela-mento automatico** premendo due volte il tasto **Function** (3) (selezione funzioni). Sul display comparirà l'indicatore relativo allo scongelamento automatico.



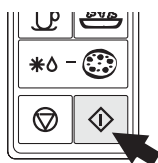
- 2** Impostare la durata dello scongelamento (in minuti) ruotando la manopola  (14).




- 3** Impostare la successiva cottura selezionando la funzione desiderata con il tasto **Function** (3) (selezione funzioni) fino a far comparire i relativi indicatori.
(es. funzione combinata microonde + forno ventilato)

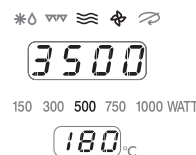
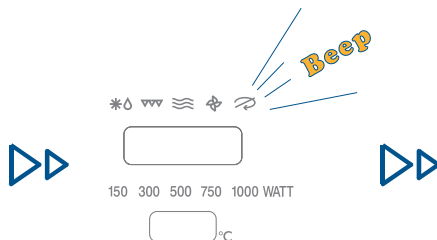


- 4** Regolare la durata della cottura e, se previsto dalla funzione, il livello di potenza microonde e la temperatura forno come indicato al paragrafo precedente (par. 2.2).



- 5** Premere il tasto  (13).

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




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



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





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




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

2.5 RISCALDAMENTO VELOCE

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

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



Il riscaldamento veloce è anche utile per completare cotture.

Una volta avviata la cottura, il tempo impostato può essere modificato con la manopola  (14) fino ad un massimo di 60 minuti.


2.6 SICUREZZA BAMBINI



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

Per l'inserimento della sicurezza:

- Mantenere premuto il tasto  (12) per 5 secondi.
- Viene emesso un beep breve: non sarà più possibile correggere i tempi durante tutte le cotture.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto  (12) fino al beep.

2.7 TASTO FERMAPIATTO



Nel caso si debbano usare contenitori/recipienti di grandi dimensioni (oppure con manici) non in grado di ruotare, è possibile bloccare il movimento del piatto girevole. Premere il tasto fermapiatto  (15), operazione possibile solo dopo aver impostato una funzione di cottura: il led in alto a destra comincerà a lampeggiare.

Dopo aver premuto  (13), il led lampeggerà per altre 5 volte, dopodichè rimarrà acceso per tutta la durata del tempo impostato; per ottenere ottimi risultati, il cibo va mescolato/girato più volte durante la cottura. La funzione fermapiatto, rimarrà impostata anche per la cottura successiva, fino a che non si preme nuovamente il tasto fermapiatto  (15).

Nella funzione solo microonde la potenza massima utilizzabile è di 750 W (ridotta automaticamente dal controllo elettronico all'atto dell'azionamento del tasto fermapiatto  (15)).

2.8 FUNZIONE "MEMOTIME"

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

- Premere il tasto **Function** (3) fino a che nel display 2 compaiono 3 trattini, selezionare quindi il tempo desiderato ruotando la manopola  (14) e avviare con il tasto  (13).
- Al termine verranno emessi 3 beep e sul display 1 comparirà la scritta "END".

CAPITOLO 3- UTILIZZO DEL FORNO: SUGGERIMENTI E TABELLE TEMPI

3.1 SCONGELAMENTO

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

TABELLA TEMPI DI SCONGELAMENTO IN FUNZIONE "SCONGELAMENTO AUTOMATICO"

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

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il test di scongelamento di carne macinata secondo la Norma 60705, Par. 13.3 (vedi pag. 2). Ruotare sottosopra il carico a metà del tempo impostato. Il carico da scongelare va appoggiato direttamente sopra il piatto girevole.

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

3.2 RISCALDAMENTO

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

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

Attenzione: alcune pietanze possono essere facilmente riscaldate anche utilizzando le ricette pre-memorizzate "Funzioni automatiche" (vedere tabella a pag.21).

TABELLA TEMPI DI RISCALDAMENTO

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI
AMMORBIDIMENTO DI CIBI					
• Cioccolata/glassa	100 gr	☞	500	4 - 5	Mettere in un piatto. Mescolare la glassa una volta.
• Burro	50-70 gr	"	1000	0'.10"-0'.15"	Per sciogliere il burro aggiungere 1 minuto
CIBI DA TEMP. DI FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 20/30°C					
• Yogurt	125 gr	"	1000	0'.15"-0'.20"	Asportare il foglio metallico. Riscaldare il biberon senza tettarella e mescolare subito dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura. Verificare la temperatura del contenuto prima della consumazione. Se il latte è a temperatura ambiente ridurre leggermente il tempo indicato. Se si usa latte in polvere, mescolare bene in quanto la polvere residua potrebbe incendiarsi. Usare solo latte sterilizzato.
• Biberon	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
CIBI PRECOTTI DA TEMP. DI FRIGO. (temp. iniziale 5/8°C) fino a 70°C					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	1000	3 - 5	Si intendono confezioni di qualsiasi tipo di cibo precotto reperibili in commercio, da riscaldare a 70°C. Togliere il cibo da eventuali confezioni metalliche e porlo direttamente nel piatto in cui poi si mangia. Per un ottimo risultato il cibo deve essere sempre coperto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	"	3 - 5	
• Confezione di pesce e/o verdure	300 gr	"	"	2 - 4	Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto da riscaldare a 70°C. Il cibo va posto direttamente nel piatto in cui poi si mangia e va sempre coperto o con la pellicola trasparente o con un piatto rovesciato.
• Piatto di carne e/o verdure	400 gr	"	"	4 - 6	
• Piatto di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	4 - 6	
• Piatto di pesce e/o riso	300 gr	"	"	3 - 5	
CIBI CONG. DA RISCALDARE/CUOCERE (temp. iniziale -18/-20°C) fino a 70°C					
• Confezione di lasagne o pasta con ripieno	400 gr	"	1000	5 - 7	Si intende qualsiasi tipo di cibo precotto congelato da riscaldare a 70°C direttamente nella loro confezione; se il contenitore fosse metallico, porre il cibo direttamente nel piatto in cui poi si mangia ed aumentare i tempi di qualche minuto.
• Confezione di carne con riso e/o verdure	400 gr	"	"	4 - 6	
• Confezione di pesce e/o verdure precotti	300 gr	"	"	2 - 4	Togliere il cibo crudo dalle confezioni e posizionarlo in un contenitore adatto alle microonde e coprire. Si intendono porzioni di qualsiasi tipo di cibo già cotto congelato da riscaldare a 70°C. Porre il cibo congelato nel piatto in cui poi si mangia e coprirlo con un altro piatto rovesciato o un pyrex. Assicurarsi che al centro sia ben caldo; se possibile, mescolare il cibo.
• Confezione di pesce e/o verdure crudi	300 gr	"	"	6 - 8	
• Porzione di carne e/o verdure	400 gr	"	"	5 - 7	
• Porzioni di pasta, cannelloni o lasagne	400 gr	"	"	6 - 8	
• Porzioni di pesce e/o riso	300 gr	"	"	3 - 5	
BEVANDE DA FRIGORIFERO (5/8°C) fino a 70°C circa					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	1000	1'30" - 2'	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	3 - 4	
BEVANDE DA TEMP. AMBIENTE da 20/30° fino a 70°C circa					
• 1 tazza d'acqua	180 cc	"	1000	1'.15" - 1'.45"	Tutte le bevande vanno mescolate alla fine del riscaldamento per uniformare la temperatura. Per il brodo consigliamo di coprirlo con un piatto rovesciato.
• 1 tazza di latte	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 tazza di caffè	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 piatto di brodo	300 cc	"	"	2 - 3	

3.3 - CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI

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

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Lasagne	1100 gr		1000 1000	- -	8 + 8	Tempi idonei con pasta cruda. Se la pasta è precotta bastano 8 min. di cottura combinata MICROGRILL.	Bassa
• Gnocchi alla romana	600 gr		1000	-	12	Evitare di sormontarli troppo.	Bassa
• Maccheroni pasticciati	1500 gr		1000	-	8	La pasta va bollita a parte precedentemente.	Bassa
• Risotto	300 gr. di riso		1000	-	12-15	Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessari 750 gr di brodo con le microonde alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).	Nessuna
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	Stendere la pizza su carta da forno appoggiata su un ripiano per dolci o sul fondo staccabile di una teglia metallica per dolci. Preriscaldare il forno a 200°C.	Bassa
• Quiche Lorraine fresca	800 gr		-	160°C	40	Utilizzare una tortiera con il gancio (il forno va preriscaldato).	Bassa
• Quiche Lorraine congelata	550 gr		-	190°	45	Appoggiare sul fondo di una teglia metallica (il forno va preriscaldato).	Bassa

3.4 - CUOCERE CARNE

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Arrostiti (maiale, manzo)	1000 gr		500	190°C	35-40	Lasciare un po' di grasso attorno per evitare che si secchi. Non mettere troppo condimento.	Bassa
• Polpettone	800 gr		500	180°C	22-25	Amalgamare 500 gr di carne di manzo macinato con uova, prosciutto, pane grattugiato, ecc. Aggiungere un filo d'olio e un po' di vino bianco.	Bassa
• Polpettone	900 gr		750	-	20	Vedi nota *	Nessuna
• Pollo intero	1200 gr		750	190°C	40	Forare la pella per far colare il grasso. Vedi nota **	Bassa
• Pollo a pezzi	700 gr		750	190°C	25	Durante la cottura mescolare 1 volta.	Bassa
• Spiedini	600 gr		500	180°C	17-20	Girare a metà cottura.	Bassa
• Goulesch	1500 gr		1000	-	30-35	Cucinare scoperto e mescolare 2-3 volte.	Nessuna
• Petti di pollo	500 gr		750	-	10-15	Girare a metà cottura.	Nessuna
• Braciola di vitello o maiale	3 pezzi		-	-	16-18	Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Salsicce	3 pezzi		-	-	10-12	Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta
• Hamburger	3 pezzi		-	-	10-12	Preriscaldare il forno per 3 min. Girare a metà cottura, dato che la resistenza grill irraggia solo dalla parte alta del forno.	Alta

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura di carne macinata secondo la Norma 60705, Par. 12.3.3. Coprire il contenitore con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

** Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura secondo la Norma 60705, Par. 12.3.6. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

3.5 - CUOCERE CONTORNI E VERDURE

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

Prima di iniziare la cottura, lavatele e pulitele.

Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi.

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

Le verdure cotte in funzione SOLO MICROONDE, devono essere sempre coperte con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Asparagi	500 gr	≡	1000	-	8-9	Tagliare a pezzi di 2 cm	Nessuna
• Carciofi	300 gr	≡	1000	-	10-11	E' preferibile usare fondi di carciofo	Nessuna
• Fagiolini	500 gr	≡	1000	-	10-11	Tagliare a pezzi	Nessuna
• Broccoli	500 gr	≡	1000	-	6-7	Dividere nei singoli "fiori"	Nessuna
• Cavolini di Bruxelles	500 gr	≡	1000	-	6-7	Lasciare interi	Nessuna
• Cavolo bianco	500 gr	≡	1000	-	6-7	Lasciare intero	Nessuna
• Cavolo rosso	500 gr	≡	1000	-	6-7	Lasciare intero	Nessuna
• Carote	500 gr	≡	1000	-	8-9	Tagliare a pezzi uguali	Nessuna
• Cavolfiore	500 gr	≡	1000	-	10-11	Dividere a cimette	Nessuna
• Cavolfiori in besciamella	1000 gr	≡ + ≡ + ≡	1000	-	7 + 10	Tempi con cavolfiore crudo. Se precotto, bastano 10' di combinato con grill.	Bassa
• Sedano	500 gr	≡	1000	-	6-7	Dividere a pezzi	Nessuna
• Melanzana	800 gr	≡	1000	-	5-6	Tagliare a dadi	Nessuna
• Melanzane grigliate	4 fette	≡ + ≡	-	-	9-11	Preriscaldare per 3 min. Girare a metà cottura	Alta
• Melanzane alla parmigiana	1300 gr	≡ + ≡	1000	-	7-9	Le melanzane si possono preparare prima fritte o grigliate	Bassa
• Porro	500 gr	≡	1000	-	5-6	Lasciare intero	Nessuna
• Funghi champignons	500 gr	≡	1000	-	5-6	Lasciare interi. Non occorre acqua	Nessuna
• Cipolle	250 gr	≡	1000	-	4-5	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua	Nessuna
• Spinaci	300 gr	≡	1000	-	5-6	Coprire dopo averli lavati e fatti sgocciolare	Nessuna
• Piselli	500 gr	≡	1000	-	9-10		Nessuna
• Finocchio	500 gr	≡	1000	-	11-12	Tagliare in quarti	Nessuna
• Pomodori gratinati	800 gr	≡ + ≡	500	-	9-11	È preferibile che siano di dimensioni uguali	Bassa
• Peperoni	500 gr	≡	1000	-	8-9	Tagliare a pezzi	Nessuna
• Peperoni grigliati	4 quarti	≡ + ≡	-	-	9-11	Preriscaldare per 3 min. Girare a metà cottura	Alta
• Peperoni ripieni	1400 gr	≡ + ≡ + ≡	1000 1000	- -	8 + 9	Preferibili quelli bassi e larghi	Bassa
• Patate	500 gr	≡	1000	-	7-8	Tagliare a pezzi uguali	Nessuna
• Patate arroste (fresche)	500 gr	≡ + ≡	500	190°C	25-30	Mescolare 2-3 volte	Bassa
• Patate arroste (congelate)	900 gr	≡ + ≡	500	200°C	35-40	Mescolare 2-3 volte	Bassa
• Gratin di patate	1100 gr (totali)	≡ + ≡	750	190°C	20	Vedi nota *	Bassa
• Zucchine	500 gr	≡	1000	-	6-7	Lasciare intere	Nessuna

* Queste indicazioni sono idonee per eseguire il Test di cottura secondo la Norma 60705, Par. 12.3.4. Ulteriori informazioni, anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

3.6 - CUOCERE PESCE

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

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Filetti	300 gr	≡	750	-	5-7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Fettine	300 gr	≡	750	-	7-9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	500 gr	≡	750	-	8-10	Coprire con pellicola	Nessuna
• Intero	250 gr	≡	750	-	5-7	Coprire con pellicola	Nessuna
• Tranci	400 gr	≡	750	-	7-9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Gamberi	500 gr	≡	750	-	7-9	Coprire con pellicola	Nessuna
• Pesce al forno	600 gr	≡ ☞	150	190°	30	Aggiungere olio, uno spicchio d'aglio un goccio di vino bianco e acqua. Non coprire	Bassa

3.7 - CUOCERE DOLCI E TORTE






Per tutte le cotture di dolci si richiede il **preriscaldamento del forno** fino alla temperatura indicata in tabella. Solo dopo aver raggiunto la temperatura impostata (segnalata da 5 beep) si potrà inserire il dolce nel forno.

TIPO	QUANTITÀ	FUNZIONE	LIVELLO DI POTENZA	TEMPERATURA	DURATA minuti	NOTE/CONSIGLI	GRIGLIA DA USARE
• Torta alle nocciole	1100 gr	≡ ☞	150	170°C	25-30	Eeguire in una pirofila	Bassa
• Torta Quark	1500 gr	≡ ☞	500	160°C	35-40	Eeguire in una pirofila	Bassa
• Crostata di marmellata	700 gr	☞	-	160°C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Plum cake	950 gr	☞	-	160°C	90	Utilizzare uno stampo rettangolare	Bassa
• Torta margherita	700 gr	☞	-	160°C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Torta di noci	650 gr	☞	-	160°C	40	Utilizzare una tortiera metallica	Bassa
• Egg custard	750 gr	≡	1000	-	16	Vedere note *	Nessuna
• Sponge cake	475 gr	≡	1000	-	6	Vedere note **	Bassa
• Cake	710 gr	≡ ☞	150	160°C	30	Vedere note ***	Bassa

- * Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.1. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.
- ** Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.2. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.
- *** Queste indicazioni sono idonee per eseguire i Test di Cottura secondo la Norma 60705, par. 12.3.5. Ricordarsi di preriscaldare il forno in funzione solo ventilato con la griglia bassa inserita. Ulteriori informazioni anche in merito ad altri Test di Prestazione secondo la Norma 60705, sono riportate nella tabellina a pag. 2.

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

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

TASTO	COSA SI PUÒ FARE	CONSIGLI	
(10) 	<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 (50 cc) da temperatura ambiente. • Riscaldare una tazza di caffè (125 cc) partendo da temperatura ambiente. • Riscaldare 1 tazza grande (200 cc) partendo da temperatura di frigorifero. • Riscaldare 1 piatto di minestra (300 cc) partendo da temperatura di frigorifero. 	Dopo aver riscaldato il liquido, mescolare bene per uniformare la temperatura
(8) 	<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.
(11)  cibi pronti da temperatura di frigorifero (5-8°C)	<p><i>Attenzione: alla fine di questi riscaldamenti il cibo ed i contenitori possono essere molto caldi. Utilizzare presine o guanti da forno.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Premere 1 volta • Premere 2 volte 	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldare 1 porzione (250-350 gr) • Riscaldare 2 porzioni (450-550 gr) 	Indicata per porzioni di cibo già cotto, conservato nel frigorifero nel piatto di portata (lo stesso nel quale poi si mangia). Il cibo non va mai coperto. In caso di pietanze precotte confezionate, togliere il cibo da eventuali vaschette/confezioni di alluminio e porlo su di un piatto di portata.
(9) *Δ -  Pizza e piatti precotti congelati	<p><i>Attenzione: alla fine di questi riscaldamenti il cibo ed i contenitori possono essere molto caldi. Utilizzare presine o guanti da forno.</i></p> <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 (250-500 gr) • Riscaldare 1 porzione (250-350 gr) • Riscaldare 2 porzioni (450-550 gr) 	Posizionare la pizza direttamente sopra la griglia bassa. Posizionare la confezione sopra il piatto girevole, avendo cura di rimuovere eventuali coperture (film sacchetti). Qualora, però, la confezione non fosse adatta alle microonde (es. vaschette metalliche), togliere il cibo dalla confezione e porlo in un piatto di portata. Riscaldare posizionandolo non coperto sul piatto girevole.
(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. 	Seguire attentamente le istruzioni scritte sulla confezione e posizionarla sul piatto girevole.

3.9 - COTTURA CONTEMPORANEA SU DUE RIPIANI

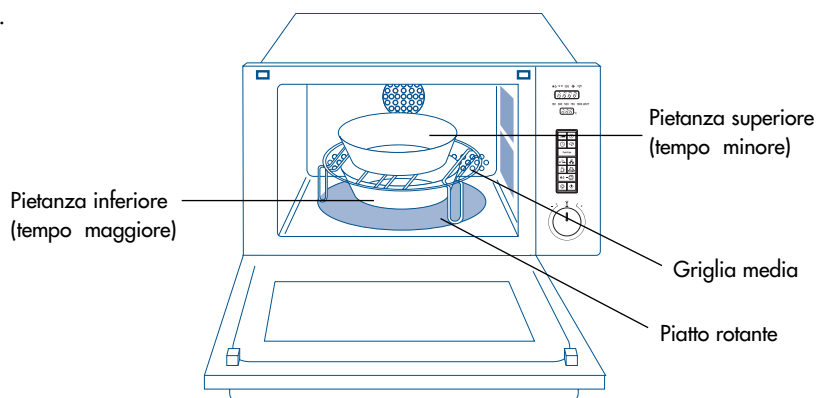
Utilizzando la griglia distanziatrice di media altezza in funzione solo microonde, è possibile scongelare, riscaldare e cuocere contemporaneamente cibi, anche diversi posti su due ripiani. Lo speciale sistema di doppia emissione delle microonde consente infatti di ottimizzare la distribuzione dell'energia.

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

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

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

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



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

TABELLE DI RIFERIMENTO COTTURA SU DUE RIPIANI

Tempi di scongelamento

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

Tempi di riscaldamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Porzione carne	sopra	150	1000	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione verdura	sotto	250	1000	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sopra	500	1000	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto di lasagne	sotto	500	1000	9	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Porzione carne	sopra	150	1000	6	Coprire il cibo con la pellicola trasparente
• Piatto lasagne	sotto	500	1000	8	Coprire il cibo con la pellicola trasparente.

Tempi di cottura

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Livello di potenza	Minuti	Note
• Patate	sopra	500	1000	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Patate	sotto	500	1000	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sopra	500	1000	18	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Carote	sotto	500	1000	18	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola.
• Zucchine	sopra	475	1000	14	Lasciarle intere e coprire con la pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Pesce a tranci	sotto	400	1000	16	Coprire con pellicola.
• Zucchine	sopra	475	1000	13	Lasciarle intere e coprire con la pellicola. Dopo 13' togliere la griglia.
• Pesce intero	sotto	200	1000	14	Coprire con pellicola.
• Pesce intero	sopra	200	1000	14	Coprire con pellicola
• Pesce intero	sotto	200	1000	14	Coprire con pellicola
• Patate	sopra	500	1000	16	Tagliarle a pezzi uguali e coprirle con la pellicola
• Goulash	sotto	1500	1000	40	Dopo 16' togliere la griglia. Mescolare 2-3 volte.
• Cavolo bianco	sopra	500	1000	14	Lasciarlo intero e coprirlo con pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Riso	sotto	300	1000	20	Coprire con pellicola e mescolare 2 volte
• Cav. di Bruxelles	sopra	500	1000	14	Coprire con pellicola. Dopo 14' togliere la griglia.
• Piselli	sotto	500	1000	18	Coprire con pellicola

CAPITOLO 4 - MANUTENZIONE E PULIZIA

4.1 PULIZIA

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

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

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

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

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

Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.

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

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

Periodicamente sarà necessario togliere il piatto rotante (H) ed il relativo supporto (I) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno.

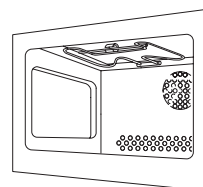
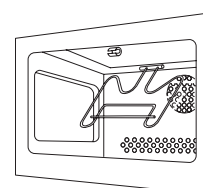
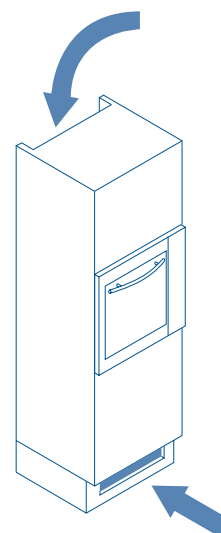
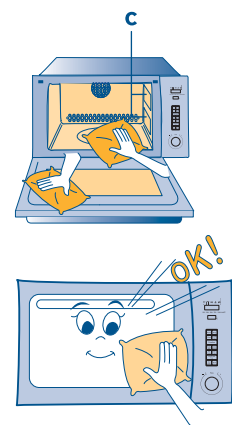
Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro, anche in lavastoviglie.

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

Il motore del piatto rotante è sigillato. Tuttavia, quando si esegue la pulizia del fondo, fare attenzione che l'acqua non penetri sotto il perno del piatto rotante (D).

Per facilitare la pulizia dell'interno del forno, si può abbassare la resistenza superiore dopo aver ruotato il gancio in ceramica.

IMPORTANTE: Dopo la pulizia riposizionare ed agganciare la resistenza. Il forno non deve essere usato con la resistenza nella posizione ribassata.



4.2 MANUTENZIONE

Se qualcosa non sembra funzionare o nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza autorizzato dal costruttore. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

PROBLEMA	CAUSA/RIMEDIO
L'apparecchio non funziona	<ul style="list-style-type: none"> • La porta non è correttamente chiusa • La spina non è ben inserita nella presa • La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione).
Condensa sul piano di appoggio, all'interno del forno oppure attorno alla porta	<ul style="list-style-type: none"> • Quando si cuociono cibi contenenti dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno, sul piano di cottura oppure attorno alla cornice della porta.
Scintille all'interno del forno	<ul style="list-style-type: none"> • Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture a microonde e combinate. • Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici.
Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.
Il cibo si brucia	<ul style="list-style-type: none"> • Selezionare la funzione corretta oppure diminuire il tempo di cottura.
Il cibo non si cuoce uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> • Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi. • Il piatto rotante è rimasto bloccato

NOTA: In caso di guasto alla lampada di illuminazione del forno, è possibile continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.