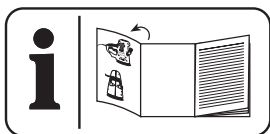




Microonde con griglia

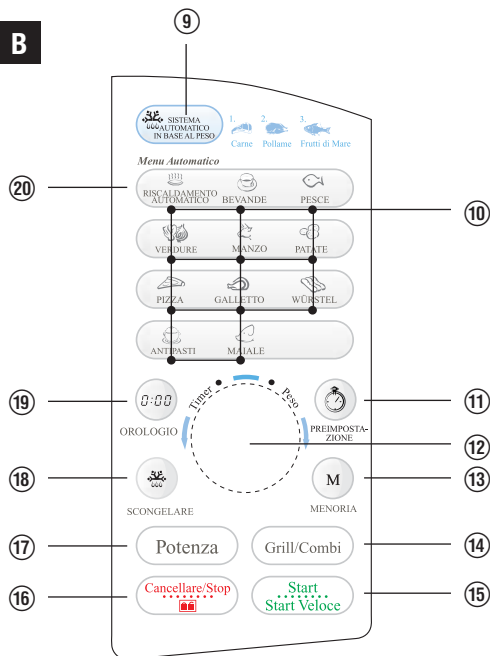
KH 1107



A



B



Introduzione

Uso corretto	Pagina 8
Fornitura	Pagina 8
Denominazione pezzi	Pagina 8
Dati tecnici	Pagina 9

Sicurezza

Precauzioni per evitare un contatto eccessivo con l'energia a microonde	Pagina 9
Importanti avvertenze per la sicurezza	Pagina 9
Indicazioni per la messa a terra / Installazione corretta	Pagina 10
Avarie di funzionamento in altri apparecchi	Pagina 11

Prima di iniziare

Principi di base durante la cottura nel forno a microonde	Pagina 11
Usare gli utensili adatti	Pagina 11
Posizionamento dell'apparecchio	Pagina 12

Descrizione delle funzioni

Impostazione orologio	Pagina 12
Impostare Modo 12 ore	Pagina 12
Impostare Modo 24 ore	Pagina 13
Regolazione del timer di cottura	Pagina 13

Esercizio

Cottura nel microonde	Pagina 13
Funzione griglia	Pagina 14
Cottura Grill/Combi	Pagina 14
Selezionare le preimpostazioni	Pagina 15
Avviamento veloce	Pagina 16
Scongelamento secondo peso	Pagina 16
Scongelare	Pagina 16
Funzione memoria	Pagina 16
Menu automatico	Pagina 17
Impostare il peso del cibo	Pagina 17
Funzioni di interrogazione	Pagina 18
Sicurezza bambini	Pagina 18
Funzione protettiva controllo magnetico	Pagina 18
Funzione segnale acustico	Pagina 18

Pulizia e cura	Pagina 18
-----------------------------	-----------

Smaltimento	Pagina 19
--------------------------	-----------

Garanzia/Assistenza Clienti	Pagina 19
--	-----------

Consigli

Congelare e scongelare - così si fa... ..	Pagina 19
Cuocere - Così si fa... ..	Pagina 21
Grigliare - Così si fa... ..	Pagina 23

Ricette

Zuppa di cipolle gratinata con formaggio	Pagina 25
Zuppa di lenticchie	Pagina 25
Cavolfiore gratinato con formaggio	Pagina 26
Sfornato di maccheroni e carne trita con broccoli	Pagina 26
Filetto di maiale con champignon in salsa piccantme di peperoni	Pagina 26
Gratinato di patate	Pagina 27
Fricassea di pollo	Pagina 27
Piatto di pollo verde	Pagina 27
Gnocchi di pane o di speck	Pagina 27
Salsa chiara	Pagina 28
Salsa di vaniglia	Pagina 28
Riso di latte	Pagina 28
Frutta cotta (con fragole e lamponi)	Pagina 28

Microonde con griglia KH 1107

Introduzione

Uso corretto

Questo apparecchio è stato costruito per riscaldare e preparare cibi secondo le procedure indicate. Ogni modifica dell'apparecchio non è corrispondente al uso corretto e comporta gravi pericoli di incidenti. Il produttore non risponde per danni causati dall'uso improprio dell'apparecchio. L'apparecchio non è destinato all'uso professionale.

Fornitura

Controllare immediatamente, dopo aver scartato l'apparecchio, il contenuto completo.

1 Microonde, modello KH 1107

1 Anello per piatto rotante

1 Piatto in vetro

1 Supporto metallico per l'esercizio griglia

1 Manuale d'uso

1 Scheda di garanzia

Denominazione pezzi

- ① Apertura di areazione
- ② Piatto in vetro
- ③ Indicazione Led
- ④ Pannello di comando
- ⑤ Serratura porta di sicurezza
- ⑥ Anello rotante
- ⑦ Finestra
- ⑧ Supporto metallico per griglia

Tasti/Regolatori sul pannello di comando

- ⑨ Tasto automatica secondo peso
- ⑩ Tasti per 11 funzioni di cottura preprogrammate
- ⑪ Tasto preimpostazione
- ⑫ Manovella di regolazione
- ⑬ Tasto Memoria
- ⑭ Tasto Grill/Combi
- ⑮ Tasto Start/Start veloce
- ⑯ Tasto Cancellazione/Stop
- ⑰ Tasto potenza
- ⑱ Tasto scongelare
- ⑲ Tasto orologio
- ⑳ Tasto Riscaldamento automatico

Serratura porta di sicurezza ⑤

Tirare alla maniglia per aprire la porta. Aprendo la porta durante la procedura della cottura, si interrompe l'esercizio; il programma impostato oppure la funzione rimangono memorizzati. La cottura continua, quando si chiude la porta e si preme il tasto Start.

Piatto in vetro ②

Lasciare sempre il piatto in vetro e l'anello di rotazione ⑥ nell'apparecchio durante l'esercizio. La distribuzione uniforme dell'energia e delle microonde viene garantita dalla rotazione del piatto di vetro.

Supporto in metallo/Griglia ⑧

Usare il piede di metallo per la griglia. Mettere un piatto resistente al calore sotto il piede in metallo. In questo modo si raccolgono spruzzi di grasso e del cibo.

Attenzione: Il piede di metallo deve essere usato solo sul piatto di vetro. Per togliere il tutto dopo la grigliata, si deve usare mappine o simili. Fare attenzione che il vano dell'apparecchio può essere molto caldo e procedere di conseguenza.

Dati tecnici

Tensione nominale:	230 V ~ 50 Hz
Potenza massima:	Microonde: 800 W Griglia: 1000 W
Capacità contenuto:	20,5 l
Diametro piatto rotante:	270 mm
Dimensioni:	485 x 285 x 340 mm
Peso:	13,7 kg

Sicurezza

Precauzioni per evitare un contatto eccessivo con l'energia a microonde

- Non tentare di fare funzionare l'apparecchio con la porta aperta, perché l'esercizio a porta aperta può provocare il contatto con un'eccessiva dose di microonde. Importante è anche di non aprire o manipolare le serrature di sicurezza.
- Non incastrare niente tra il fronte dell'apparecchio e la porta e fare in modo che non si accumulano sporco o residui di detersivi sulle superfici delle guarnizioni.
- Non usare il forno a microonde quando è danneggiato. Importante è anche che la porta dell'apparecchio si chiuda correttamente e che non vi siano danni alle seguenti parti:
 - Porta (storta),
 - Cerniere e serrature (rotte o allentate),
 - Guarnizioni della porta e superfici della guarnizione.

- Fare impostare oppure riparare l'apparecchio solamente da personale qualificato e specializzato.

Importanti avvertenze per la sicurezza

Durante l'uso di apparecchi elettrici si devono rispettare alcuni provvedimenti per la sicurezza, tra i quali:

Pericolo: Per ridurre il rischio di ustioni, colpi elettrici, incendi, ferite, oppure il contatto eccessivo con i raggi a microonde: Leggere, prima dell'uso dell'apparecchio tutte le indicazioni.

- Usare questo apparecchio solo per l'uso secondo le descrizioni di questo manuale. Non utilizzare agenti chimici corrosivi oppure vapori in questo apparecchio. Questo microonde è costruito per riscaldare, cuocere oppure asciugare vivande. L'apparecchio non è concepito per l'uso nell'industria oppure in laboratorio.
- Non attivare il microonde a vuoto.
- Non usare l'apparecchio, se vi sono danni sul cavo o la spina, se l'apparecchio non funziona correttamente, se l'apparecchio è danneggiato oppure a seguito di una caduta. Impedire un pericolo. Fare sostituire un cavo oppure una spina difettosa solamente dal produttore e/o da personale specializzato.
- Pericolo:** Permettete ai bambini l'uso inosservato del microonde solamente, se essi sono stati istruiti in modo da poter permettere e garantire loro l'uso senza pericolo dell'apparecchio e in modo che conoscano i pericoli in caso di uso improprio.
- Per minimizzare il rischio di incendio nel

microonde: Se si riscaldano cibi in contenitori di plastica oppure di carta, tenere d'occhio sempre il microonde, perché il materiale potrebbe eventualmente incendiarsi.

- Togliere chiudure con filo metallico da carta e plastica, prima di metterli nel microonde.
- Se dovreste avvertire del fumo, spegnere l'apparecchio oppure tirare la spina e tenere chiusa la porta, per soffocare eventuali fiamme.
- Non usare l'interno del microonde per conservare. Non lasciare articoli in carta, utensili per cucinare oppure cibi all'interno del microonde, se questo non viene utilizzato.
- **Avvertenza:** Liquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori chiusi ermeticamente, perché questi potrebbero esplodere e danneggiare l'apparecchio.
Durante il riscaldamento di bevande all'interno del microonde, l'ebollizione potrebbe avvenire con un ritardo, quando la bevanda cuoce. Fate allora attenzione durante il maneggiamento del contenitore.
- Non friggere all'interno del microonde. L'olio caldo può danneggiare parti dell'apparecchio e utensili e provocare ustioni della pelle.
- Uova nel guscio e uova sode non dovrebbero essere riscaldati all'interno del microonde perché potrebbero scoppiare persino dopo il termine della cottura all'interno del microonde.
- Vivande con guscio spesso, come p.es. patate, zucche intere, mele e castagne devono essere bucate prima della cottura.
- Il contenuto di biberon e vasetti con alimenti per bambini dovrebbe essere scuotato oppure miscelato.
- **Pericolo:** Prima della consumazione controllare la temperatura, per evitare eventuali ustioni pericolosi per la vita del bebe.
- Utensili per cucinare possono riscaldarsi a causa del calore delle vivande in esse contenute, in modo che si deve toccare questi

utensili sempre con una mappina. Si dovrebbe controllare se gli utensili sono adatti per il microonde.

Pericolo: L'esecuzione di riparazioni e di manutenzioni, per le quali è necessario rimuovere le coperture che proteggono dai raggi microonde, è un pericolo per tutte le persone che non sono state istruite di conseguenza.

Indicazioni per la messa a terra / Installazione corretta

Questo apparecchio deve essere messo a terra. L'apparecchio è equipaggiato con un cavo con un cavetto per la terra e una spina con messa a terra. Per questo cavo si necessita una presa con messa a terra. In caso di corto circuito la messa a terra impedisce, grazie al cavo con messa a terra, il rischio di un colpo elettrico. So consiglia di utilizzare un proprio circuito che alimenta solamente il microonde. L'uso di alta tensione è pericoloso e può provocare incendi ed altri incidenti, per colpa dei quali l'apparecchio potrebbe essere danneggiato gravemente.

Pericolo di vita: L'uso improprio della spina con messa a terra può provocare un colpo elettrico.

Nota: Se avete delle domande sulla messa a terra oppure le istruzioni in riferimento alle parti elettriche, informatevi presso un elettricista specializzato.

Né il produttore, né il venditore possono essere responsabili per danni al microonde oppure per danni a persone, che sono riconducibili alla non osservanza delle indicazioni per il collegamento elettrico.

Avarie di funzionamento in altri apparecchi

L'uso del microonde può provocare anomalie nella vostra radio, TV e altri apparecchi simili. Se si dovessero verificare queste interferenze, queste possono essere diminuite oppure eliminate come segue:

- Pulire la porta e la superficie della guarnizione del microonde.
- Reimpostare l'antenna della radio oppure della TV
- Installare il microonde in altro luogo di quello del ricevitore.
- Togliere il microonde dal ricevitore
- Inserire la spina del microonde in un'altra presa. Microonde e ricevitore dovrebbero essere collegate a rami differenti del circuito.

Prima di iniziare

Principi di base durante la cottura nel forno a microonde

- Ordinare le vivande in modo sensato.
- Le parti più spesse devono trovarsi nelle vicinanze del bordo.
- Fare attenzione al tempo di cottura. Selezionare il tempo di cottura più breve ed eventualmente lo prolungate. Vivande cotte troppo a lungo possono iniziare a fumare oppure infiammarsi.
- Apporre durante la cottura un coperchio sopra le vivande. Il coperchio impedisce spruzzi e contribuisce alla cottura uniforme del cibo.
- Girare il cibo durante la cottura una volta, in modo che p.es. pollo o Hamburger siano cotti più velocemente.
- Pezzi grandi, come p.es. arrostiti, devono essere girati almeno una volta.

- Riposizionare i pezzi come p.es. polpette, dopo metà del tempo di cottura. Le polpette che si trovavano al bordo vanno piazzate all'interno e viceversa.

Usare gli utensili adatti

- Il materiale ideale per il forno a microonde fa passare le microonde, cioè fa passare l'energia attraverso il contenitore per riscaldare il cibo.

Usare solamente un sensore di temperatura consigliato per l'apparecchio. Le microonde non sono in grado di passare attraverso il metallo. Per questa ragione non si deve usare contenitori in metallo oppure piatti in metallo.

- Per riscaldare nel microonde non si deve usare prodotti contenenti carta riciclata. Questi possono contenere piccoli frammenti di metallo, che possono generare scintille e/o incendi.

- Si consiglia stoviglie tondi/ovali. Cibi in contenitori quadrati possono scuocere nelle zone degli angoli.

La lista sotto si intende come aiuto generale per la scelta delle stoviglie adatte.

Stoviglie	Microonde	Gri- glia	Combi- nazione
Vetro resistente al caldo	Si	Si	Si
Vetro che non resiste al caldo	No	No	No
Ceramica resistente al caldo	Si	Si	Si

Prima di iniziare/Descrizione delle funzioni

Stoviglie in plastica adatte per microonde	Si	No	No
Carta cucina	Si	No	No
Piatto di metallo	No	Si	No
Supporto in metallo	No	Si	No
Foglio in alluminio & contenitore in alluminio	No	Si	No

Avvertenza: Non posizionare il microonde sopra un forno oppure sopra altri apparecchi che generano calore. Il posizionamento in un luogo simile potrebbe provocare danni all'apparecchio e annullare così il diritto di garanzia.

- Togliere l'imballaggio e il film protettivo eventualmente presente sul carter.

Nota: Non togliere la piastra di copertura di colore marrone chiaro, che serve per la protezione del tubo magnetico nel vano di cottura.

Descrizione delle funzioni

Posizionamento dell'apparecchio

- Scegliere una superficie piana con sufficiente distanza per l'aerazione dell'apparecchio.
- Tra apparecchio e pareti adiacenti vi deve essere una distanza minima di 7,5 cm (3,0 "). Assicuratevi che la porta del microonde può essere aperta senza impedimenti.
- La spina deve essere ben accessibile, in modo da poterla estrarre senza problemi in caso di pericolo.
- Tenere una distanza minima di 30 cm (12") sopra il microonde.
- Non togliere i piedini sotto il microonde.
- Non bloccare le fessure di aerazione. Altrimenti vi è il pericolo di danneggiare l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio più lontano possibile da apparecchi radio e TV. L'uso del microonde può provocare disturbi di ricevimento radio e TV.
- Allacciare l'apparecchio con una presa standard casalinga. Fare attenzione che tensione e frequenza corrispondano ai dati indicati sulla targhetta.

Impostazione orologio

Appena inserite la spina nella presa ed inizia l'alimentazione di tensione, appare sul campo Led „0:00“. Inoltre viene dato un segnale acustico e l'apparecchio va in Stand-By.

Impostare Modo 12 ore

1. Premere una volta il tasto „Orologio“ ⑩. Sul display Led appare un simbolo rosso di orologio ed il modo a 12 ore viene indicato mediante „12 H“.
2. Ruotare il regolatore ⑪, per impostare le ore.
3. Premere il tasto „Orologio“ ⑩ e l'indicazione cambia sull'impostazione dei minuti.
4. Ruotare il regolatore ⑪, per impostare i minuti.
5. Per terminare premere una volta il tasto „Orologio“ ⑩. Sul display Led lampeggia „:“ indicando in questo modo che la procedura „Impostazione orologio“ è stato terminato con successo.

Impostare Modo 24 ore

1. Premere due volte il tasto „Orologio“ ⑲.
Sul display Led appare un simbolo rosso di orologio ed il modo a 24 ore viene indicato mediante „24 H“.
2. Ruotare il regolatore ⑫, per impostare le ore.
3. Premere il tasto „Orologio“ ⑲ e l'indicazione cambia sull'impostazione dei minuti.
4. Ruotare il regolatore ⑫, per impostare i minuti.
5. Per terminare premere una volta il tasto „Orologio“ ⑲. Sul display Led lampeggia „:“ indicando in questo modo che la procedura „Impostazione orologio“ è stato terminato con successo.

Nota: Se premete „Cancella/Stop“ ⑯ oppure non eseguite nessuna azione entro un minuto e/o azionate il regolatore oppure il tasto, l'apparecchio ritorna automaticamente nella condizione precedente.

Regolazione del timer di cottura

Il forno a microonde dispone di un timer di cottura, che si può utilizzare indipendentemente dall'uso del microonde stesso.

1. Premere 6 volte il tasto di impiego t, fino all'apparire di „0“ nel display.
2. Regolare quindi l'orario con la manopola girevole. Nel display compare l'impostazione oraria attuale.

È possibile regolare i tempi a partire da 1 secondo fino a 95 minuti.

3. Premere il tasto Start ⑮. Il timer di cottura procede quindi all'indietro.

Una volta scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale sonoro.

Esercizio

Cottura nel microonde

Se volete usare le classiche funzioni di base del microonde (riscaldare, cuocere), si deve solamente selezionare la potenza del microonde ed impostare il tempo di cottura desiderato.

Si possono selezionare 5 stadi di potenza da 20 fino a 100%. La cottura più lunga è di 95 minuti.

1) Selezione potenza:

- Premere il tasto ⑰ "Potenza" per selezionare la potenza tante volte, quante serve per raggiungere il livello desiderato.
- **una volta** per 100% potenza corrispondente a **800 Watt**.
- **due volte** per 80 % potenza corrispondente a **640 Watt**.
- **tre volte** per 60 % potenza corrispondente a **480 Watt**.
- **quattro volte** per 40 % potenza corrispondente a **320 Watt**.
- **cinque volte** per 20 % potenza corrispondente a **160 Watt**.

La potenza viene rappresentata sul display Led (p.es. P80 in caso di 80% potenza (Power)).

2) Impostazione tempo di cottura

Girare la manovella ⑫ per impostare il tempo di cottura.

Nota: I stadi della manovella per il tempo di cottura sono i seguenti:

- da 0 fino a 1 Min: in passi da 5 secondi
- da 1 fino a 5 Min: in passi da 10 secondi

Esercizio

- da 5 fino a 10 Min: in passi da 30 secondi
- da 10 fino a 30 Min: in passi da 1 minuto
- da 30 fino a 95 Min: in passi da 5 minuto

3) Avviamento cottura:

Per iniziare la cottura premere il tasto ⑮ “Start/Avviamento veloce”. Sul display Led lampeggiano i simboli per l’esercizio a microonde ed il tempo di cottura. Il punto doppio (:) dell’indicazione del tempo lampeggia ed il tempo diminuisce con l’avanzare della cottura.

Nota: Se si preme il tasto ⑮ “Start/Avviamento veloce” durante l’esercizio, il tempo di cottura viene prolungato di 30 secondi, mentre il livello di potenza rimane invariato.

Interruzione della procedura (Cancella/Stop)

Potete terminare, interrompere e riprendere la procedura.

Interrompere/terminare l'immissione

Premere una volta il tasto ⑯ “Cancella/Stop”, per interrompere e terminare una procedura immissione.

L'apparecchio ritorna su Stand-By.

Interruzione cottura

Premere una volta il tasto ⑯ “Cancella/Stop”, per interrompere la cottura. L'apparecchio interrompe la cottura e si ferma per il tempo rimanente. Premere il tasto ⑮ “Start/Avviamento veloce” per continuare la cottura.

Terminare la cottura

Premere due volte il tasto ⑯ “Cancella/Stop”, per terminare la cottura. L'apparecchio ritorna su Stand-By.

Funzione griglia

La funzione griglia può essere usata per fette sottili di carne, bistecche, polpette, salsicce oppure per pezzi di pollo. Essa è anche adatta per gratinare e per riscaldare panini.

1. Premere una volta il tasto ⑭ „Grill/Combi“ per attivare la funzione grill.
Sul display Led appare il simbolo rosso per la funzione grill e G-1.
2. Impostare il tempo di cottura desiderata con la manopola ⑫ Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.
3. Per iniziare la funzione grill premere il tasto ⑮ „Start/Avviamento veloce“.

Nota: Se si preme il tasto ⑮ „Start/Avviamento veloce“ durante l’esercizio, il tempo di cottura viene prolungato di 30 secondi, mentre il livello di potenza rimane invariato.

Cottura Grill/Combi

Questa funzione unisce la funzione grill con il normale funzionamento a microonde. Durante l’esercizio combinato viene utilizzato automaticamente un determinato tempo per la cottura e un determinato tempo per grigliare. Il momento di commutazione è avvertibile da un click.

Grill/Combi 1

In caso di Grill/Combi 1 la potenza del microonde

corrisponde al 55% e la potenza del grill a 45% del tempo di cottura. Questo serve p.es. per budini, omelett oppure ricette con volatili.

1. Premere due volte il tasto ⑭ “Grill/Combi” per attivare la funzione Grill/Combi 1.
Sul display Led appare il simbolo rosso per la funzione microonde e grill e C-1.
2. Impostare il tempo di cottura desiderata con la manopola ⑫. Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.
3. Per iniziare premere il tasto ⑮ “Start/Avviamento veloce”.

Nota: Se si preme il tasto ⑮ “Start/Avviamento veloce” durante l'esercizio, il tempo di cottura viene prolungato di 30 secondi, mentre il livello di potenza rimane invariato.

Grill/Combi 2

In caso di Grill/Combi 2 la potenza del microonde corrisponde al 36 % e la potenza del grill a 64 % del tempo di cottura. Questo è adatto per pesce, patate o gratinati.

1. Premere tre volte il tasto ⑭ “Grill/Combi” per attivare la funzione Grill/Combi 2.
Sul display Led appare il simbolo rosso per la funzione microonde e grill e C-2.
2. Impostare il tempo di cottura desiderata con la manopola ⑫. Il tempo di cottura massimo è di 95 minuti.
- Per iniziare premere il tasto ⑮ “Start/Avviamento veloce”.

Nota: Se si preme il tasto ⑮ “Start/Avviamento veloce” durante l'esercizio, il tempo di cottura viene prolungato di 30 secondi, mentre il livello di potenza rimane invariato.

Selezionare le preimpostazioni

Con questo programma è possibile programmare più funzioni di impostazione.

Se avete fatto le impostazioni direttamente, l'apparecchio avvia il programma automaticamente all'orario preimpostato.

1. Premere il tasto ⑪ “Preimpostazione”.
Il display Led indica “0:00”, è la cifra dell'ora lampeggia.
2. Ruotare il regolatore ⑫, per impostare le ore.
3. Premere il tasto ⑪ “Preimpostazione”, adesso lampeggiano i minuti.
4. Ruotare il regolatore ⑫, per impostare i minuti.
5. Inserire il programma di cottura desiderato.
Premere il tasto rispettivo.

Nota: È possibile impostare al massimo tre livelli di potenza in successione. In caso di programmazione esistente non è però possibile lo scongelamento.

Esempio di utilizzo

Volete usare 15 minuti 100% potenza microonde + 10 minuti 80% potenza microonde + 5 minuti 20% potenza microonde.

1. Premere il tasto ⑬ “Memoria”. Sul display Led appare “3-1”.
2. Premere il tasto ⑰ “Potenza” una volta, per impostare 100% potenza. Sul display Led appare “P100”.
3. Ruotare il regolatore ⑫, per impostare il tempo di cottura.
(Durata: 15:00) a 100% di potenza.
4. Premere il tasto ⑬ “Memoria”. Sul display Led appare “3-2”.
5. Premere il tasto ⑰ “Potenza” due volte, per impostare 80 % potenza. Sul display Led

Esercizio

appare "P80".

6. Ruotare il regolatore ⑫, per impostare il tempo di cottura (Durata: 10.00.00) a 80 % di potenza.
7. Premere il tasto ⑬ "Memoria". Sul display Led appare "3-3".
8. Premere il tasto ⑰ "Potenza" cinque volte, per impostare 20 % potenza. Sul display Led appare "P20".
9. Ruotare il regolatore ⑫, per impostare il tempo di cottura (Durata: 5:00) a 20 % di potenza.
10. Premere il tasto ⑮ "Start" per attivare la preimpostazione.

Avviamento veloce

Con questa funzione è possibile iniziare la cottura per 30 secondi (o più, fino a 95 minuti) con 100% di potenza.

1. Per iniziare premere il tasto ⑮ „Start/Avviamento veloce“. Sul display Led lampeggiano i simboli per l'esercizio a microonde ed il tempo di cottura. Il punto doppio (:) dell'indicazione del tempo lampeggia ed il tempo diminuisce con l'avanzare della cottura.

Nota: Durante l'esercizio premere il tasto ⑮ „Start/Avviamento veloce“ ed aumentare cos', in caso di necessità, il tempo di cottura di 30 secondi ad ogni pressione.

Scongelamento secondo peso

Con questa funzione si può scongelare senza problemi carne, pollame e frutti di mare. Il tempo di scongelamento viene calcolato ed impostato automaticamente dopo l'immissione del peso.

1. Premere il tasto ⑨ „Automatica del peso“.

- una volta, se si vuole scongelare carne (sul display Led appare „dEF1“),
 - due volte, se si vuole scongelare pollame (sul display Led appare „dEF2“),
 - tre volte, se si vuole scongelare frutti di mare (sul display Led appare „dEF3“),
- Inoltre appaiono sul display Led i simboli rossi per microonde e funzione di scongelamento.
2. Impostare con la manopola ⑫ il peso del cibo da scongelare in grammi (sul display Led appare „g“) Potete impostare per i diversi cibi i seguenti pesi:

Carne:	100 fino a 2300 g
Pollame:	100 fino a 4.000 g
Frutti di mare:	100 fino a 1.000 g

3. Per iniziare lo scongelamento secondo il peso, premere il tasto ⑮ „Start/Avviamento veloce“. Il punto doppio (:) dell'indicazione del tempo lampeggia ed il tempo diminuisce con l'avanzare dello scongelamento.

Scongelare

1. Premere il tasto ⑮ "Scongelare". Sul display Led appaiono i simboli rossi per microonde e funzione di scongelamento.
2. Ruotare il regolatore ⑫, per impostare il tempo di scongelamento. Il tempo di cottura si scongelamento è di 95 minuti.
3. Premere il tasto ⑮ „Start/Avviamento veloce“ per avviare lo scongelamento. Il punto doppio (:) dell'indicazione del tempo lampeggia ed il tempo diminuisce con l'avanzare dello scongelamento.

Funzione memoria

Usare la funzione memoria, se volete eseguire fino a tre procedure di seguito. In caso di più

procedure, se deve essere contenuto anche lo scongelamento, quest'ultimo deve essere impostato per primo.

Al termine di una procedura si avverte un segnale, poi inizia immediatamente la procedura seguente (in caso di più procedure il tasto ⑮ „Start/Avvio veloce“ è disattivato).

Esempio di utilizzo:

Volete impostare 5 minuti microonde con 100% potenza e poi 10 minuti grill.

1. Premere il tasto ⑬ „Memoria“. Sul display Led appare “3-1”.
2. Premere il tasto ⑰ “Potenza” una volta, per impostare 100% potenza. Ruotare poi la manopola ⑫ impostando “5:00”.
3. Premere il tasto ⑬ “Memoria”. Sul display Led appare “3-2”.
4. Premere una volta il tasto ⑭ “Grill/Combi” per attivare la funzione grill. Ruotare poi la manopola ⑫ impostando “10:00”.
5. Premere il tasto ⑮ “Start” per avviare le procedure memorizzate.

Menu automatico

Per cibi che devono essere preparati con il menu automatico, non è necessario, immettere la durata della cottura ed il livello di potenza.

È sufficiente immettere quale tipo di cibo si deve cuocere ed il peso del cibo.

Premere il tasto corrispondente al tipo di cibo.

Appare una serie di parametri di peso preimpostati. Selezionare quel parametro corrispondente al peso del cibo messo nel microonde.

Impostare il peso del cibo

I parametri del peso servono per la determinazione del tempo di cottura. Premendo una o più volte i tasti simbolo, appare sul display Led una serie di parametri di peso preimpostati. Per bevande in “ml” e in caso di antipasti il numero delle porzioni.

Appena appare il numero, che corrisponde al peso del cibo da preparare, premere il tasto ⑮ “Start”. Sul display Led appare “Auto-Cook”.

Nota: Per alcuni cibi può essere necessario, aprire la porta al termine della metà del tempo di cottura. In questo modo potete controllare, se i cibi sono cotti oppure girarli. In questo modo si garantisce una cottura uniforme. Osservate però che si deve operare con cautela i cibi caldi all'interno del microonde.

Per continuare la cottura è sufficiente chiudere la porta. Premere il tasto ⑮ “Start”. Il microonde continua automaticamente per il tempo residuo.

Esempio 1:

Procedere come segue se volete cuocere 400 grammi di pesce:

1. Preme (in Stand-By) tre volte il tasto “Pesce”.
2. Premere il tasto ⑮ “Start”.

Esempio 2:

Procedere come segue se volete cuocere 300 ml acqua:

1. Preme (in Stand-By) due volte il tasto “Bevande”.
2. Premere il tasto ⑮ “Start”.

Esempio 3:

Procedere come segue se volete cuocere un

antipasto:

1. Preme (in Stand-By) una volta il tasto “Antipasto”.
2. Premere il tasto ⑮ “Start”.

Funzioni di interrogazione

Richiedere orario durante l'esercizio:

Premere il tasto „Orologio“ ⑩ durante la cottura. Sul display Led appare per 2-3 secondi l'orario.

Richiedere il livello di potenza durante l'esercizio

Premere il tasto “Potenza” ⑦ durante la cottura. Sul display Led appare per 2-3 secondi il livello di potenza attivato.

Sicurezza bambini

Attivare questa impostazione per impedire l'accensione del microonde da parte di bambini e altre persone che non conoscono l'uso dell'apparecchio.

Il simbolo per la sicurezza bambini appare sul display-Led e l'apparecchio non può essere attivato, fino a quando questa funzione è attiva.

Impostazione della sicurezza bambini

Tenere premuto per 3 secondi il tasto ⑮ Cancellata/Stop”. Si avverte un segnale acustico, poi appare il simbolo per la sicurezza bambini sul display Led.

Spegnimento sicurezza bambini

Tenere premuto per 3 secondi il tasto ⑮ “Cancellata/Stop”, fino a quando appare un segnale acustico ed il simbolo per la sicurezza bambini svanisce.

Funzione protettiva controllo magnetico

Se la funzione microonde è stata attiva senza interruzione per 30 minuti o più con una potenza a 100%, la potenza del microonde viene diminuita automaticamente a 80%. Questo avviene sia a funzione memoria attiva, sia con le altre funzioni.

Funzione segnale acustico

Alla fine di una cottura, si avverte 5 volte un segnale acustico prolungato.

Annotazioni:

- Se avete premuto un tasto ed attivato una funzione valida, si avverte un segnale acustico prolungato. Se si preme un tasto o si sceglie una funzione non valida, non appare nessun segnale.
- Se non si preme per 5 minuti dopo l'impostazione della cottura il tasto Start, l'apparecchio ritorna in Stand-By (Viene visualizzato l'orario).

Pulizia e cura

Prima di pulire il microonde si deve spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa.

- Tenere sempre pulito l'interno del microonde.
- Togliere spruzzi di cibi oppure liquidi sulle

pareti del microonde con un panno umido.

- Usare un detergente per piatti, se il microonde dovrebbe essere più sporco.
- Evitate l'uso di spray ed altri detergenti aggressivi. Questi potrebbero causare macchie, strisce oppure oscurare la superficie della porta.
- Pulire le pareti esterne con un panno umido
- Per evitare un danneggiamento dei pezzi funzionanti all'interno del microonde, evitare che dell'acqua possa penetrare attraverso le fessure di aerazione.
- Togliere periodicamente spruzzi o residui di sporco. Pulire la porta e la finestra da entrambi i lati, le guarnizioni della porta e le parti confinanti con un panno umido. Non usare detergenti aggressivi
- Se si dovesse formare del vapore all'interno o all'esterno della porta, toglierlo con un panno morbido. Questo può succedere se si usa il microonde a condizioni di alta umidità. Questo è assolutamente normale.
- Pulire regolarmente il piatto di vetro. Lavare il piatto con acqua saponata oppure nella lavastoviglie.
- Pulire l'anello rotante e la porta dell'apparecchio, per evitare il sorgere di rumori. Lavare semplicemente il pavimento del microonde con lavapiatti delicato. L'anello rotante può essere lavato con sapone oppure in lavastoviglie. Fate attenzione che l'anello rotante venga inserito correttamente nel vano di cottura dopo la pulizia.
- Togliere periodicamente odori sgradevoli. Inserire una ciotola profonda (adatta per microonde) con una tazza d'acqua, il succo e la pelle di un limone, nel microonde. Riscaldare per 5 minuti. Pulire bene ed asciugare con un panno morbido.
- Se dovesse rendersi necessario sostituire la lampada nel microonde, chiamate un tecnico specializzato oppure rivolgetevi al nostro

servizio assistenza (vedi garanzia).

Smaltimento

L'imballaggio è composto da materiali ecologici. Esso può essere smaltito nei contenitori normali per il riciclaggio.

Per smaltire l'apparecchio dimesso, contattate per favore il vostro comune.

Garanzia/Assistenza Clienti

Il servizio clienti del vostro paese è indicato nella scheda di garanzia.

Consigli

Congelare e scongelare - così si fa....

Il microonde è un apparecchio ideale per scongelare velocemente e uniformemente cibi congelati. La selezione della potenza Watt e i tempi di scongelamento dipendono dal tipo e dalla quantità delle vivande.

Le microonde penetrano sempre dall'esterno verso l'interno nelle vivande. Per questo i pezzi più grandi non possono essere scongelati completamente, perchè i strati esterni potrebbero già iniziare la cottura.

Il scongelamento corretto inizia dal congelamento. Lavorate con testa e fare porzioni abbastanza piccole, piatte e adatte per la vostra casa. Tenete presente anche la grandezza delle ciotole o dei piatti, con i quali volete scongelarle poi in microonde.

Nella seguente tabella di scongelamento sono

Consigli

indicati i tempi di alcuni cibi più comuni. Trovate, oltre alle indicazioni del tempo e delle quantità, anche un cosiddetto „Tempo di riposo“. Questo serve come tempo di adattamento temperatura, mentre il quale il calore rimanente dei strati scongelati al centro viene ancora portato verso i strati ancora congelati al centro. Lasciare i cibi congelati nel microonde oppure fuori dall'apparecchio durante questo tempo. I valori possono variare. Essi dipendono da diversi fattori dei cibi.

Usate la funzione integrata „Schongelare“.

1. Premere il tasto **18** „Schongelare“.
2. Inserire il tempo di scongelamento.
3. Premere il tasto **15** „Start“.

Cibi	Panini
Peso/Quantità	50g / 2 pz.
Tempo scongelamento	circa 1 min.
Tempo di riposo	--
Annotazioni/Consigli	--

Cibi	Pane
Peso/Quantità	500 g
Tempo scongelamento	8-10 min
Tempo di riposo	10-20 min.

Annotazioni/Consigli

--

Cibi	Torta di panna
Peso/Quantità	400-800 g
Tempo scongelamento	8-12 min.
Tempo di riposo	90-120 min.
Annotazioni/Consigli	Scongela solo poco la torta

Cibi	Burro
Peso/Quantità	250 g
Tempo scongelamento	circa 1 min.
Tempo di riposo	20-30 min.
Annotazioni/Consigli	Togliere l'involucro e porre il burro su un piatto

Cibi	Formaggio (pezzo)
Peso/Quantità	500 g
Tempo scongelamento	5-6 min.
Tempo di riposo	60-90 min.

Annotazioni/ Consigli	Girare il pezzo una volta dopo metà tempo
----------------------------------	---

Cibi	Affettato
Peso/Quantità	200 g
Tempo scongelamento	circa 3 min.
Tempo di riposo	10-15 min
Annotazioni/ Consigli	Girare l'affettato una volta dopo metà tempo, Stacca- re le fette prima del tempo di riposo con un coltello

Cibi	Fragole
Peso/Quantità	250 g
Tempo scongelamento	circa 8 min.
Stand-Zeit	5-10 Min.
Annotazioni/ Consigli	Schongelare le fragole o altra frutta in una ciottola con coperchio. Girare dopo metà tempo una volta con attenzione

Per scongelare carne, pollame e frutti di mare leggere il capitolo „Scongelare secondo peso“ nel manuale d'uso allegato.

Cuocere - Così si fa....

- Usare, per cuocere i cibi (se non indicato diversamente), una forma adatta per microonde con coperchio. Le indicazioni per la cottura si riferiscono a cibi con temperatura da frigo. Scongellare prima i cibi da cuocere.
Nota: In caso di verdure congelate (-18°C, circa 300-450 g), il tempo di scongelamento può essere tra 5 fino a 15 minuti. Tenetevi eventualmente alle indicazioni sul pacco.
Preparare le verdure, lavandole.

Le indicazioni per la preparazione sono importanti

- Osservare le diverse indicazioni per la preparazione. Mentre per alcuni cibi serve un'aggiunta di liquidi (per verdure normalmente ogni 100 grammi 1 - 2 cucchiaini), non si aggiunge nessun liquido in caso di cetrioli, cipolle, funghi e spinaci. Altri cibi devono essere mescolati almeno una volta.

Osservare i tempi di riposo

- Già durante lo scongelamento il tempo di riposo è molto importante. La compensazione della temperatura e la cottura postuma dovrebbero durare sempre di 5 fino a 10 minuti.
- Lasciare i cibi durante il tempo di riposo nel microonde spento oppure fuori dall'apparecchio.
- Le verdure possono essere speziate dopo il tempo di riposo oppure eventualmente può essere aggiunto del burro.
- Orientatevi per la cottura di cibi pronti congelati, alle indicazioni sul involucri.
- Le indicazioni nella tabella seguente si intendono solo come valori di referenza.

Tabella di cottura

Cibi	Patate
Peso/Quantità	250 g
Aggiunta di liquidi	3 cucchiaini acqua
Watt/potenza	640 Watt
Tempo di cottura in Min.	circa 5 min.
Indicazioni di preparazione	possibilmente pezzi grandi uguali - togliere l'acqua direttamente dopo il tempo di cottura

Cibi	Pasta
Peso/Quantità	125 g
Aggiunta di liquidi	600 ml acqua
Watt/potenza	480 Watt
Tempo di cottura in Min.	circa 5 min.
Indicazioni di preparazione	cuocere prima a 800 W l'acqua (circa 7 Min.) aggiungere la pasta e cuocere senza coperchio

Cibi	Riso
Peso/Quantità	100 g
Aggiunta di liquidi	300ml acqua
Watt/potenza	640 Watt
Tempo di cottura in Min.	circa 3-4 min.
Indicazioni di preparazione	Il tempo di cottura dipende dal tipo di riso. Riso naturale ha bisogno di più tempo.

Cibi	Cavolfiori
Peso/Quantità	400 g
Aggiunta di liquidi	4 cucchiaini acqua
Watt/potenza	640 Watt
Tempo di cottura in Min.	circa 6-7 min.
Indicazioni di preparazione	I valori valgono anche per broccoli

Cibi	Piselli
Peso/Quantità	300 g
Aggiunta di liquidi	3 cucchiaini acqua
Watt/potenza	640 Watt

Tempo di cottura in Min.	circa 3-4 min.
Indicazioni di preparazione	--

Cibi	Spinaci
Peso/Quantità	500 g
Aggiunta di liquidi	--
Watt/potenza	640 Watt
Tempo di cottura in Min.	circa 6 min.
Indicazioni di preparazione	--

Cibi	Funghi /Champignon
Peso/Quantità	400 g
Aggiunta di liquidi	--
Watt/potenza	640 Watt
Tempo di cottura in Min.	circa 5-6 min.
Indicazioni di preparazione	prima della cottura aggiungere un po' di burro

Cibi	Filetto di pesce
------	------------------

Peso/Quantità	400-600 g
Aggiunta di liquidi	vedi indicazione
Watt/potenza	480 Watt
Tempo di cottura in Min.	circa 8-12 min.
Indicazioni di preparazione	Aggiungere 1cucchiaino di acqua, limone, brodo o vino per ogni 100 grammi di pesce

Grigliare - Così si fa...

- Usare per ogni grigliata il supporto metallico ⑧. Porre inoltre un piatto resistente al calore sotto il supporto metallico. In questo modo si raccoglie il sugo/grasso e sporchi da spruzzi.
- La funzione grill è adatta p.es. per fette sottile di carne, pesce, polpette, spiedini, salsicce o pezzi di pollo. Anche toast e panini possono essere riscaldati con il grill (leggere "Consigli"); inoltre si possono gratinare anche toast (p.es. Hawaii).
- La funzione grill può essere selezionata direttamente, oppure selezionando alcuni cibi mediante i tasti veloci.
- Per alcuni cibi oppure il tipo della loro preparazione, è possibile anche l'esercizio combinato tra cottura e grigliata. Per queste due funzioni viene impostato automaticamente il tempo di cottura e di grigliata con la durata corrispondente. Leggere anche il capitolo "Cottura Grill/Combi"
- Preparare i cibi da grigliare come lo fate abitualmente. Pulire p.es. prima il pesce e togliere le interiora. Spalmare il pollame con le spezie e cuocere le cosce di pollo prima dalla parte della pelle.
- Girare i cibi dopo il primo tempo di cottura.

Consigli

Il valore 1 indicato corrisponde al tempo per il primo lato, valore 2 per il secondo, seguente lato.

Nota: Inserire i due tempi per il primo e secondo lato in modo separato.

I valori possono variare. Essi dipendono da diversi fattori dei cibi (p.es. temperatura, forma).

Tabella grill

Cibi 2 bistecche di tacchino 400 gr.	
Funzione	Griglia
Temèpo (1. lato) in min.	circa 12
Funzione	Griglia
Temèpo (2. lato) in min.	circa 10

Cibi 2 cosce di pollo 500 gr.	
Funzione	Griglia
Temèpo (1. lato) in min.	circa 8
Funzione	Griglia
Temèpo (2. lato) in min.	circa 7

Cibi 2 spiedini 400 gr.	
Funzione	Griglia
Temèpo (1. lato) in min.	circa 12
Funzione	Griglia
Temèpo (2. lato) in min.	circa 12

Cibi 2 trote 400 gr.	
Funzione	Combi 1
Temèpo (1. lato) in min.	circa 8
Funzione	Griglia
Temèpo (2. lato) in min.	circa 7

Cibi 4 polpette 600 gr.	
Funzione	Combi 1
Temèpo (1. lato) in min.	circa 12
Funzione	Griglia
Temèpo (2. lato) in min.	circa 8

Cibi 2 cotolette 600 gr.	
--	--

Funzione	Griglia
Temèpo (1. lato) in min.	circa 15
Funzione	Griglia
Temèpo (2. lato) in min.	circa 13

Stoviglie adatte

Per scongelare, cuocere, ecc. usare sempre stoviglie e ciotole adatte per microonde.

Per la cottura sono adatti, nei casi più frequenti, ciotole di vetro.

Procuratevi stoviglie per microonde nelle diverse grandezze con coperchi.

Riscaldare panini

Con la funzione grill potete riscaldare panini nel vostro microonde. Inumidire i panini con un pò di acqua, prima di riscaldarli. Riscaldare i panini, a seconda le quantità, per 2 - 3 minuti. Per avere panini "fresco di forno" anche dall'interno, vi consigliamo, di tagliare i panini dopo la prima fase e di farli cuocere altri 1 - 2 minuti.

Ricette

Zuppa di cipolle gratinata con formaggio

Ingredienti per 4 persone

300 gr. cipolle, 30 gr. burro, sale, pepe bianco, 500 ml. di brodo, 125 ml vino bianco secco, 2 fette di pane tostato, 2 fette di Gouda giovane

Preparazione:

Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli. Metterli insieme al burro ed il pepe in una ciotola adatta per microone, aggiungere il brodo e cuocere il tutto per 12-15 minuti a 800 Watt. Aggiungere poi il vino bianco e aggiustare di sale. Tagliare il pane tostato a dadini.

Distribuire la zuppa di cipolle in 4 tazze da zuppa e distribuire i dadini di pane tostato. Appoggiare un fetta di formaggio.

Posizionare le 4 tazze sul piatto rotante e gratinare la zuppa con la funzione grill per circa 10 minuti.

Zuppa di lenticchie

Ingredienti:

200 gr. lenticchie secche, 50 gr. di speck, 125 gr. pancetta di maiale, 1 mazzo di erbe per minestra, 500 ml acqua, 1 foglio di alloro, 250 gr. di patate, 2 salsicce

Spezie: Sale, pepe, aceto, zucchero

Preparazione:

Lasciare le lenticchie per una notte in abbondante acqua. Lavare le erbe aromatiche e tagliarle in pezzettini. Tagliare lo speck e la pancetta in dadini. Inserire le lenticchie sgocciolate assieme con 500 ml di acqua, la pancetta e lo speck, le erbe ed il foglio di alloro in una ciotola adatta per microonde.

Con il coperchio iniziare la cottura per 10-12 minuti con 640 Watt. Nel frattempo sbucciare, lavare e tagliare a dadini le patate e tagliare a fette le salsicce. Aggiungere le patate e le fette di salsiccia e mischiare bene. Con il coperchio cuocere per 18 minuti con 480 Watt. Poi insaporire con le spezie.

Cavolfiore gratinato con formaggio

Ingredienti:

500 gr. cavolfiore, 250 ml acqua, sale, 1 cucchiaino di amido di mais, 2 bianchi di uovo, 2 tuorli di uovo, 1 vasetto di panna (200 ml), 2 cucchiaini d'erba cipollina, 1 pizzico di Cayenne, 150 gr. prosciutto crudo (magro), 50 gr emmentaler grattugiato.

Preparazione:

Tagliare il cavolfiore in rosette e metterlo, insieme a 250 ml di acqua e sale in una ciotola adatta per microonde. Iniziare la cottura con coperchio con 800 Watt per circa 5 minuti.

Togliere l'acqua e raccoglierlo. Mescolare l'amido di mais con la panna ed aggiungere il tutto al fondo di cottura. Fare bollire a 800 Watt per circa 2 - 3 minuti, mescolando più volte.

Aggiungere i tuorli d'uovo, l'erba cipollina e il cayenne, sbattere il bianco del uovo e mescolarlo attentamente.

Mettere il cavolfiore ed il prosciutto (in strisce) in una pirofila piana, spalmare con la salsa e aggiungere il formaggio. Cuocere e gratinare con la combinazione 2 a 480 Watt per 18-22 minuti.

Sfornato di maccheroni e carne trita con broccoli

Ingredienti:

150 gr. maccheroni, 500 ml acqua, 1 cucchiaino di sale, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 20 gr. burro, 300 gr. carne trita da sugo, 1 pacchetto purè di pomodori con erbe (circa 350 gr.), 400 gr. broccoli, 4 cucchiaini acqua, 1 bicchiere Schmand (200 gr.), 150 gr. fette di gouda medio vecchio.

Spezie: Sale, pepe

Preparazione:

Mettere 500 ml acqua con 1 cucchiaino di sale in

una ciotola adatta per microonde con coperchio e fare cuocere a 800 Watt per circa 10 minuti.

Aggiungere i maccheroni e cuocere a 640 Watt per 3 - 5 minuti e a 320 Watt per altre 3 - 5 minuti. Poi scolare bene.

Cuocere la cipolla e l'aglio con burro in una ciotola adatta per microonde a 640 Watt per circa 4-5 minuti. Aggiungere la carne trita ed il purè di pomodori e fare cuocere a 640 watt per altri 8-10 minuti. Aggiungere 3/4 bicchiere di schmand e aggiustare di sale e pepe.

Lavare i broccoli e metterlo in una ciotola adatta per microonde con 4 cucchiaini di acqua. Iniziare la cottura a 800 Watt per 6-8 minuti e poi scolare. Inserire le verdure, la carne trita e i maccheroni in una pirofila e mescolare il tutto. Distribuire il restante Schmand e coprire il tutto con le fette di formaggio.

Cuocere e gratinare con la combinazione 1 a 480 Watt per 16-18 minuti.

Filetto di maiale con champignon in salsa piccante di peperoni

Ingredienti:

4 filetti di maiale (150 gr. cad), 350 gr. di champignon, 150 gr. speck a dadini, 2 bicchieri di panna (400 ml), 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, Spezie: Sale, pepe, Paprika

Preparazione:

Speziare i filetti di maiale ed inserirle in una pirofila piana. Lavare i champignon, tagliarle a metà ed aggiungerle, assieme allo speck, nella pirofila. Mescolare in una ciotola, adatta per microonde, la panna, il concentrato di pomodoro, la panna ed il paprika, e fare bollire a 640 Watt per circa 5-6 Minuti.

Aggiungere la salsa sui filetti. Cuocere e gratinare con la combinazione 1 a 320 Watt per 20-22 minuti.

Gratinato di patate

Ingredienti:

100 gr. di patate, strutto (per spalmare la pirofila), 2 cucchiaini di pane grattato, 1 bicchiere di panna (200 ml), 50 gr. di emmentaler grattugiato, burro (in pezzettini),
Spezie: Sale, pepe

Preparazione:

Sbucciare e lavare le patate, tagliarle in fette sottili e speziarle. Spalmare la pirofila con lo strutto, inserire le fette di patate ed aggiungere la panna. Passare sopra il formaggio grattugiato, il pane grattugiato e i pezzettini di burro. Gratinare con la combinazione 2 a 480 Watt per circa 20 minuti.

Fricassee di pollo

Ingredienti:

1 pollo (circa 1000 gr.), 300 gr. champignon, 500 gr. asparagi, 250 ml brodo. 200 ml panna, 2 pacchetti di salsa chiara (Istantanea), 1 cucchiaio di vino bianco
Spezie: Sale, pepe, noce moscata

Preparazione:

Salare il pollo e metterlo in una ciotola adatta per microonde. Con il coperchio cuocere per 16-18 minuti a 800 Watt.

Lavare e tagliare a metà i champignon, sbucciare gli asparagi e tagliarle in pezzetti da 2 - 3 cm.

Togliere la pelle e le ossa dal pollo cotto e tagliare la carne in pezzi.

Aggiungere il brodo, la carne di pollo, gli asparagi ed i champignon in una ciotola adatta per microonde. Riscaldare con il coperchio a 640 Watt per circa 13 - 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere la panna e la polvere di salsa istantanea e cuocere altri 5 - 6 minuti a 640 Watt. Insaporire con vino bianco, sale, pepe, noce

moscato.

Piatto di pollo verde

Ingredienti:

400 gr. di petto di pollo, 1 zucchini piccolo, 1 peperone verde, 125 ml brodo di pollo, 200 gr. di porro 150 gr. cavolo rapa, 150 gr. sedano, 2 cucchiaini creme fraiche, 50 formaggio fresco alle erbe.

Preparazione:

Lavare le verdure. Tagliare il porro in anelli, il cavolo rapa ed il sedano in fette sottili. Cuocere a microonde in una forma adatta con coperchio a 640 Watt per circa 6 - 8 minuti. Tagliare il petto di pollo in pezzetti, il zucchini in fette ed il peperone in dadini ed aggiungere il tutto, assieme al brodo di pollo, con gli altri ingredienti nella forma. Riscaldare con il coperchio a 640 Watt per circa 12 - 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Aggiungere poi creme fraiche e formaggio fresco alle erbe.

Gnocchi di pane o di speck

Ingredienti per 4 gnocchi:

4 panini, 1/2 cucchiaino di sale, 150 ml di latte, 40 gr. di burro, 3 uova, 2-3 cucchiaini di pane grattugiato, 2-3 cucchiaini di prezzemolo tritato, 30 gr. di speck in dadini (per gnocchi di speck)

Preparazione:

Sminuzzare i panini e aggiungere il sale. Riscaldare il latte in una forma adatta per microonde (800 Watt per 2-4 minuti) e versare il latte su i panini. Lasciare riposare per circa 15 minuti. Sbattere uova e burro, aggiungere i panini assieme al pane grattugiato, ed il prezzemolo ed amalgamare tutta per ottenere un'impasto omogeneo. (per gnocchi allo speck aggiungere anche lo speck).

Inumidire le mani e formare 4 gnocchi della stessa misura, immergendole poi brevemente in acqua fredda. Cuocere con il coperchio a 480 Watt per circa 6-8 minuti; poi gli gnocchi possono essere serviti.

Salsa chiara

Ingredienti:

40 gr. di farina, 30 gr. di burro, 250 ml di brodo, 250 ml latte

Spezie: Sale, pepe bianco, zucchero

Preparazione:

Aggiungere la farina, il burro, il brodo caldo ed il latte in una forma adatta per microonde, meschiare bene e cuocere a 800 Watt per circa 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Cuocere altre 4-5 minuti a 320 Watt. Mescolare nuovamente e speziare.

Salsa di vaniglia

Ingredienti:

250 ml. latte, polpa di mezzo baccello di vaniglia, 1 bicchiere di panna (250 ml)

2 cucchiaini di amido di mais, 3 cucchiaini di zucchero, 1 tuorlo d'uovo

Preparazione:

Mescolare il latte, la polpa di vaniglia, la panna, l'amido di mais ed il zucchero in una forma adatta per microonde.

Cuocere a 800 Watt per circa 4-5 minuti e mescolare una volta.

Mescolare bene la salsa pronta e legare con il tuorlo d'uovo.

Riso di latte

Ingredienti:

250 gr. riso di latte, 1 litro di latte, 1 cucchiaino di burro, 40 gr. zucchero, cannella e zucchero (per

decorare) oppure composto di frutta.

Spezie: Sale

Preparazione:

Inserire il riso di latte, latte, un pizzico di sale, burro e zucchero in una forma adatta per microonde.

Cuocere a 800 Watt per 10.-12 minuti con coperchio, poi mescolare e fare riposare a 160 Watt per 20-22 minuti. Lasciare riposare ancora qualche minuto, poi mescolare e decorare con cannella e zucchero oppure composto di frutta.

Frutta cotta (con fragole e lamponi)

Ingredienti:

250 gr. fragole congelate, 250 gr. lamponi congelati, 1 pacchetto di zucchero vanigliato, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di amido di mais

Preparazione:

Mescolare l'amido di mais con 3 cucchiaini di acqua. Mettere la frutta in una forma adatta per microonde e schongelarle e riscaldarle a 800 Watt per 6 - 8 minuti a coperchio chiuso.

Schiacciare un po' la frutta e aggiungere lo zucchero vanigliato, lo zucchero e l'amido di mais mischiato con acqua. Mescolare bene e cuocere con coperchio a 640 Watt per 6-8 minuti.

Ppoi inserire la frutta cotta in bicchierini per dessert e fare raffreddare.

Servire con la salsa di vaniglia descritta sopra.

Ricetti senza garanzia. Tutti gli ingredienti e indicazioni per la preparazione sono riferimenti. Compettate le ricette con le vostre esperienze personali. Vi auguriamo comunque buon esito e buon appetito.