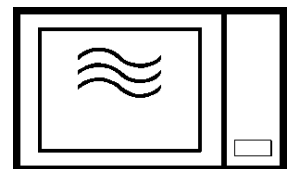


GR



EMWK6550.0 BC



Indice

Istruzioni di montaggio	38
Prima dell'installazione	38
Dopo l'installazione	38
Avvertenze di sicurezza	39
I vantaggi delle microonde.....	41
Descrizione dell'apparecchio.....	42
Regolaizioni di base	43
Impostazione orologio	43
Nascondere o mostrare l'orologio.....	43
Blocco sicurezza	44
Parar plato giratorio.....	44
Funzioni base.....	45
Funzionamento con sole microonde.....	45
Microonde – Inizio rapido	45
Grill	46
Combinazione microonde + grill	46
Aria calda	47
Microonde + Aria calda	47
Grill con Aria calda	48
Scongellamento per peso (Automatico)	49
Scongellamento manuale in base al tempo.....	50
Programmi speciali.....	51
Funzione speciale P1: Riscaldare alimenti	51
Funzione speciale P2: Cucinare	52
Funzione speciale P3 - Scongellare e cuocere	53
Durante il funzionamento.....	54
Interruzione di un procedimento di cottura.....	54
Modifica dei parametri	54
Annullare un procedimento di cottura	54
Termine di un procedimento di cottura	54
Scongellare	55
Cucinare con le microonde.....	57
Cuocere con il grill	59
Arrostire e cuocere.....	62
Stoviglie adatte per le microonde	65
Funzione microonde.....	65
Grill con Aria calda	65
Funzioni combinate.	65
Contenitori e pellicole di alluminio	65
Coperchio.....	65
Pulizia e manutenzione	67
Guasti, cosa fare?.....	69
Sostituzione della lampadina.....	69
Dati tecnici.....	70
Descrizione delle modalità di funzionamento.....	70
Dati tecnici	70
Incasso	71

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

Attenzione! Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.

Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.

Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire l'installazione da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un ruttore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

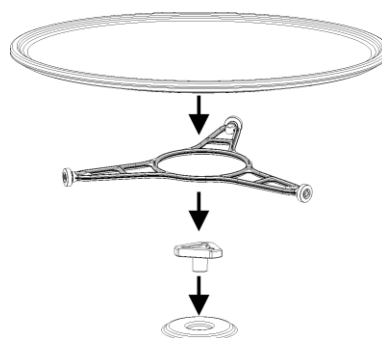
ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura. **Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.**



Durante l'installazione attenersi a quanto contenuto nelle istruzioni allegate.

Avvertenze di sicurezza

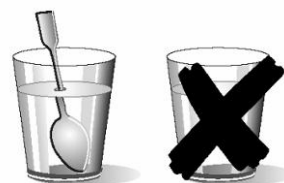


- **Attenzione!** Non lasciare il forno a microonde incustodito, specialmente se vengono utilizzati recipienti di carta, plastica o altri materiali combustibili, perché potrebbero carbonizzarsi ed infiammarsi. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- **Attenzione!** Se si dovessero notare fumo o fiamme all'interno del vano cottura, lasciare chiuso lo sportello in modo da soffocare le eventuali fiammate. Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- **Attenzione!** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori chiusi, perché potrebbero esplodere facilmente.
- **Attenzione!** Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!** Se l'apparecchio ha una modalità di funzionamento combinato (microonde combinate ad altre funzioni) non permettere ai bambini di utilizzare il forno senza sorveglianza, perché il forno raggiunge temperature molto elevate.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se
- lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.

L'apparecchio **può essere di nuovo utilizzato**, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.

Prudenza!

- **Riscaldare le pappe per neonati sempre in biberon o bottiglie senza coperchio e senza tettarella. Dopo aver riscaldato il cibo del bambino, mescolarlo o agitarlo bene in modo che il calore si distribuisca uniformemente. Controllare quindi la temperatura della pietanza prima di somministrargliela. PERICOLO DI SCOTTATURE!**
- Per evitare che, **durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo**, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- Non incastrare mai il cavo di alimentazione di altri apparecchi elettrici nello sportello dell'apparecchio quando caldo. Potrebbe danneggiarsi l'isolamento del cavo. **Pericolo di cortocircuito!**



Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!**

Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

Questo apparecchio è destinato solo ad uso domestico!

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di pietanze.

Attenendosi alle istruzioni per l'uso, si evitano danni all'apparecchio e non si creano situazioni pericolose.

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che il **perno**, l'**anello di scorrimento** e il relativo **piatto girante** si trovino nel vano cottura.
- **Non accendere mai il forno a microonde se vuoto.** In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: PERICOLO DI DANNI!
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno **per verificarne la programmazione.** L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo **recipienti adatti al microonde.** Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- **Non rimuovere la copertura di mica** applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di **oggetti infiammabili** nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come **dispensa.**
- Non riscaldare **uova con guscio** o **uova sode intere** nel forno a microonde, perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare il forno per **friggere in olio**, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- **Per evitare di scottarsi**, indossare sempre guanti da cucina per inserire o estrarre i contenitori dal forno e per toccare il vano cottura.

- **Non appoggiarsi e non sedersi sullo sportello del forno aperto.** Si potrebbero danneggiare specialmente le cerniere. Lo sportello resiste ad un carico di massimo 8 kg.
- **Il piatto girevole e le griglie possono resistere ad un carico massimo di 8 kg.** Se non si desidera danneggiare l'apparecchio, non superare mai i suddetti valori di carico.

Pulizia

- **Attenzione!** Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i resti di cottura (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione"). Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**
- Le superfici di contatto dello sportello (frontale del vano cottura e lato interno dello sportello) devono essere mantenute sempre pulite, al fine di garantire il perfetto funzionamento del forno.
- Attenersi a quanto contenuto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

In caso di riparazione

- **Attenzione – emissione di microonde! Non aprire l'involucro dell'apparecchio.** Qualsiasi tipo di riparazione o lavoro di manutenzione eseguito da personale non autorizzato dal produttore, potrebbe essere pericoloso.
- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un rappresentante autorizzato o da un tecnico specializzato, per evitare situazioni pericolose e perché sono necessari utensili speciali.
- Lavori di riparazione e manutenzione, soprattutto su componenti sotto tensione, devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico autorizzato dal produttore.

I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa $\frac{3}{4}$ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano.

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

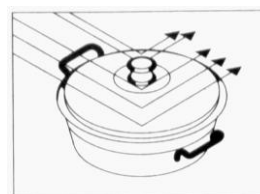
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

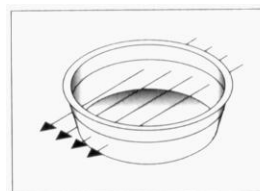
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

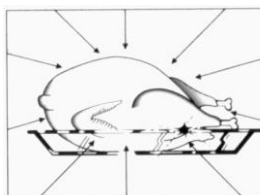
Le microonde vengono riflesse dal metallo,...



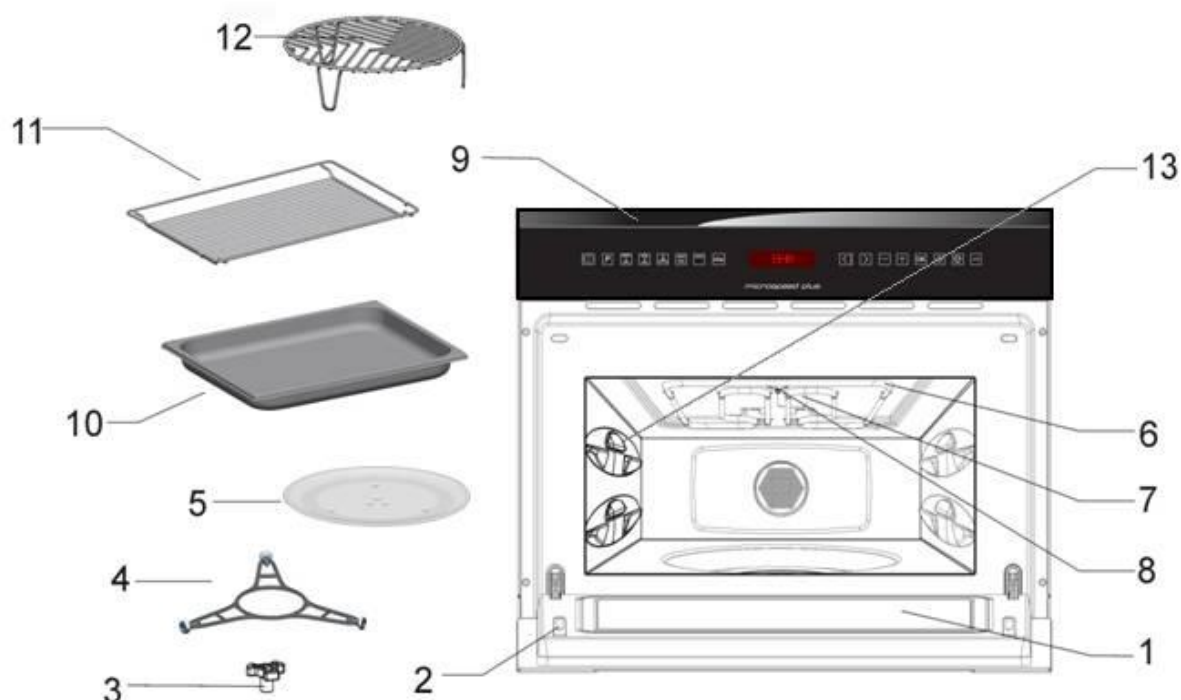
... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



... e vengono quindi assorbite dal cibo.



Descrizione dell'apparecchio



- 1. – Vetro porta
- 2. – Linguetta
- 3. – Incastro motore
- 4. – Anello girevole
- 5. – Piatto girevole
- 6. – Grill
- 7. – Copertura di mica

- 8. – Lampadina
- 9. – Pannello comandi
- 10. – Teglia
- (Non utilizzare con la funzione microonde)
- 11. – Griglia rettangolare
- (Non utilizzare con la funzione microonde)
- 12. – Griglia
- 13. – Supporti per teglie



- 1. – Indicatori di funzioni
- 2. – Display
- 3. – Pulsante “Sinistra” e “Destra”
- 4. – Pulsanti “+” e “-”

- 5. – Pulsante “Ok”
- 6. – Pulsante “Start”
- 7. – Pulsante – Stop
- 8. – Blocco sicurezza

Regolaizioni di base

Impostazione orologio



Dopo aver collegato il forno alla presa di corrente, o dopo una interruzione dell'energia elettrica, l'orologio lampeggerà, indicando che il valore dell'ora non è corretto. Per regolare l'orologio proceda nel modo seguente:

1. Prema il pulsante start per accendere il forno.
2. Prema i pulsanti “-” e “+” contemporaneamente per 3 secondi. L'indicatore dell'ora inizierà a lampeggiare. (Questo procedimento è necessario la prima volta che si accende il

forno o dopo una interruzione dell'energia elettrica).

3. Prema i pulsanti “-” e “+” per configurare l'ora.
4. Prema il pulsante OK per confermare. Sul display lampeggiano i minuti.
5. Prema i pulsanti “-” y “+” per configurare i minuti.
6. Per terminare prema il pulsante OK.

Nascondere o mostrare l'orologio



Se l'orologio le dà fastidio può facilmente nascondersi:

1. Prema il pulsante Start.
2. Prema il pulsante OK per 3 secondi. I due punti che separano le ore dai minuti inizieranno a lampeggiare.

Se desidera che venga mostrata di nuovo l'orologio prema il tasto OK per 3 secondi.

Regolaizioni di base

Blocco sicurezza

Il funzionamento del forno può essere bloccato (per esempio per impedire che venga utilizzato da bambini).



1. Prema il pulsante Start.

2. Tenga premuto il pulsante **“Blocco di sicurezza”** per 3 secondi.

A seguire, verrà emesso un segnale acustico e il display lampeggerà. Il forno è bloccato,

non può realizzarsi nessuna operazione. Per sbloccare il forno, tenga premuto per 3 secondi il tasto Start.

Bloccare il piatto girevole



Se il piatto girevole la disturba, può bloccarlo

Procedendo nel seguente modo:

Prema contemporaneamente i pulsanti “destra” e “sinistra”. Il piatto non gira più.

2. Per far ripartire il movimento rotatorio del piatto tenga premuti contemporaneamente i tasti “<” e “>”.

Funzioni base

Microonde

Utilizzare questa funzione per cuocere e riscaldare verdure, patate, arrosti, pesce e carne.



1. Prema il pulsante “Start”
2. Prema il pulsante di funzione **Microonde**. Il pulsante si illumina.
3. Prema i pulsanti “+” e “-” per cambiare il valore della potenza del microonde. (Vedere capitolo caratteristiche)
4. Prema il pulsante “>”.
5. Prema i pulsanti “-” e “+” per configurare il tempo di funzionamento desiderato (per esempio 1 minuto)..
6. Prema il pulsante a **Start**. Il forno inizierà a funzionare.
7. Per cambiare i parametri, prema i pulsanti “<” o “>” così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti “+” e “-” può cambiare i valori.

Microonde – Inizio rapido

Utilizzare questa funzione per riscaldare rapidamente gli alimenti con elevato contenuto di acqua come caffè, tè o zuppe non dense.



1. Prema il pulsante **Start**. Il forno inizia a funzionare nella funzione microonde a massima potenza per 30 secondi.
2. Nel caso che voglia aumentare il tempo di funzionamento, prema di nuovo il pulsante **Start**. Ogni volta che si preme questo pulsante, il tempo di funzionamento aumenta di 30 secondi.

NOTA: Quando si seleziona la potenza di **1000w** la durata del funzionamento è limitata a un massimo di 15 minuti.

Funzioni base

Grill

Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie degli alimenti.



1. Prema il pulsante **Grill**. Il tasto di funzione si illumina.
2. Prema i pulsanti “-” e “+” per selezionare il tempo desiderato (per esempio., 15 minuti).
3. Prema il pulsante **Start**. Il forno inizia a funzionare.

Microonde + Grill

Utilizzare questa funzione per cucinare lasagne, volatili, patate arrosto e gratinate.



1. Prema il pulsante Start.
2. Prema il pulsante di funzione **Microonde + Grill**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema i pulsanti “-” e “+” per selezionare il tempo desiderato.
4. Prema il pulsante „>“
5. Prema i pulsanti “-” e “+” per selezionare la potenza desiderata (vedere capitolo caratteristiche tecniche).
6. Prema il tasto **Start**. Il forno inizia a funzionare.

Funzioni base

Aria calda

Utilizzare questa funzione per cucinare e arrostitire.



1. Prema il pulsante Start.
2. Prema il tasto di funzione **Aria calda**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema i tasti “-” e “+” per selezionare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Prema il pulsante “>”.
5. Prema i pulsanti “-” e “+” per selezionare la temperatura desiderata.
6. Prema il tasto Start.
7. Per cambiare i parametri, prema i pulsanti “<” o “>” così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti “+” e “-” può cambiare i valori.

Microonde + Aria calda

Utilizzare questa funzione per cuocere ed arrostitire.



1. Prema il pulsante Start.
2. Prema il pulsante di funzione **Microonde + Aria Calda**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema i pulsanti “-” e “+” per selezionare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Prema il tasto “>”.
5. Prema il pulsante “-” e “+” per selezionare la temperatura desiderata.
6. Prema il pulsante “>”.
7. Prema i pulsanti “-” e “+” per selezionare la temperatura desiderata.
8. Per cambiare le definizioni, prema i tasti “<” o “>” così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti “+” e “-” può cambiare i valori.
9. Prema i tasti Start il forno inizia a funzionare.

Grill con Aria calda

Utilizzare questa funzione per rosolare carne, pesce, pollame o patatine fritte.



1. Prema il pulsante Start.
2. Prema il pulsante di funzione **Grill con Aria calda**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema il pulsante “-” e “+” per selezionare il tempo di funzionamento desiderato.
4. Prema il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare.

Funzioni base

Scongelamento per peso (Automatico)

Utilizzare questa funzione per scongelare rapidamente la carne, volatili, pesce, frutta e pane.



1. Premere il pulsante Start.
2. Premere il pulsante di **funzione automatica**. Il tasto di funzione si illumina.
3. Selezionare la funzione di scongelamento per peso con il pulsante ">".
4. Premere il pulsante Start per selezionare la funzione.
4. Premere il pulsante ">".
5. Premere i pulsanti "-" e "+" per selezionare il programma desiderato (tabella sotto).
6. Premere il pulsante ">".
7. Premere i pulsanti "-" e "+" per selezionare la temperatura desiderata.
8. Per cambiare le definizioni, premere i tasti "<" e ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.
9. Premere il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare.

Programma	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Volatili	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frutta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pane	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Scongelamento per tempo (manuale)

Utilizzare questa funzione per scongelare rapidamente qualsiasi tipo di alimento.



1. Prema il pulsante Start.
2. Prema il pulsante "Programma di cottura automatica"
3. Prema il pulsante "Programma di cottura automatica".
4. Premere "+" o "-" per selezionare la durata desiderata.
5. Premere il pulsante "Start". Il forno di accenderà e inizierà a funzionare.

Programmi speciali

Funzione speciale P1: Riscaldare alimenti

Utilizzare questa funzione per riscaldare vari tipi di alimenti.



1. Prema il pulsante Start.
2. Prema il pulsante di funzione **Programmazione Automatica**. Il pulsante di funzione si illumina.
3. Prema il pulsante ">" due volte per attivare la funzione P1.
4. Prema il pulsante Start per selezionare la funzione.
5. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare la programmazione desiderata.
6. Prema il pulsante ">".
7. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare il peso desiderato.
8. Per cambiare le definizioni, prema i tasti "<" ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.
9. Prema il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare.

La seguente tabella presenta i programmi della funzione speciale P2, con le indicazioni dei tipi di peso e tempo di funzionamento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
A 01	Minestre	200 – 1500	3 – 15	Girare 1 – 2 volte, con coperchio
A 02	Piatti pronti; Ingredienti compatti	200 – 1500	3 – 20	Girare 1 – 2 volte, con coperchio
A 03	Piatti pronti; p.e. spezzatino	200 – 1500	3 – 18	Girare 1 – 2 volte, con coperchio
A 04	Verdure	200 – 1500	2,6 – 14	Girare 1 – 2 volte, con coperchio

Note importanti:

- Utilizzi sempre recipienti adeguati per microonde e un coperchio della stessa forma del recipiente per evitare la fuori uscita dei liquidi.
- Tolga o giri gli alimenti varie volte durante la fase di riscaldamento in special modo quando il forno emette un segnale acustico e sul display appare la seguente indicazione:
turn.
- Il tempo richiesto per riscaldare gli alimenti dipende dalla temperatura iniziale. Gli alimenti tolti direttamente dal frigorifero impiegano più

tempo per per essere riscaldati di quelli a temperatura ambiente

- Dopo aver riscaldato tolga gli alimenti e li lasci riposare per far uniformare la temperatura.

Attenzione! Dopo la cottura il recipiente può essere molto caldo. Utilizzi sempre guanti da forno per tirare fuori le stoviglie per evitare che si verifichino scottature dolorose e pericolose.

Funzioni speciali

Funzione speciale P2: Cucinare

Questo programma può essere utilizzato per cuocere alimenti freschi.



1. Prema il pulsante Start.
2. Prema il pulsante di funzione programmazione automatica. La tecla de función se ilumina.
3. Prema il pulsante ">" due volte per attivare la funzione P3..
4. Prema il pulsante Start per selezionare la funzione.
5. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare la programmazione desiderata.
6. Prema il pulsante ">".
7. Prema i pulsanti "-" e "+" per selezionare il peso desiderato.
8. Per cambiare le definizioni, prema i tasti "<" ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.
9. Prema il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare.

La seguente tabella presenta i programmi della funzione speciale P2, con le indicazioni dei tipi di peso e tempo di funzionamento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
b 01	Patate	200 – 1000	4 – 17	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
b 02	Verdure	200 – 500	4 – 15	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
b 03	Arrosto	200 – 1000	13 – 20	Rapporto riso/acqua: 1 a 2
b 04	Pesce	200 – 1000	4 – 13	Con coperchio

Note importanti

- Utilizzare sempre recipienti con coperchio adatti alle microonde per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento mescolare o girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.
- **Attenzione!** Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Le microonde non surriscaldano generalmente i recipienti, che però possono essere riscaldati dal calore trasmesso dalle vivande che contengono.
- Pesce – Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua o di succo di limone.
- Arrosto – Per ogni pugno di riso aggiungere la doppia quantità d'acqua.
- Patate con i piselli – Cuocere patate di grandezza uguale dopo averle lavate ed aver bucherellato più volte la buccia. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua.
- Patate sbucciate e verdure fresche – Tagliarle in pezzi di uguali dimensioni e aggiungere un cucchiaino d'acqua per ogni 100 g di verdura; salare a piacere.

Indicazioni di cottura

Funzioni speciali

Funzione speciale P3 - Scongelare e cuocere

Utilizzare questa funzione per scongelare e gratinare vari tipi di alimenti.



1. Premere il pulsante Start.
2. Premere il pulsante di funzione programmazione automatica. La tecla de función se ilumina.
3. Premere il pulsante ">" 3 volte per attivare la funzione P3.
4. Premere il pulsante Start per selezionare la funzione.
5. Premere i pulsanti "-" e "+" per selezionare la programmazione desiderata
6. Premere il pulsante ">".
7. Premere i pulsanti "-" e "+" per selezionare il peso desiderato.
8. Per cambiare le definizioni, premere i tasti "<" ">" così può selezionare la funzione desiderata. Con i pulsanti "+" e "-" può cambiare i valori.
9. Premere il pulsante Start. Il forno inizia a funzionare

La seguente tabella presenta i programmi della funzione speciale P3, con le indicazioni dei tipi di peso e tempo di funzionamento. La seguente tabella presenta i programmi della funzione speciale P3, con le indicazioni dei tipi di peso e tempo di funzionamento.

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	Griglia
C 02	Piatti pronti	350 – 500	8 – 14	Girare 1 volte, con coperchio
C 03	Prodotti a base di patate	200 – 450	10 – 12	Vassoio in vetro

Note importanti

- Utilizzate stoviglie adatte al microonde e resistenti al calore (ad esempio le apposite pirofile). Con il grill si ottengono temperature molto elevate. Con il programma C 02 utilizzate sempre un coperchio per evitare la fuoriuscita di liquidi.
- Durante il riscaldamento girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.

Attenzione! Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Sebbene le microonde non riscaldino la maggior parte dei contenitori, questi potrebbero diventare molto caldi a causa del calore trasmesso dalla resistenza del grill.

Indicazioni di cottura

- Pizza congelata – Cuocere pizze o baguette precotte e surgelate.
- Precotti, congelati – Cuocere lasagne, cannelloni, sfornati di gamberetti surgelati. Coprire sempre con il coperchio.
- Derivati di patate, congelate – Le patatine fritte, le crocchette di patate e le patate saltate in padella devono essere adatte alla cottura a microonde.

Durante il funzionamento...

Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il tasto **START/STOP** o aprendo lo sportello del forno.

Automaticamente

- **non vengono più irradiate le microonde,**
- si disattiva il grill, che **rimane però molto caldo (pericolo di scottature!)**,
- si blocca il timer e a **display** viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile

1. girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura,
2. modificare i parametri del procedimento,
3. interrompere il procedimento premendo il tasto **START/STOP**.

Chiudere lo sportello e premere il tasto **START/STOP** per riavviare il procedimento di cottura.

Modifica dei parametri

Per modificare i parametri di funzionamento (p.e. tempo, peso, potenza) durante il funzionamento del forno o interrompendo il procedimento di cottura, procedere come segue:

1. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi per modificare la durata di cottura; il nuovo tempo impostato viene subito memorizzato.
2. Premere il tasto **POTENZA/PESO** per modificare la potenza o il peso; iniziano a lampeggiare le relative spie. Modificare i parametri girando la **manopola** in una direzione qualsiasi e selezionare il valore desiderato premendo di nuovo il tasto **POTENZA/PESO**.

Annullare un procedimento di cottura

Per annullare un procedimento di cottura, premere il tasto **START/STOP** per 3 secondi.

Se il procedimento era già stato interrotto e lo si desidera ora annullare, premere il tasto **START/STOP** per altri 3 secondi.

Viene quindi emesso un segnale acustico e a **display** viene visualizzata l'ora.

Termine di un procedimento di cottura

Al termine di un procedimento di cottura vengono emessi 3 segnali acustici e a display viene visualizzata la parola "**End**".

Queste segnalazioni acustiche vengono ripetute ogni 30 secondi fino a quando non si apre lo sportello o non si preme il tasto **START/STOP**.

Scongelare

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi di riposo (utili per la distribuzione uniforme del

calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare 2 volte
	1000	21-23	20-30	Girare 2 volte
	1500	32-34	20-30	Girare 2 volte
	2000	43-45	25-35	Girare 3 volte
Spezzatino	500	8-10	10-15	Girare 2 volte
	1000	17-19	20-30	Girare 3 volte
Carne macinata	100	2-4	10-15	Girare 2 volte
	500	10-14	20-30	Girare 3 volte
Salciccia arrosto	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	250	5-6	5-10	Girare una volta
Pollo	1000	20-24	20-30	Girare 2 volte
Pollastrello	2500	38-42	25-35	Girare 3 volte
Filetto di pesce	200	4-5	5-10	Girare una volta
Trota	250	5-6	5-10	Girare una volta
Granchio	100	2-3	5-10	Girare una volta
	500	8-11	15-20	Girare 2 volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare 2 volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare 2 volte
Burro	250	8-10	10-15	
Ricotta	250	6-8	10-15	
Panna	250	7-8	10-15	

Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti non appena il forno emette un segnale acustico e a display viene visualizzato: **turn**.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticare di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticare che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Cucinare con le microonde

Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelo** di pane, cottura di pop-corn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscire.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.

- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che
 - doppia quantità = durata raddoppiata
 - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.
5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rinizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il tasto START/STOP.
6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

Cucinare con le microonde

Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	100 ml	800	9-11	2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Funghi	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote surgelate	300	100 ml	800	7-9	2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patate	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25 ml	800	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	800	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	800	8-10	2-3	Con coperchio.

Tabelle e suggerimenti– Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.

Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.
4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
Pesce			
Orata	800	18-24	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Sardine/caponi	6-8 pezzi	15-20	
Carne			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
Pane			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare

per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	400	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	400	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	400	10-15	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	400	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

Tabelle e suggerimenti – Preparazione di carne e torte

Microonde / Aria calda

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Lombata di maiale/ Costolette od ossa Maiale arrosto	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Pollo, intero	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente senza coperchio. Parte del petto verso il basso. Girare 1x.
Pollo a pezzi	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente senza coperchio. Sistemare i pezzi con la pelle verso il basso. Girare 1X.
Vitella arrosto	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente con coperchio girare 1-2x, dopo aver girato, continuare con la cottura senza coprire.
Carne di manzo arrosto	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente con coperchio, girare 1-2x

Microonde / Cottura

Alimento	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Torta al cioccolato/ciliegia	200	200	30	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Cheesecake con frutta	400	180	40-45	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Crostata di mele	200	185	40-45	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Cheesecake con streusel	400	180	40-50	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 26 cm
Torta alle noci	200	170	30-35	5-10	Piatto girevole, Stampo con cono

Arrostire e cuocere

Consigli per arrostitire

Girare i pezzi di carne a metà cottura. Quando l'arrosto sarà pronto, lasciarlo riposare per altri 20 minuti a forno spento e chiuso. In tale modo, il succo della carne si spargerà meglio.

La temperatura ed il tempo di arrosto dipendono dal tipo di alimento e dalla relativa grandezza.

Nel caso in cui il peso dell'arrosto non figuri in tabella, scegliere la segnalazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Consigli sulle stoviglie

Controllare che il recipiente ci stia all'interno del forno

Recipienti di vetro caldi devono essere sistemati sopra un panno da cucina asciutto. Se tali recipienti sono sistemati su una superficie fredda o bagnata il vetro potrà fendere o spaccare. Usare delle prese per togliere i recipienti del forno.

Importante

Durante il modo di funzionamento Aria calda/Microonde utilizzare sempre la grata piccola. Sistemare la grata sul piatto girevole. Gli stampi con molla, gli stampi a bordo basso ed i recipienti devono essere sistemati sempre sulla grata.

Eccezione: sistemare lo stampo con cono direttamente sul piatto girevole.

Tabelle e suggerimenti – Cuocere/ Aria calda

Alimento	Recipiente	Piano	Temperatura	Tempo (Min.)
Torta alle noci	Stampo con cono	Piatto girevole	160	50-60
Tarte de fruta	Stampo con cerniera Ø 28 cm	Piatto girevole, grata piccola	160	55-60
Plumcake	Stampo con cono	Piatto girevole	160	55-65
Crostate salate	Stampo rotondo in vetro	Piatto girevole, grata piccola	190-200	40-60
Torta di pan di Spagna	Stampo con cerniera Ø 26 cm	Piatto girevole, grata piccola	160	30-40
Tronco	Tortiera in vetro	1	200	12-15
Torta alle ciliegie	Tortiera in vetro	1	180-190	40-50

Consigli sugli stampi per torte

Gli stampi più usati sono quelli neri in metallo. Se si usa in aggiunta il microonde, si devono usare stampi per torte in vetro, ceramica o plastica. Detti stampi devono essere resistenti a temperature fino ai 250°C. Se si usano questo tipo di stampi, le torte rimarranno meno tostate.

Consigli su come cuocere torte

La temperatura e la cottura della torta dipendono dalla qualità e quantità della pasta. Tentare prima con una temperatura più bassa ed in seguito, se necessario, regolare su un valore più elevato. Ad una temperatura più bassa si riuscirà ad ottenere una tostatura più uniforme. Sistemare sempre lo stampo al centro del vassoio o sul piatto girevole.

Suggerimenti per cuocere**Come controllare se la torta è cotta:**

Infilare uno stecchino nella parte più alta della torta. Se la pasta non rimarrà attaccata allo stecchino, la torta sarà pronta.

La torta diventa troppo scura

Cuocere ad una temperatura più bassa con un tempo più lungo.

La torta risulta troppa asciutta:

Fare diversi fori con uno stecchino sulla torta già pronta. Di seguito, innaffiare con succo od una bevanda alcolica. In una prossima volta, aumentare la temperatura di cottura in circa 10° con un tempo più corto.

La torta non si stacca quando si capovolge:

Lasciare raffreddare la torta, a cottura ultimata, durante 5 - 10 minuti, in tale modo, la torta si stacca più facilmente dallo stampo. Nel caso in cui la torta continuasse a non staccarsi, passare accuratamente con un coltello per i bordi. In una prossima volta, imburrare bene lo stampo.

Consigli per risparmiare energia

Quando si fa più di una torta, si consiglia di infornarle una dopo l'altra. In tale modo si approfitta il calore residuale del forno e si riduce il tempo di cottura delle torte successive.

Utilizzare di preferenza stampi scuri, colorati o smaltati in nero, visto che assorbono meglio il calore.

In caso di tempi di cottura più lunghi si potrà staccare il forno circa 10 minuti prima del tempo previsto ed, in questo modo, approfittare il calore residuale per ultimare la cottura.

Stoviglie adatte per le microonde

Funzione microonde

Quando si utilizza la funzione Microonde non dimenticarsi che queste vengono riflesse dalle superfici metalliche, mentre il vetro, la porcellana, la terraglia, la plastica e la carta si lasciano attraversare.

Pertanto **non utilizzare con le microonde pentole e stoviglie di metallo o recipienti con elementi o decorazioni metalliche**. Non utilizzare nemmeno stoviglie di vetro e terraglia con decorazioni o riporti metallici (p.e. cristallo al piombo).

Le stoviglie o i recipienti ideali per la cottura nel forno a microonde sono il vetro pirofilo, la porcellana o la terraglia, così come la plastica termoresistente. Utilizzare stoviglie di vetro e porcellana molto sottili e fragili solo per tempi di cottura brevi, p.e. solo per riscaldare.

I cibi caldi trasmettono il calore alle stoviglie, che possono così surriscaldarsi. Utilizzare pertanto sempre una presina per prelevare le pietanze dal forno.

Test stoviglie

Sistemare le stoviglie per 20 secondi nel forno e accenderlo alla massima potenza. Se le stoviglie rimangono fredde o si riscaldano solo leggermente, significa che sono adatte alle microonde. Se invece si dovessero riscaldare troppo o dovessero formarsi scintille, significa che non sono adatte.

Grill con Aria calda

Se si utilizza la funzione "Grill" le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

Le stoviglie di plastica non sono adatte alla cottura con il grill.

Funzioni combinate.

Quando si combinano le microonde con il grill bisogna utilizzare stoviglie adatte ad entrambe le due modalità di cottura.

Contenitori e pellicole di alluminio

I piatti pronti contenuti in recipienti di alluminio o avvolti in pellicole di alluminio possono essere cotti

nel forno a microonde, se si osservano le seguenti indicazioni.

- Osservare le indicazioni fornite dal produttore e riportate sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono avere una profondità superiore ai 3 cm e non devono toccare le pareti del vano cottura (**distanza minima: 3 cm**). Rimuovere i coperchi di alluminio.
- Sistemare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, sistemare il recipiente su un piatto di porcellana. Non appoggiare mai il contenitore direttamente sulla griglia.
- I tempi di cottura si prolungano perché le microonde possono penetrare nelle pietanze solo dall'alto. In caso di dubbi utilizzare stoviglie conosciute che sono adatte alle microonde.
- Si può utilizzare la pellicola di alluminio durante la modalità di scongelamento per riflettere le microonde. Permette, per esempio, di proteggere le parti delicate di alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.
- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

Coperchio

Si consiglia l'utilizzo di coperchi di vetro, plastica o pellicola trasparente, perché in questo modo

1. si evita un'eccessiva fuoriuscita di vapore (soprattutto con tempi di cottura molto lunghi);
2. si accelera il processo di cottura;
3. si impedisce che gli alimenti si essicchino;
4. si conserva l'aroma delle pietanze.

I coperchi non devono essere a tenuta stagna, per evitare che si formi qualsiasi tipo di pressione. I sacchetti di plastica devono presentare aperture uniformi. I biberon, i vasetti con alimenti per neonati e contenitori simili non devono essere riscaldati con il coperchio perché altrimenti si corre il rischio che scoppino.

Stoviglie adatte per le microonde

Tabella - Stoviglie

La seguente tabella offre un quadro generale di quali tipi di stoviglie siano adatte ai diversi tipi di cottura.

Modo di funzionamento Tipo stoviglie	Microonde		Grill con Aria calda	Microonde + Grill
	Scongelare / riscaldare	Cuocere		
Vetro e porcellana 1) Adatte alla casa, non termoresistenti, possono essere lavate nella lavastoviglie.	sì	sì	no	no
Ceramica smaltata Vetro termoresistente e porcellana	sì	sì	sì	sì
Ceramica e stoviglie in terraglia 2) Non smaltate o smaltate ma senza decorazioni metalliche	sì	sì	no	no
Stoviglie di terracotta 2) smaltate non smaltate	sì	sì	no	no
	no	no	no	no
Stoviglie di plastica 2) termoresistenti fino a 100°C termoresistenti fino a 250°C	sì	no	no	no
	sì	sì	no	no
Pellicole di plastica 3) Pellicole per alimenti Cellofan	no	no	no	no
	sì	sì	no	no
Carta, cartone e pergamena 4)	sì	no	no	no
Metallo Pellicola di alluminio Confezioni di alluminio 5) Accessori (Griglia rettangolare, Teglia)	sì	no	sì	no
	no	sì	sì	sì
	no	no	sì	sì

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.
2. Attenersi alle indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.

4. Non utilizzare piatti di carta.
5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

Attenzione! Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.

Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Per la pulizia di **apparecchi con frontale di alluminio** utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale e non facendo pressione.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Evitare che defluisca dell'acqua all'interno dell'apparecchio.

Vano cottura

Dopo ogni utilizzo pulire le pareti interne con un panno umido, perché in questo modo è più facile eliminare spruzzi e resti di cibo, prima che si incrostino.

Utilizzare un detergente non aggressivo per rimuovere le incrostazioni più tenaci. **Non utilizzare spray per forni o detergenti aggressivi o abrasivi.**

Assicurarsi che lo sportello e il frontale siano sempre molto puliti, al fine di assicurare il funzionamento perfetto dell'apparecchio.

Evitare che penetri acqua nelle fessure e nei fori di aerazione del microonde.

Pulire regolarmente il fondo del vano cottura, specialmente se vi si sono depositati liquidi, rimuovendo il piatto girevole e il suo supporto (con tanto di perno).

Non accendere l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Se il vano cottura dovesse essere molto sporco, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e far funzionare il forno alla massima potenza per circa 2 o 3 minuti. Il vapore che si forma ammorbidisce le macchie di sporco, che possono poi essere facilmente rimosse con un panno morbido.

Per neutralizzare facilmente eventuali odori sgradevoli (p.e. quelli dopo la preparazione del pesce), aggiungere un paio di gocce di succo di limone o di aceto all'acqua di una tazza che sarà poi messa nel forno e riscaldata per 2 o 3 minuti a potenza massima (mettere un cucchiaino nella tazza per evitare un ritardo di bollitura).

Superficie superiore del vano cottura

Se dovesse essersi sporcata la superficie superiore interna dell'apparecchio, smontare il grill per facilitarne la pulizia.

Prima di sganciare il grill aspettare che si sia raffreddato per evitare il rischio di scottature.

Procedere quindi come segue:

1. Ruotare di 180° il supporto del grill (1).
2. Abbassarlo quindi con cautela (2). **Non fare troppa forza perché si rischia altrimenti di danneggiare l'apparecchio.**
3. Dopo aver provveduto alla pulizia della superficie, riportare il grill (2) nella sua posizione originaria procedendo nella sequenza inversa.

AVVISO IMPORTANTE: Il supporto del grill (1) può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill (1) nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90° fino alla posizione di supporto per il grill (2).

La copertura (3) che si trova sulla superficie superiore, deve essere sempre pulita. Resti di cottura che dovessero accumularsi sulla copertura potrebbero generare scintille o essere la causa di danni all'apparecchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

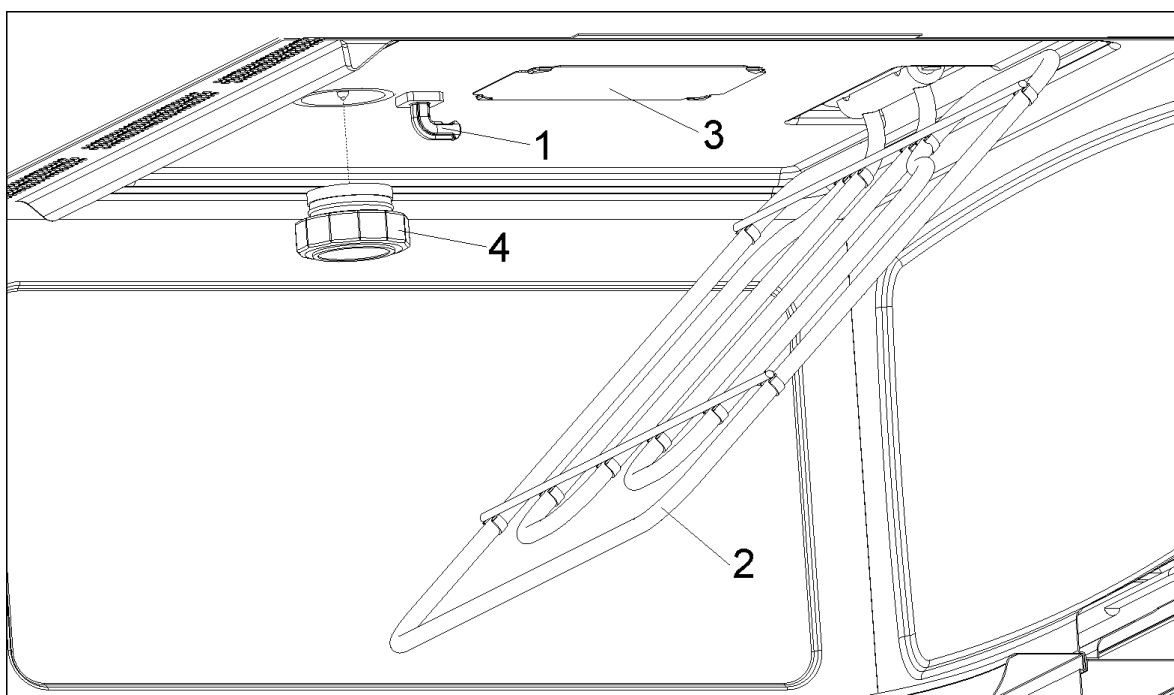
La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.

Il vetro per la copertura della luce (4) si trova sul cielo dell'apparecchio e può essere rimosso facilmente per essere pulito. Rimuovere il vetro di copertura svitandolo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.

Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.



Guasti, cosa fare?

ATTENZIONE! Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

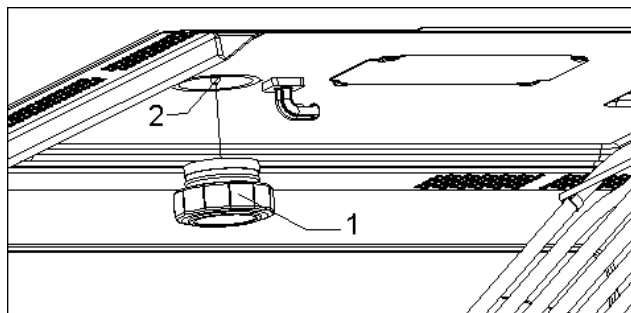
- **Il display è oscurato!** Controllare se
 - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
 - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona!** Controllare se
 - la spina è correttamente inserita nella presa,
 - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
 - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
 - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani!** Controllare se
 - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
 - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
 - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiari.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente!** Controllare se
 - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
 - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
 - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.

- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina.

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o interrompere il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- Svitare la copertura della luce **(1)**.
- Rimuovere la lampada alogena **(2)**. **Attenzione! La lampadina può essere molto calda!**
- Inserire una nuova lampada alogena da 12V / 10W. **Attenzione! Non toccare mai il vetro della lampadina direttamente con le dita perché la si potrebbe danneggiare.** Attenersi alle indicazioni del produttore della lampadina.
- Avvitare il vetro di copertura della lampadina **(1)**.
- Riallacciare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.



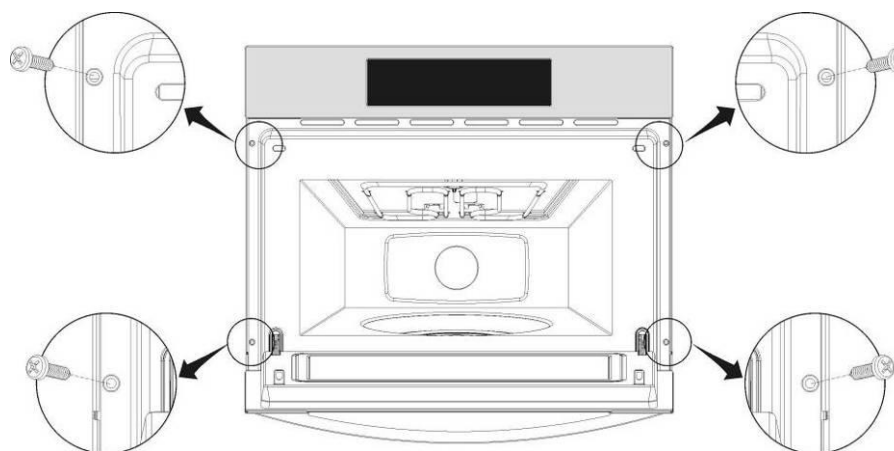
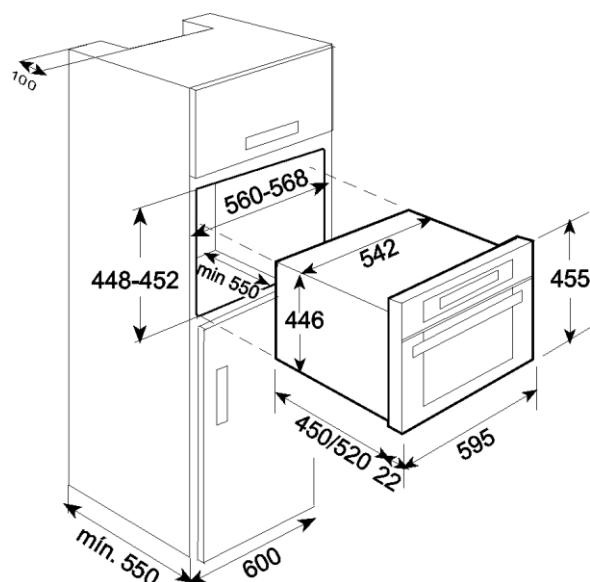
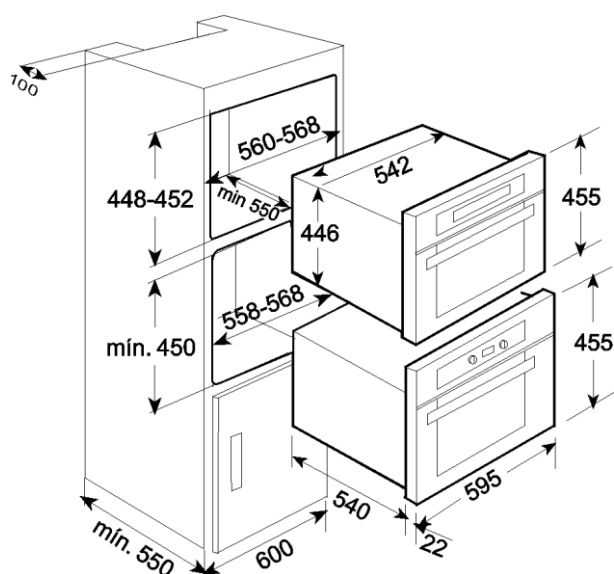
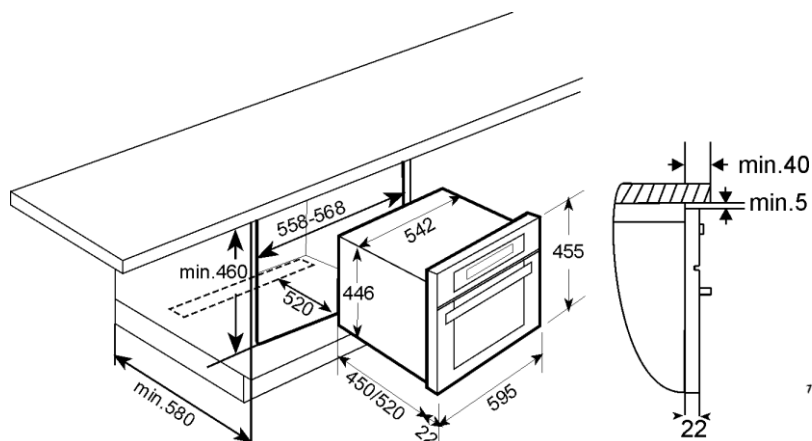
Descrizione delle modalità di funzionamento

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
	Microonde	200 W	Scongellare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
		400 W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongellare velocemente piccole quantità e cibi per neonati quali, ad es., biberon.
		600 W	Riscaldare e cucinare cibi.
		800 W	Cucinare verdure e patate. Cucinare gratinati e piatti preparati. Scongellare e cucinare piccole quantità.
		1000 W	Riscaldare liquidi.
	Microonde + Grill	200 W	Gratinare toast.
		400 W	Grigliare pollame e carne.
		600 W	Cottura di vol-au-vent e sfornati.
	Grill	---	Grigliare.
	Grill + Aria calda	---	Grigliare carne e pesce, pezzature piccole.
			Grigliare pollame.
			Patate – scongelare e rosolare cibi surgelati.
	Aria calda	---	Arrostire e cuocere.
	Microonde + Aria calda	200-600 W	Arrostire rapidamente carne, pesce e pollame. Cuocere torte umide ed asciutte.

Dati tecnici

- Tensione (CA) (vedi targhetta)
- Potenza richiesta 3300 W
- Potenza del grill..... 1500 W
- Potenza erogata, microonde..... 1000 W
- Potenza dell'aria calda 1500 W
- Frequenza del microonde ... 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP) 595 × 455 × 472 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP) 420 × 210 × 390 mm
- Capacità forno. 32 l
- Peso 35 kg

Ενσωμάτωση / Incasso



GR

- Σπρώξτε το φούρνο μέσα στο έπιπλο εντοιχισμού του και κεντράρετέ το.
- Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου μικροκυμάτων και στερεώστε τη συσκευή στο έπιπλο, χρησιμοποιώντας τις τέσσερις βίδες που τη συνοδεύουν. Τοποθετήστε τις βίδες στις μπροστινές αντίστοιχες τρύπες.

IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearla.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

KÜPPERSBUSCH HAUSGERÄTE AG
Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen
Telefon (02 09) 4 01-0, Telefax (02 09) 4 01-03 03

Küppersbusch Ges. m.b.H.
Eitnergasse 13, 1231 Wien, Telefon: 01/86680-0, Telefax: 01/8668072
www.kueppersbusch.at – e-Mail: verkauf@kueppersbusch.at

