

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Steam Combination Microwave Oven

Dampfbackofen mit Mikrowelle

Combi stoomoven met magnetron

Four combiné à vapeur

Microonde combinato a vapore

Horno combinado a vapor

For Household Use Only

Nur für den privaten Gebrauch

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

À un usage domestique uniquement

Per uso domestico

Solo para uso doméstico

**Model No. NN-DS59NB
NN-DS59NM**



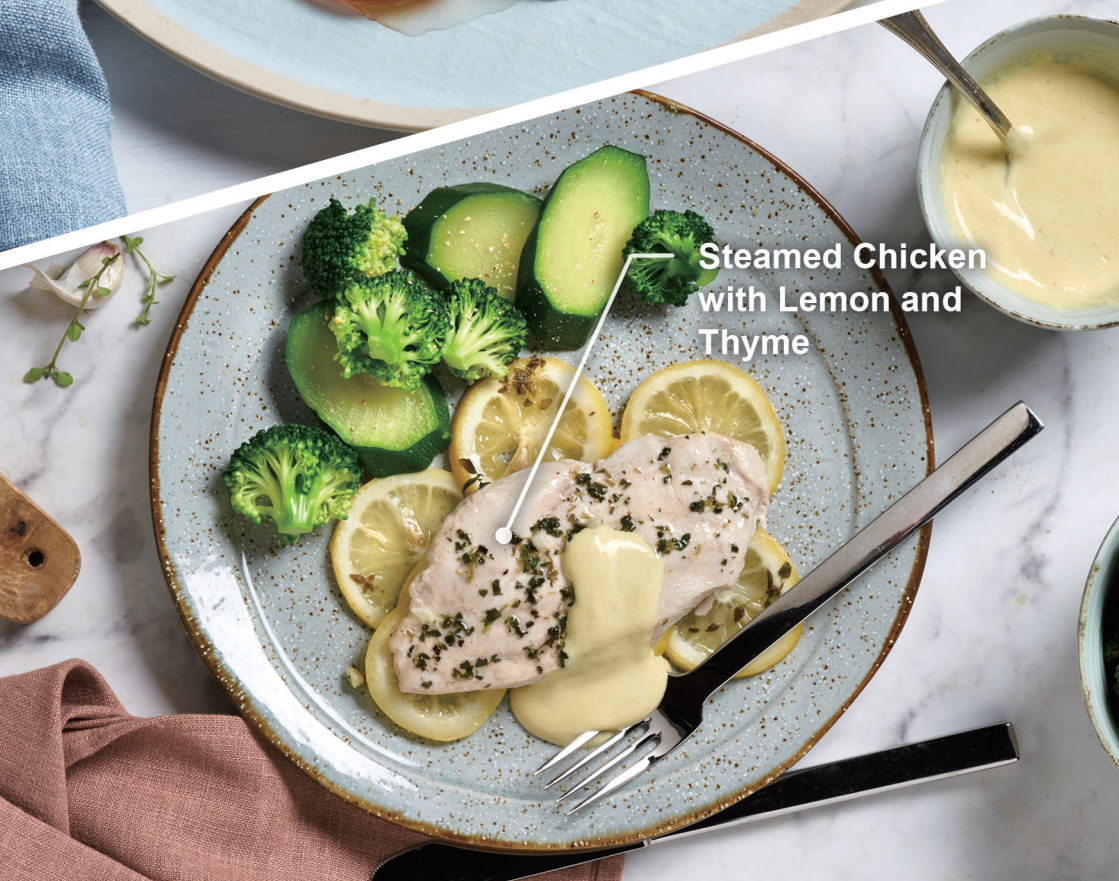
INVERTER NN-DS59NB



Scan the QR code for more recipes
Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte
Scan de QR-code voor meer recepten
Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes
Scansiona il codice QR per altre ricette
Escanee el código QR para obtener más recetas
experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59



Steamed Provencal
Fish Fillets



Steamed Chicken
with Lemon and
Thyme

SOMMARIO

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Panasonic.

Istruzioni di sicurezza	3-8
Smaltimento di vecchie apparecchiature	9
Installazione e collegamento.....	9
Posizionamento del forno.....	10
Importanti istruzioni di sicurezza.....	11-16
Cura e pulizia del forno.....	17-18
Consigli sugli accessori	18
Accessori del forno.....	19
Componenti del forno	20-21
Principi di funzionamento delle microonde	22-23
Pannello di controllo	24
Come usare la manopola	25
Display	25
Linee guida generali.....	26-28
Guida rapida agli utensili da cottura	29
Contenitori utilizzabili	30-31
Modalità di cottura.....	32-34
Istruzioni su schermo	35
Impostazione dell'orologio	36
Scelta di segnale acustico.....	37
Blocco per la sicurezza dei bambini.....	38
Cottura e scongelamento a microonde	39-40
Linee guida per lo scongelamento	41
Tabelle di scongelamento	42-43
Cottura a grill	44-45
Cottura a forno.....	46-48
Cottura a vapore	49-51

Colpo di vapore	52
Cottura combinata grill e microonde.....	53-54
Cottura combinata con il vapore.....	55-57
Cottura con programmazione multifase.....	58-60
Utilizzo del timer	61-64
Utilizzo della funzione Aggiunta tempo.....	65
 Programmi riscaldamento del sensore	66-68
Programmi di cottura a vapore automatica	69-71
Programmi griglia e fritti sani.....	72-74
Programmi di cottura automatica	75-77
Programmi per riscaldare il pane.....	78-79
Junior Menu	80-83
Scongelo turbo.....	84-86
 Programmi di pulizia	87-90
Drenare acqua.....	87
Sistema di pulizia.....	88-89
Deodorizzazione	89
Pulizia della cavità	90
Pulizia del serbatoio d'acqua	91
 Linee guida per il riscaldamento e la cottura	92-93
Tabelle per il riscaldamento dei cibi	94-99
Tabelle per la cottura dei cibi	100-108
Tabelle per la frittura in forno	108-109
 Domande e risposte	110-111
Ricette.....	112-115
Caratteristiche tecniche.....	116

Istruzioni di sicurezza

- Istruzioni importanti per la sicurezza. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure inesperte solo nel caso in cui ricevano supervisione o istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza per quanto riguarda l'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi che si corrono. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza l'opportuna supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o da una persona qualificata allo stesso modo, al fine di evitare un pericolo.
- **Avvertenza!** È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di una copertura che protegge dall'esposizione alle microonde. L'apparecchio deve essere ispezionato per individuare eventuali danni alle guarnizioni dello sportello e alle aree di tenuta dello stesso e se lo sportello o le guarnizioni dello stesso sono danneggiati, il forno non deve essere utilizzato finché non è stato riparato da una persona competente.

Istruzioni di sicurezza

- **Avvertenza!** Non cercare di alterare, regolare o riparare lo sportello, l'alloggiamento del pannello di controllo, gli interruttori di blocco di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato.
- **Avvertenza!** Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
- **Avvertenza!** Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
- **Avvertenza!** Permettere ai bambini di usare il forno senza supervisione solo se sono state date istruzioni adeguate, in modo che il bambino sia in grado di usare il forno in modo sicuro e comprenda i pericoli di un uso improprio. Assicurarsi che i bambini non tocchino il rivestimento esterno caldo dopo il funzionamento del forno.
- Il forno è progettato esclusivamente per l'uso su ripiano e non come apparecchio da incasso o all'interno di una credenza.

Per un uso su ripiano:

- Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore. Per un buon funzionamento, il forno deve avere un flusso d'aria sufficiente, vale a dire 5 cm da un lato, con l'altro aperto; 25 cm liberi sopra la parte superiore; 10 cm nella parte posteriore.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

Istruzioni di sicurezza

- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, toccare **Arresto/Annullamento** lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato solo in applicazioni domestiche.
- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzii la formazione di bolle. Questo potrebbe provocare un improvviso ribollire di liquidi caldi.
- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata; pertanto, occorre prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Il contenuto dei biberon e dei vasetti di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato. La temperatura deve essere controllata prima del consumo per evitare ustioni.
- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere con le **microonde**. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.
- Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Rimuovere con un panno umido eventuali schizzi di cibo o di liquidi che aderiscano alle pareti e alla base del forno, vicino alle giunture della porta e l'interno della porta dell'apparecchio. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi.
- **Non utilizzare i prodotti per la pulizia dei forni disponibili in commercio.**

Istruzioni di sicurezza

- Alcuni alimenti inevitabilmente schizzano il grasso sulle pareti del forno durante la cottura. Se il forno non viene regolarmente pulito, può causare emissioni di fumo.
- La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni di rischio.
- **Avvertenza!** Le parti accessibili del forno possono diventare molto calde nelle modalità **grill, forno, vapore e combinata**. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani. I bambini dovrebbero usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto per via delle temperature generate.
- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, inclusi gli sfianti e lo sportello si riscalderanno durante l'utilizzo con la modalità **grill, forno, vapore e combinata**. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude lo sportello, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- In caso di guasto elettronico, il forno può essere spento solo dalla presa a muro.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.

Istruzioni di sicurezza

- **Avvertenza!** Questo apparecchio genera vapore bollente.
- Durante e dopo la cottura con la funzione vapore, aprire lo sportello con la massima cautela tenendo il viso a debita distanza, poiché la fuoriuscita di vapore può causare danni.
- **Avvertenza!** Quando si apre lo sportello potrebbe fuoriuscire una grande quantità di vapore. Se nel forno è presente del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Per non rischiare di ustionarsi, indossare un paio di guanti da forno.
- Fare riferimento alle pagine 18-19 per la corretta installazione dell'accessorio vassoio.
- Il forno è dotato di due elementi di riscaldamento sulla parte superiore e inferiore del forno. Dopo l'uso delle funzioni **grill, forno, vapore e combinata**, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare qualsiasi superficie vicino agli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno. **Nota: dopo aver cucinato con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.**
- I contenitori metallici o i piatti con finiture metalliche non devono essere usati durante la cottura a microonde. Si creeranno scintille.
- Il forno a microonde è predisposto solo per il riscaldamento di alimenti e bevande. Usare la massima cautela quando si riscaldano alimenti a basso contenuto di umidità, per esempio pane, cioccolato, biscotti e dolci, in quanto essi possono bruciare, essicare, e incendiarsi se lasciati cuocere a lungo. Si sconsiglia di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o poppadoms. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto e il riscaldamento di copertine elettriche, pantofole, spugne, panni umidi, cuscini termici, borse acqua calda e simili possono comportare rischi di infortunio, ignizione o incendio.

Istruzioni di sicurezza

- La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico del servizio assistenza formato dal produttore. **Non** tentare di staccare la copertura della lampadina dal resto del forno.
- Prima di utilizzare il forno, posizionare la vaschetta di raccolta. Leggere le istruzioni a pagina 20 per una corretta installazione.
- La vaschetta di raccolta ha la funzione di raccogliere l'acqua in eccesso durante il funzionamento in modalità **vapore** e modalità **vapore combinata**. Dovrebbe essere svuotato dopo ogni utilizzo in modalità **vapore** e modalità **vapore combinata**.
- Non usare il serbatoio dell'acqua se esso presenta crepe o danni, in quanto eventuali perdite d'acqua possono causare guasti elettrici e rischi di scosse elettriche. Se il serbatoio dell'acqua risulta danneggiato, rivolgersi al concessionario.
- **Attenzione!** Al fine di evitare un pericolo dovuto al ripristino involontario del dispositivo di protezione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente attivato e disattivato dalla rete.
- L'apparecchio non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento.
- Pulire il forno regolarmente e rimuovere eventuali depositi di cibo.

Smaltimento di vecchie apparecchiature



Solo per l'Unione Europea e i paesi con sistemi di riciclaggio

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a portarli negli appositi punti di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.

Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente.

Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune.

Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

Installazione e collegamento

Controllare le condizioni del forno

Togliere il forno dall'imballaggio rimuovendone ogni parte ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature nello sportello.

Non installare un forno se danneggiato: avvertire subito il vostro rivenditore. Non installare il forno se danneggiato.



Importante!

Per la sicurezza personale questo elettrodomestico necessita di una corretta messa a terra.

Istruzioni per la messa a terra

Se la presa di corrente è sprovvista di messa a terra, è responsabilità e obbligo dell'acquirente sostituirla con una che ne sia fornita.

Tensione di alimentazione

La tensione di alimentazione deve essere quella specificata sulla targhetta dei dati caratteristici applicata al forno. L'uso di tensioni più elevate è pericoloso e può essere causa di incendi o danni di altro tipo.

Posizionamento del forno

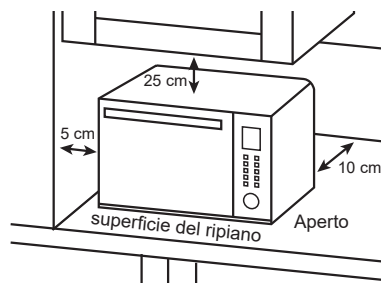
Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi. L'apparecchio non deve essere posizionato all'interno di un mobile.

Uso su ripiano

Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete posteriore. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa usufruire di una sufficiente circolazione dell'aria, ossia la distanza dalla parete su un lato deve essere di almeno 5 cm con l'altro lato libero, sopra la parte superiore devono esservi 15 cm di spazio libero e nella parte posteriore 10 cm.

1. Collocare il forno su una superficie piana e stabile ad almeno 85 cm da terra.
2. Quando lo sportello del forno si apre, non trascinare il contenitore sullo sportello: il carico sullo sportello non deve superare i 3,5 kg.
3. Quando questo forno è installato, dovrebbe essere facile isolare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o azionando un interruttore automatico.
4. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.

5. Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
6. Non utilizzare all'aperto.
7. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
8. Non usare il forno in ambienti molto umidi.
9. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Esso non deve venire in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
10. Non ostruire le prese di ventilazione sulla parte superiore e posteriore del forno. Se queste aperture vengono ostruite mentre l'apparecchio è in funzione, il forno si può surriscaldare. In questo caso il forno è protetto da un dispositivo termico di sicurezza che lo spegne e lo disattiva totalmente fino a che non si sia raffreddato.
11. Questo forno è destinato ad un uso esclusivamente domestico.



Importanti istruzioni di sicurezza

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.



Avvertenza!

Istruzioni importanti per la sicurezza.

1. Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. L'apparecchio dovrebbe essere ispezionato per eventuali danni alle guarnizioni dello sportello e alle aree di tenuta dello stesso; se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione fino a quando non sia stato riparato da una persona competente.
2. Non cercare di alterare, regolare o riparare lo sportello, l'alloggiamento del pannello di controllo, gli interruttori di blocco di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. **Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato.**
3. Non utilizzare l'apparecchio se ha il **cavo elettrico o la spina** danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di servizio o da una persona qualificata allo stesso modo per evitare un pericolo.

5. Non usare il serbatoio dell'acqua se esso presenta crepe o danni, in quanto eventuali perdite d'acqua possono causare guasti elettrici e rischi di scosse elettriche. Se il serbatoio dell'acqua risulta danneggiato, rivolgersi al concessionario.
6. Permettere ai bambini di usare il forno senza supervisione solo quando sono state date istruzioni adeguate in modo che il bambino sia in grado di usare il forno in modo sicuro e capisca i pericoli di un uso improprio.
7. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, poiché questi potrebbero esplodere.



Avvertenza!

Questo forno produce vapore bollente.

8. Questo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o da persone senza esperienza o conoscenza dell'apparecchio a condizione che siano istruite e guidate da persona in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e consapevole dei rischi e pericoli che esso comporta, come per esempio, le fuoriuscite di vapore. I bambini non devono giocare con il forno, né devono eseguire la pulizia o la manutenzione senza il controllo degli adulti. Tenere il forno e il cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

Importanti istruzioni di sicurezza

Utilizzo del forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di alimenti. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori di prodotti alimentari.
2. Prima dell'uso, accertarsi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde. Vedere le pagine 30-31.
3. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o poppadoms. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscini imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per i cereali, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di danno, ignizione o incendio.
4. Quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto per evitare danni in caso di accensione accidentale.
5. Le funzioni di cottura a **microonde o combinata a microonde** non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'apparecchio. Fa eccezione a questa avvertenza il punto 1 in modalità di riscaldamento.
6. Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, toccare **Arresto/ Annullamento** lasciando chiuso lo sportello per soffocare

le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.

7. Durante e dopo la cottura con la funzione **vapore**, aprire lo sportello tenendo il volto lontano dal forno e sempre con molta cautela perché il vapore rilasciato può provocare ustioni.



Attenzione!

Quando si apre lo sportello potrebbe fuoriuscire una grande quantità di vapore. Se nel forno è presente del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Per non rischiare di ustionarsi, indossare guanti da forno.

Funzionamento del termoventilatore

1. Prima di usare la funzione **grill, forno, vapore o combinata** per la prima volta, avviare il forno senza alimenti e senza accessori impostandolo su **forno a 220 °C per 10 minuti**. Questo permetterà di bruciare l'olio usato per la protezione dalla ruggine. Questo è l'unico momento in cui il forno deve funzionare completamente vuoto (eccetto durante il preriscaldamento).



Attenzione! Superfici calde!

Le superfici esterne del forno, comprese le prese d'aria e lo sportello, si surriscaldano durante le modalità **combinato/grill/forno/vapore**. Dopo la cottura con queste modalità, l'accessorio del forno sarà molto caldo.

Importanti istruzioni di sicurezza

2. Le superfici esterne del forno e lo sportello si riscalderanno durante l'utilizzo con le modalità **combinato/grill/forno/vapore**. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude lo sportello, nonché quando si inseriscono o tolgono alimenti ed accessori.
3. Il forno è dotato di due elementi di riscaldamento sulla parte superiore e inferiore del forno. Dopo l'uso delle funzioni **grill, forno, vapore e combinata**, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare qualsiasi superficie vicino agli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno. Nota: dopo aver cucinato con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.



Attenzione! Superfici calde!

Dopo la cottura con queste funzioni, gli accessori del forno saranno molto caldi.

4. Le parti accessibili possono surriscaldarsi con l'utilizzo in modalità **combinato/grill/forno/vapore**. I bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani, ed i bambini dovrebbero usare solo il forno sotto supervisione di un adulto a causa delle alte temperature generate.

Funzionamento del motore della ventola

Quando si finisce di utilizzare il forno a microonde, è possibile che la ventola di raffreddamento continui a girare per qualche minuto per raffreddare i componenti elettrici. Questo è normale, ed è possibile sfornare la pietanza anche durante il funzionamento della ventola. Durante questo periodo di tempo è possibile continuare a utilizzare il forno.

Serbatoio d'acqua

Non usare il serbatoio dell'acqua se esso presenta crepe o danni, in quanto eventuali perdite d'acqua possono causare guasti elettrici e rischi di scosse elettriche. Se il serbatoio dell'acqua risulta danneggiato, rivolgersi al concessionario.

Luce interna del forno

Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato nel caso in cui fosse necessario sostituire la lampadina del forno.

Tempi di cottura

I tempi di cottura indicati nelle tabelle sono approssimativi. Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate. Cominciare a cuocere impostando il tempo di cottura più breve per evitare cotture eccessive. Se l'alimento non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere più a lungo.



Importante

Se i tempi di cottura consigliati dovessero essere superati, il cibo si rovinerà e, in casi estremi, potrebbe addirittura prendere fuoco, danneggiando anche l'interno del forno.

Termometro per carni

Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrostiti e pollame solo quando la carne è stata tolta dal forno. Non usare un comune termometro per carni durante la cottura a microonde per evitare l'emissione di scintille.

Piccole quantità di cibo

Piccole quantità di cibo o cibi con un basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Se l'alimento introdotto nel forno dovesse incendiarsi, lasciare chiuso il portello, spegnere il forno e togliete la spina dalla presa.

Uova

Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

Alimenti con buccia

Patate, mele, tuorli d'uovo, verdure intere e salsicce sono esempi di alimenti con buccia non porosa. Questi devono essere forati con una forchetta prima della cottura per evitare che scoppino.



Avvertenza!

I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, poiché possono esplodere.

Liquidi

Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzino la formazione di bolle.

Questo potrebbe portare ad un improvviso ribollire del liquido caldo. Per prevenire questa possibilità, si dovrebbero adottare le seguenti misure:

- Evitare l'uso di contenitori con pareti alte e a collo stretto.
- Non surriscaldare.
- Mescolare i liquidi prima di mettere il contenitore nel forno, ed anche a metà del tempo di cottura.
- Dopo il riscaldamento, lasciar brevemente riposare il liquido riscaldato e mescolare nuovamente il contenuto prima di rimuovere il contenitore.

Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata; pertanto, occorre prestare attenzione nel maneggiare il contenitore.

Carta/Plastica

Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, tenere d'occhio il forno per evitare il rischio di incendio. Non usare lacci in filo metallico con sacchetti per arrostiti quando la modalità di cottura include la potenza delle microonde, in quanto si verificherebbero delle scintille. Non usare prodotti di carta riciclata, per esempio carta da cucina, a meno che non riportino la dicitura specifica per l'uso in un forno a microonde. Questi prodotti contengono impurità che possono causare scintille e/o incendi se usati in un forno a microonde.

Importanti istruzioni di sicurezza

Utensili/Pellicole

Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere. Non utilizzare recipienti in metallo o stoviglie con inserti in metallo per la cottura a microonde. Questi potrebbero infatti causare l'emissione di scintille.

Se si utilizzano fogli di alluminio, spiedi per la carne o oggetti metallici, la distanza tra questi e le pareti del forno e lo sportello deve essere di almeno 2 cm per evitare scintille.

Biberon e contenitori di alimenti per bambini

Quando si riscaldano i biberon, rimuovere sempre la parte superiore e la tettarella. Il liquido nella parte superiore del biberon sarà molto più caldo di quello sul fondo e deve essere agitato bene prima di controllare la temperatura. Il coperchio deve essere rimosso anche dai contenitori di cibo per bambini, il contenuto deve essere mescolato o agitato prima di controllare la temperatura. Questo deve essere fatto prima del consumo per evitare ustioni. Vedere le pagine 92-93.

Tempi di cottura brevi

Poiché i tempi di cottura a microonde sono molto più brevi degli altri metodi di cottura, è essenziale non superare i tempi di cottura raccomandati senza aver prima controllato il cibo.

I tempi di cottura indicati nelle tabelle sono approssimativi. I fattori che possono influenzare i tempi di cottura sono: il grado di cottura preferito, la temperatura iniziale, l'altitudine, il volume, le dimensioni e la forma degli alimenti e gli utensili utilizzati. Man mano che si prende confidenza con il forno sarà più facile regolare questi fattori.

All'inizio è meglio cuocere poco piuttosto che cuocere troppo gli alimenti. Se il cibo è poco cotto, può sempre essere rimesso nel forno per un'ulteriore cottura. Se il cibo è troppo cotto, non si può più fare nulla. Iniziare sempre con tempi di cottura minimi.



Importante

Se i tempi di cottura raccomandati vengono superati, il cibo si rovinerà e, in circostanze estreme, potrebbe prendere fuoco ed eventualmente danneggiare l'interno del forno.

Piccole quantità di cibo

Piccole quantità di cibo o cibi con un basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Impostare sempre tempi di cottura brevi e controllare frequentemente il cibo.



Nota

Non azionare mai il forno senza cibo all'interno in modalità **microonde o combinato con microonde**.

Importanti istruzioni di sicurezza

Uova sode

Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere con le microonde. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

Coperchi

Rimuovere sempre i coperchi dei barattoli e dei contenitori di cibo da asporto prima di metterli nel microonde. In caso contrario, il vapore e la pressione potrebbero accumularsi all'interno e causare un'esplosione anche dopo che la cottura a microonde è terminata.

Frittura con grassi

Non tentare di friggere alimenti nel forno.

Riscaldamento

È essenziale che il cibo riscaldato sia servito "bollente". Estrarre il cibo dal forno e controllare che sia "bollente", cioè che il vapore esca da tutte le parti e che eventuali sughi siano gorgoglianti. (È anche possibile controllare che il cibo abbia raggiunto i 72 °C con un termometro per alimenti, ma occorre ricordare di non usare questo termometro all'interno del microonde).

Per gli alimenti che non possono essere mescolati, ad esempio le lasagne o la shepherd's pie, il centro dovrebbe essere tagliato con un coltello per verificare che sia ben riscaldato. Anche se sono state seguite le istruzioni del produttore, controllare sempre che il cibo sia ben caldo prima di servirlo e, in caso di dubbio, rimettere il cibo nel forno per un ulteriore riscaldamento.

Tempo di riposo

Il tempo di riposo si riferisce al periodo alla fine della cottura o del riscaldamento quando il cibo viene lasciato riposare prima di essere mangiato: si tratta di un periodo di riposo che permette al calore del cibo di continuare a diffondersi al centro, eliminando così i punti freddi.

Pulizia del forno

È essenziale, per un funzionamento sicuro del forno, che esso venga pulito regolarmente. Usare acqua tiepida e sapone, strizzare bene il panno e usarlo per rimuovere qualsiasi grasso o cibo dall'interno. Prestare particolare attenzione alla zona della guarnizione dello sportello. Il forno dovrebbe essere scollegato durante la pulizia.

Grill

Il forno funziona in modalità **grill** solo con lo sportello chiuso.

Conservazione degli accessori

Non conservare oggetti diversi dagli accessori del forno all'interno del forno, nel caso in cui questo venga accidentalmente acceso.

Archi elettrici

La formazione di archi elettrici può verificarsi se un contenitore metallico è stato utilizzato in modo errato, se viene utilizzato un peso errato di cibo o se gli accessori sono stati danneggiati. La formazione di archi elettrici si verifica quando si vedono lampi di luce blu nel forno a microonde. Se ciò si verifica, arrestare immediatamente l'apparecchio. Se il forno viene lasciato incustodito e questo fenomeno continua, può danneggiare l'apparecchio. È possibile continuare a cucinare solo in modalità **grill, forno o vapore**.

Cura e pulizia del forno



Importante

Per un funzionamento sicuro del forno è essenziale che esso sia mantenuto pulito e che venga ripulito dopo ogni utilizzo. Il mancato mantenimento del forno in condizioni di pulizia potrebbe portare al deterioramento di una superficie, che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio ed eventualmente provocare una situazione pericolosa.

1. **Prima di procedere alla pulizia del forno**, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente se possibile.
2. **Tenere pulito l'interno del forno, le guarnizioni dello sportello e le aree di tenuta dello stesso.**

Quando schizzi di cibo o liquidi versati aderiscono alle pareti del forno, alle guarnizioni dello sportello e alle aree di tenuta dello sportello, pulirli con un panno umido. Si può usare un detergente leggero se sono molto sporche. L'uso di detergenti aggressivi o abrasivi non è raccomandato.

3. Dopo aver usato la modalità **grill, forno, vapore e combinato**, le pareti del forno dovrebbero essere pulite con un panno morbido e acqua saponata. Si dovrebbe prestare particolare attenzione a mantenere pulita l'area della finestra soprattutto dopo la cottura in modalità grill, forno, vapore e combinato. Le macchie ostinate all'interno del forno possono essere rimosse usando una piccola quantità di detergente da forno convenzionale spruzzato su un panno morbido e umido. Strofinare

sui punti problematici, lasciare agire per il tempo consigliato e poi pulire. **Non spruzzare direttamente all'interno del forno.**

4. Dopo aver cucinato con la **funzione vapore**, eliminare l'acqua in eccesso che può essersi condensata nella cavità del forno. Svuotare la vaschetta di raccolta (vedere pagina 20).
5. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il **vetro del forno** in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
6. La **superficie esterna del forno** deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, evitare di far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione.
7. Se il **pannello di controllo** si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare detergenti aggressivi o abrasivi sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo, lasciare lo sportello del forno aperto per evitare che il forno si accenda accidentalmente. Dopo la pulizia, toccare il pulsante **Arresto/Annullamento** per azzerare la finestra del display.
8. **Se si accumula del vapore** all'interno o intorno alla parte esterna della porta del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno a microonde viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un cattivo funzionamento dell'apparecchio.

Cura e pulizia del forno

9. La **base del forno** deve essere pulita regolarmente. Basta strofinare la superficie inferiore del forno con un detergente delicato e acqua calda, quindi asciugare con un panno pulito. I vapori di cottura si accumulano durante l'uso ripetuto, ma non influenzano in alcun modo la superficie inferiore.
10. Quando si usa il forno in modalità **grill, vapore o combinato**, alcuni cibi possono schizzare grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito per eliminare questo grasso, esso può accumularsi e far fuoriuscire del fumo dal forno durante l'uso. Queste macchie saranno più difficili da pulire in seguito.
11. Non usare un **pulitore a vapore** per pulire l'apparecchio.
12. Assicurarsi che il **vassoio a griglia** sia mantenuto pulito, specialmente quando si usano programmi **combinati**.
13. Mantenere sempre libere le **prese d'aria**. Controllare che non ci sia polvere o altro materiale a bloccare le prese d'aria del forno. Se le prese d'aria si bloccassero, ciò potrebbe causare un surriscaldamento che influenzerebbe il funzionamento del forno e potrebbe provocare una situazione pericolosa.
14. Eseguire il programma di pulizia del sistema quando il simbolo appare sul display. Vedere le pagine 88-89. Pulire il serbatoio dell'acqua almeno una volta alla settimana per evitare la formazione di calcare. Vedere pagina 91.

Consigli sugli accessori

1. Non cucinare il cibo direttamente sulla superficie del forno. Mettere sempre il cibo in un piatto adatto alla cottura a microonde.
2. Il vassoio a griglia in dotazione deve essere usato **solo** come indicato per le funzioni **grill, forno, vapore e combinato**. **Non usare mai accessori metallici quando si cucina in modalità solo microonde**. Non utilizzare se si utilizza il forno con meno di 200 g di cibo su un programma di combinazione manuale. Il peso massimo utilizzabile sull'accessorio del forno è di 3,2 kg. L'uso scorretto dell'accessorio potrebbe danneggiare il forno.
3. Quando si cucina con le **microonde** possono verificarsi archi elettrici se si usa un peso errato di cibo, se è stato usato un contenitore metallico in modo errato o se l'accessorio del forno è stato danneggiato. Se ciò si verifica, arrestare immediatamente l'apparecchio. Si può continuare a cucinare solo in modalità **grill, vapore o forno**.
4. Fare sempre riferimento alle istruzioni per l'accessorio corretto da usare con tutti i programmi automatici.

Accessori del forno

Il forno è dotato di un accessorio, il vassoio a griglia. Seguire sempre le indicazioni date per l'uso dell'accessorio. L'accessorio ha diversi usi:



Vassoio a griglia

- Non preriscaldare.
- **Usare sempre guanti da forno quando si maneggia il vassoio caldo.**
- Assicurarsi che tutti gli imballaggi degli alimenti siano stati rimossi prima della cottura.
- Non appoggiare materiali sensibili al calore sul vassoio caldo, in quanto ciò potrebbe causare bruciature.
- Per l'uso corretto del vassoio a griglia per ogni modalità di cottura, vedere le pagine 32-34.

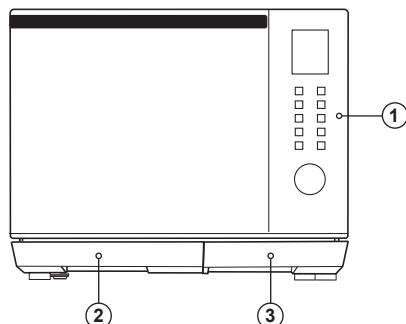
Modalità di cottura	Vassoio a griglia	Posizione
 Microonde	×	-
 Grill	✓	
 Forno	✓	
 Vapore	✓	
 +  Combi 1, 2	✓	
 +  Combi 3, 4	✓	
 +  Combi 5	✓	
 +  Combi 6	✓	

Manutenzione del vassoio a griglia

1. Non usare mai utensili appuntiti sul vassoio, perché questo danneggia la superficie antiaderente.
2. Dopo l'uso, lavare il vassoio in acqua calda e sapone e risciacquare in acqua calda. Non utilizzare sostanze abrasive per la pulizia o spugne abrasive, poiché ciò danneggerebbe la superficie del vassoio.
3. **Il vassoio a griglia è lavabile in lavastoviglie.**

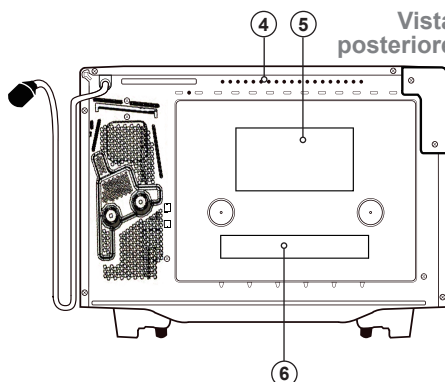
Componenti del forno

Vista anteriore

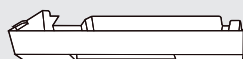


1. Pannello di controllo
2. Vassoio di raccolta
3. Serbatoio d'acqua

Vista posteriore

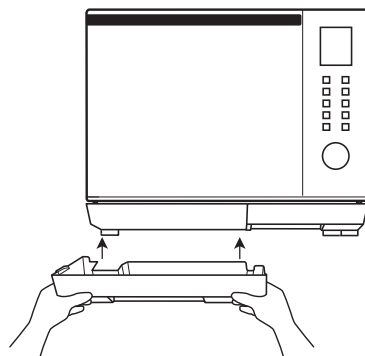


4. Apertura di ventilazione del forno
5. Etichetta di avvertenza
6. Etichetta di identificazione

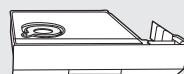


Vaschetta di raccolta

1. Prima di utilizzare il forno, è necessario montare la vaschetta di raccolta dell'acqua in eccesso durante la cottura. La vaschetta di raccolta deve essere rimossa e pulita regolarmente.
2. Montare la vaschetta tenendola con entrambe le mani e facendola scattare sulle gambe anteriori del forno.
3. Per rimuovere la vaschetta, tenerla con entrambe le mani e spingerla delicatamente in avanti. Lavare in acqua calda e sapone. Riposizionarla facendola scattare sulle gambe anteriori del forno.
4. **Non usare la lavastoviglie per pulire la vaschetta di raccolta.**



Riposizionare la vaschetta di raccolta facendola scattare sulle gambe anteriori del forno.



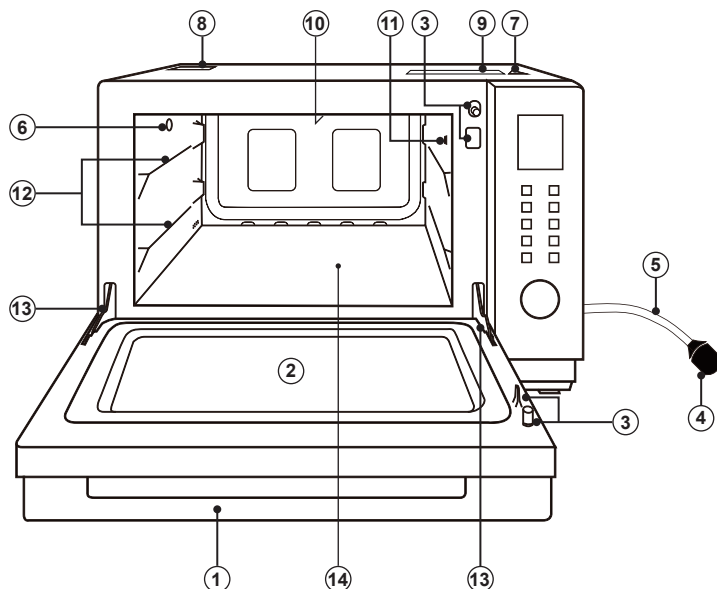
Serbatoio d'acqua

1. Vedere le linee guida per il serbatoio d'acqua a pagina 50.
2. **Non usare la lavastoviglie per pulire il serbatoio d'acqua.**

Nota

L'illustrazione di cui sopra è solo per riferimento.

Componenti del forno



① Maniglia

Tirare la maniglia dello sportello verso il basso per aprire. Quando si apre lo sportello del forno durante la cottura, la cottura si ferma temporaneamente senza cancellare le impostazioni programmate. La cottura riprende non appena si chiude lo sportello e si preme la manopola. La spia del forno si accende non appena si apre lo sportello del forno.

② Oblò d'ispezione

③ Sistema di chiusura di sicurezza dello sportello

Per evitare lesioni, non inserire dita, coltelli, cucchiaini o altri oggetti nel foro della serratura.

④ Spina di alimentazione

⑤ Cavo di alimentazione

⑥ Prese di ventilazione

⑦ Simbolo di avvertimento

⑧ Etichetta di avvertimento

⑨ Etichetta menu

Posizionare l'etichetta del menu in dotazione.

⑩ Elementi del grill

⑪ Luci LED

La lampada del forno si accende non appena si apre lo sportello del forno.

⑫ Posizioni degli scaffali

⑬ Cerniere dello sportello

Per evitare lesioni durante l'apertura o la chiusura della porta, tenere le dita lontano dalle cerniere della porta.

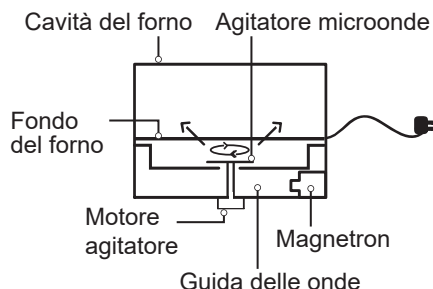
⑭ Alimentazione dal basso del microonde (vedere pagina 40)

Nota

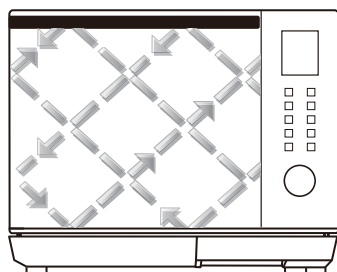
L'illustrazione di cui sopra è solo per riferimento.

Principi di funzionamento delle microonde

Le microonde sono sempre presenti nell'atmosfera, sia in modo naturale sia mediante fonti create dall'uomo stesso. Queste ultime includono le onde radar, radio e televisive, i collegamenti delle telecomunicazioni e dei telefoni cellulari.

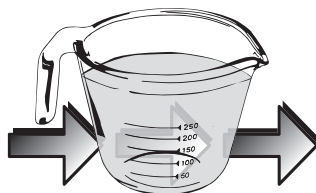


Il forno a microonde converte l'elettricità in microonde mediante il **Magnetron**. Per l'alimentazione dal basso, vedere a pagina 40.



Riflessione

Le microonde si riflettono sulle pareti e sullo sportello in metallo.



Trasmissione

Le microonde passano quindi attraverso il contenitore delle pietanze per essere assorbite dalle molecole d'acqua, che, in maggiore o minore quantità, sono presenti in tutti gli alimenti.



Importante

Durante la cottura, il recipiente utilizzato per cuocere o per riscaldare diventa caldo, perché il calore si trasmette dagli alimenti per conduzione. Anche nella cottura a microonde è necessario munirsi di guanti! **Le microonde non passano attraverso il metallo; per questo per cuocere in sola modalità a microonde non si possono utilizzare utensili in metallo.**

Principi di funzionamento delle microonde

Come fanno le microonde a cuocere gli alimenti?

Le microonde fanno sì che le molecole dell'acqua vibrino. Questo, a sua volta, provoca una **frizione**, ovvero **calore**. È tale calore a cuocere gli alimenti.

Le microonde sono inoltre attratte dalle particelle di grasso e zucchero. Per questo motivo, gli alimenti con alto contenuto di questi elementi cuociono più velocemente. Le microonde possono penetrare solo fino a una profondità di 4-5 cm e, poiché il calore si diffonde negli alimenti per conduzione, come nei forni tradizionali, la cottura avviene dall'esterno verso l'interno.

Alimenti non adatti per una cottura esclusivamente a microonde

Soufflé ecc., poiché, per una cottura corretta, questi alimenti si affidano al calore esterno secco. Non tentare di cuocerli a microonde.

Non è nemmeno possibile cuocere alimenti che richiedono una lunga frittura nel grasso.

Tempo di riposo

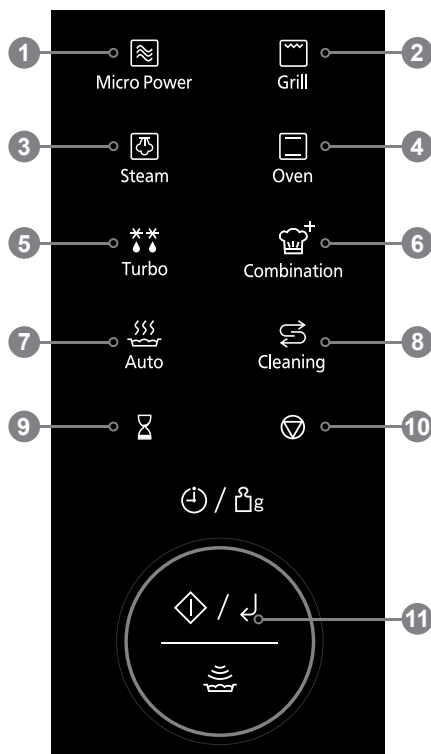
Quando si spegne il forno a microonde, gli alimenti continuano a cuocere per conduzione, **non a causa dell'energia delle microonde**. Quindi, nella cottura a microonde è molto importante il **tempo di riposo**, particolarmente per gli alimenti densi, come carne e torte, e per il riscaldamento degli alimenti (vedere a pagina 26).



Uova sode

Non bollire uova nel forno a microonde. Le uova crude, nel loro guscio, possono esplodere e causare gravi danni.

* Il design del vostro pannello di controllo può variare dal pannello mostrato (a seconda del colore), ma le parole sul pannello saranno le stesse.



1. **Micro Power** (pagine 39-40)
2. **Grill** (pagine 44-45)
3. **Vapore** (pagine 49-52)
4. **Forno** (pagine 46-48)
5. **Scongelamento turbo** (pagine 84-86)
6. **Combinato** (pagine 53-57)
7. **Cottura automatica** (pagine 67-83)
8. **Pulizia** (pagine 87-90)
9. **Timer/Orologio** (pagina 36, 61-64)
10. **Arresto/Annullamento Prima della cottura:**
Un tocco cancella le istruzioni.
Durante la cottura:
Un tocco ferma temporaneamente il programma di cottura. Un altro tocco annulla tutte le vostre istruzioni, sul display appariranno due punti o l'orologio.
11. **Manopola** (pagina 25)



Segnale acustico

Quando viene toccato un tasto, viene emesso un segnale acustico. Se questo segnale acustico non viene emesso, è possibile che abbiate disattivato la scelta del segnale acustico: potete attivarlo ruotando la manopola dopo aver inserito la spina per la prima volta, (vedere pagina 37). Quando il forno passa da una funzione all'altra o vi ricorda di mescolare il cibo durante la cottura, vengono emessi due segnali acustici. Dopo il completamento del preriscaldamento del grill, del forno o di alcune modalità combinate, vengono emessi tre segnali acustici. Dopo il completamento del preriscaldamento in alcuni menu automatici, viene emesso un segnale acustico lungo. Dopo il completamento della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici.



Nota

Se viene impostata un'operazione e la **manopola** non viene premuta entro 6 minuti, il forno annullerà automaticamente l'operazione. Il display tornerà alla modalità orologio o mostrerà due punti.

Come usare la manopola

La manopola ha le seguenti 4 funzioni:



Girare la
manopola



Premere la
manopola

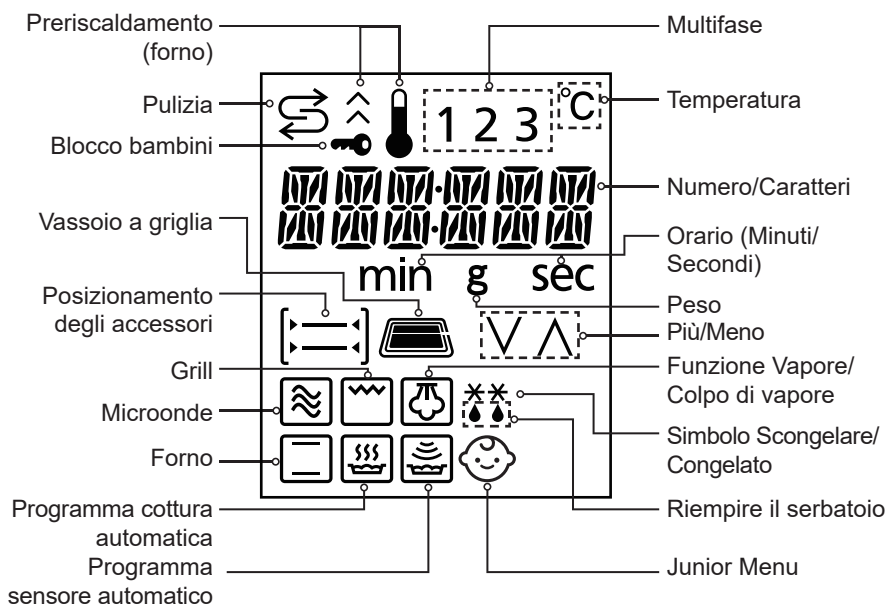
1 Selezione tempo/peso/Temperatura/menu
Selezionare l'ora, il peso, temperatura o il menu automatico ruotando la **manopola**.

2 Aggiunta di tempo
Usare la **manopola** per la funzione aggiungi tempo (vedere pagina 65).

3 Avvia/Imposta
Premere la **manopola** per avviare il funzionamento del forno o confermare l'impostazione. Se durante la cottura lo sportello viene aperto o si preme una volta **Arresto/Annullamento**, la **manopola** deve essere premuta di nuovo per continuare la cottura.

4 Riscaldamento "one push"
Quando viene visualizzato l'orologio o due punti, premere la **manopola** per avviare in modo rapido il riscaldamento di un pasto raffreddato. (vedere pagina 66)

Display



Linee guida generali

Tempo di riposo

Cibi densi come carne, patate intere con la buccia e torte, richiedono, a cottura ultimata, un **tempo di riposo** (all'interno o all'esterno del forno) per consentire alla conduzione di calore al centro del cibo di terminare il suo ciclo e ultimare la cottura.

■ Patata con buccia

Avvolte in un foglio di alluminio se cucinate solo al microonde. Lasciare riposare per 15 minuti. Non è necessario far riposare le patate intere cotte in modalità **combinato**.

■ Pesce

Lasciare riposare per 2-3 minuti.

■ Piatti con uova

Lasciare riposare per 1-2 minuti.

■ Cibi Precotti

Lasciare riposare per 1-2 minuti.

■ Carne

Lasciare riposare il taglio di carne per 15 minuti avvolto in un foglio di alluminio.

■ Pasti impiattati

Lasciare riposare per 2-3 minuti.

■ Verdure

Le patate bollite devono riposare per 1-2 minuti, mentre gli altri tipi di verdure possono essere portati in tavola immediatamente.

■ Scongelamento

Il tempo di riposo è essenziale per il completamento del processo. Esso può variare da 5 minuti, ad es. per i lamponi, fino a un'ora per un taglio di carne. Vedere le pagine 42-43.

Se il cibo non è cotto dopo il **tempo di riposo**, rimettere in forno e cuocere per altro tempo.



Contenuto di umidità

Molti alimenti freschi, come le verdure e la frutta, variano nel loro contenuto di umidità a seconda della stagione dell'anno. Le patate intere con la buccia ne sono un esempio particolare. Per tale ragione, i tempi di cottura devono essere modificati nel corso dell'anno. Gli alimenti asciutti, come il riso e la pasta, possono seccarsi ulteriormente durante la conservazione e il tempo di cottura necessario potrebbe essere diverso da quello consigliato per alimenti appena acquistati.



Perforare

La buccia o la membrana di alcuni alimenti provocano la formazione di condensa durante la cottura. Questi alimenti devono essere perforati (o parte della buccia deve essere rimossa) prima della cottura per consentire alla condensa di liberarsi. Uova, patate, mele, salsicce, ecc. devono tutti essere perforati prima della cottura. **Non tentare di bollire le uova nel loro guscio.**

Linee guida generali



Pellicola trasparente per alimenti

La pellicola trasparente per alimenti trattiene l'umidità del cibo, e la condensa trattenuta favorisce una cottura del cibo più rapida. Tuttavia, anche questa pellicola deve essere perforata prima della cottura per consentire all'eccesso di umidità di uscire. Usare sempre estrema cautela nel rimuovere la pellicola trasparente dal cibo appena cotto, in quanto la temperatura del vapore formatosi all'interno sarà molto elevata. Acquistare sempre pellicola per alimenti specificatamente concepita per la cottura a microonde e utilizzarla solo per coprire i cibi. Non foderare mai il piatto con la pellicola. Non coprire i cibi in caso di cottura in modalità **grill**, **forno o combinato**.



Dimensione del piatto

Osservare le raccomandazioni relative alla dimensione dei piatti fornite nel ricettario, in quanto queste hanno un effetto sui tempi di cottura e di riscaldamento dei cibi. Un alimento posizionato su un piatto di dimensioni maggiori cuoce e si riscalda più rapidamente.



Quantità

Piccole quantità di cibo cuociono più rapidamente rispetto a grosse quantità; inoltre pasti di piccole dimensioni vengono riscaldati più rapidamente di pasti voluminosi.



Spazi

Gli alimenti cuociono più velocemente e uniformemente se ben allargati nel piatto. Non sovrapporre mai i cibi.



Forma

I cibi di forma regolare cuociono uniformemente. Gli alimenti cotti a microonde cuociono meglio se posti in un contenitore rotondo piuttosto che quadrato.



Densità

Cibi porosi e ad alto contenuto di aria cuociono più rapidamente di cibi densi e pesanti.



Copertura

Coprire i cibi con la pellicola per alimenti per microonde o con un coperchio delle giuste dimensioni per il contenitore. Coprire alimenti quali pesce, verdure, pasticci, minestre. Non coprire torte, salse, patate intere con la buccia e pasticceria. Per ulteriori informazioni, consultare le tabelle di cottura e le ricette.

Linee guida generali



Disposizione del cibo

Singole porzioni di cibo, ad esempio tagli di carne di pollo o costole di maiale, devono essere disposte sul piatto in modo che le porzioni più spesse rimangano sulla parte esterna del piatto.



Ingredienti

I cibi contenenti grassi, zuccheri o sale si riscaldano molto velocemente. Il ripieno potrebbe diventare molto più caldo rispetto all'impasto esterno. Fare attenzione quando lo si mangia. Non riscaldare eccessivamente anche se l'impasto esterno non sembra essere molto caldo.



Temperatura iniziale

Più il cibo è freddo, più richiede tempo per riscaldarsi. Il cibo estratto da un frigorifero richiede un tempo maggiore per riscaldarsi rispetto a uno a temperatura ambiente. Prima della cottura, gli alimenti dovrebbero essere a una temperatura di circa 5-8 °C.



Girare e mescolare

Durante la cottura, alcuni alimenti devono essere mescolati. A metà cottura, carne e pollame devono essere girati.



Liquidi

Tutti i liquidi devono essere mescolati **prima, durante e dopo il riscaldamento**. In particolare modo, l'acqua deve essere mescolata prima e durante il riscaldamento per evitare la fuoriuscita dal recipiente. Non riscaldare liquidi che sono già stati bolliti in precedenza. **Non scaldare eccessivamente.**



Controllare il cibo

È fondamentale controllare il cibo durante e dopo i tempi di cottura raccomandati, anche se è stato utilizzato un **programma automatico** (proprio come si controllerebbe la cottura in un forno tradizionale). Se necessario, rimettere in forno l'alimento per proseguire la cottura.



Pulizia

Poiché le microonde agiscono sulle particelle degli alimenti, tenere sempre il forno pulito. Le macchie più ostinate di alimenti possono essere rimosse con un prodotto di marca per la pulizia dei forni, spruzzato su un panno morbido. Dopo la pulizia, asciugare sempre il forno. Evitare le parti in plastica e l'area dello sportello. Non spruzzare direttamente nel vano del forno.

Guida rapida agli utensili da cottura



La scelta del contenitore corretto è un fattore molto importante per il successo della cottura di un alimento.

Test di idoneità dei piatti - solo per la cottura a microonde.

Se non siete sicuri che un contenitore di cottura sia adatto all'uso nel vostro microonde, verificatelo con il seguente test:

1. Riempite una brocca compatibile con l'uso nei microonde con 300 ml di acqua fredda.
2. Posizionala sulla parte inferiore del forno insieme al recipiente da testare. Se il contenitore da testare è un piatto di grandi dimensioni, mettete la brocca sopra il piatto vuoto.
3. Riscaldate a **1000 W** per 1 minuto.



Risultato

Se il contenitore è adatto al microonde rimarrà freddo, mentre l'acqua nella brocca inizierà a scaldarsi. Se il contenitore è caldo, vuol dire che sta assorbendo l'energia delle microonde e non è quindi adatto all'uso.



Nota

Questo test non si applica ai contenitori di plastica o di metallo, ad esempio i piatti stile Le Creuset®, che non dovrebbero essere utilizzati in quanto sono in ghisa ricoperti di smalto.

Contenitori utilizzabili



Vetro

Il vetro comune resistente al calore, per esempio Pyrex®, è ideale per le cotture al microonde, a forno o combinate. Non usare accessori in vetro delicato o vetro cristallo, che potrebbero rompersi o formare un arco elettrico.



Porcellana e ceramica

Piatti, ciotole, tazze e tazzine di porcellana smaltata, porcellana o ceramica per tutti i giorni possono essere usati se sono resistenti al calore. La porcellana fine dovrebbe essere usata solo per riscaldare gli alimenti per brevi periodi. Non usare piatti con un bordo o un motivo metallico. Non usare brocche o tazze con manici incollati, poiché la colla potrebbe sciogliersi. Se i piatti sono resistenti al calore possono essere usati in modalità forno e combinato, ma non direttamente sotto il grill.



Ceramica, terracotta, gres

Se completamente smaltati, questi piatti sono adatti. Non usare se parzialmente smaltati o non smaltati, poiché possono assorbire acqua che a sua volta assorbe l'energia delle microonde, rendendo il contenitore molto caldo e rallentando la cottura dei cibi.



Contenitori in carta stagnola/metallo

Non provare mai a cucinare in contenitori di carta stagnola o metallo solo in modalità microonde, perché le microonde non riescono ad attraversare questo tipo di contenitori e il cibo non si riscalda in modo uniforme; inoltre, ciò potrebbe danneggiare il forno. La carta stagnola e i contenitori di metallo possono essere usati in modalità grill o forno.



Plastica

Molti contenitori di plastica sono pensati per l'uso nel microonde, ma non sono indicati per cucinare cibi ad alto contenuto di zuccheri o grassi o per cibi che richiedono lunghi tempi di cottura, come il riso integrale. Usare i contenitori Tupperware® solo se idonei all'uso nel microonde.



Non usare contenitori in melamina. Non utilizzare mai contenitori di margarina o vasetti di yogurt, perché si sciolgono con il calore del cibo. Se resistenti al calore, possono essere usati per la cottura in modalità grill, forno o combinato.

Contenitori utilizzabili



Carta

La comune carta da cucina bianca assorbente (rotolo da cucina) può essere usata solo per la cottura a microonde, ad esempio per coprire il bacon per evitare schizzi.

Utilizzare solo per brevi tempi di cottura. Non riutilizzare mai un pezzo di carta da cucina. Usare sempre un pezzo di carta nuovo per ogni piatto.

Evitare la carta da cucina contenente fibre artificiali. Se si utilizza carta da cucina riciclata di marca, controllare prima che sia raccomandata per l'uso in microonde. Non usare tazze o piatti cerati o plastificati, perché il rivestimento potrebbe sciogliersi. La carta oleata può essere usata per rivestire la base dei piatti e per la cottura alla cieca. I piatti di carta bianca possono essere usati per **brevi tempi di riscaldamento** solo in modalità microonde.



Contenitori di vimini, legno e paglia

I contenitori di questi materiali si romperanno e potrebbero incendiarsi. Non usare piatti di legno nel microonde. **Non usare in nessuna modalità di cottura.**



Pellicola trasparente

La pellicola trasparente per microonde può essere usata solo per coprire il cibo che viene riscaldato in modalità microonde. È anche utile per coprire il cibo da cuocere, ma bisogna fare attenzione ad evitare che la pellicola sia a diretto contatto con il cibo, ad esempio non foderare i piatti con la pellicola trasparente. **Non usare in nessuna modalità di cottura.**



Fogli di alluminio

Piccole quantità di fogli di alluminio liscio possono essere usate per proteggere i pezzi di carne durante lo scongelamento e la cottura al microonde: poiché le microonde non possono passare attraverso il foglio, si evita che le parti protette si cuociano troppo o si scongelino troppo. Fare attenzione che il foglio non tocchi i lati o la parte superiore del forno, perché questo potrebbe causare archi elettrici e danneggiare il forno. I fogli di alluminio possono essere usati per la cottura in forno.



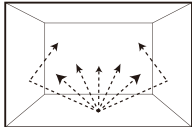
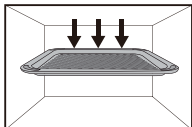
Sacchetti da forno

I sacchetti da forno sono utili quando vengono tagliati su un lato per coprire una parte del piatto, per arrostiti a microonde e a tempo. Non usare i laccetti metallici in dotazione in modalità microonde o combinato.

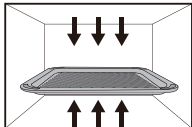
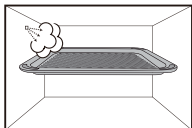
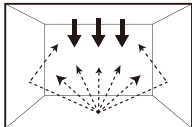
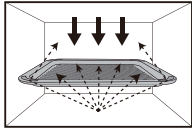
Modalità di cottura

Gli schemi mostrati qui sotto sono esempi dell'accessorio. Può variare a seconda della ricetta/piatto usato.

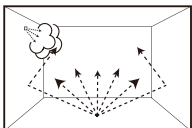
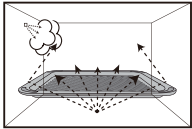
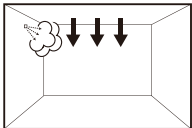
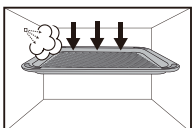
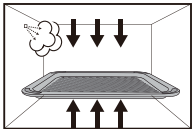
L'icona "  " nel grafico sottostante indica il **vassoio a griglia**.

Modalità di cottura		
MICROONDE  Accessori -	Utilizzi ■ Scongellare ■ Riscaldare ■ Sciogliere: burro, cioccolato, formaggio. ■ Cucinare pesce, verdure, frutta, uova. ■ Preparare: frutta cotta, marmellata, salse, creme, choux, dolci, caramello, carne, pesce. ■ Cottura di torte senza colore. No preriscaldamento	
	Contenitori Utilizzare le proprie stoviglie, piatti o scodelle Pyrex®, direttamente sulla base del forno. Adatti al microonde, senza metallo.	
GRILL  Accessori 	Utilizzi ■ Grigliare la carne o il pesce. ■ Grigliare i toast. ■ Far prendere colore a piatti gratinati o torte meringate.	
	Contenitori I contenitori in metallo resistente al calore possono essere utilizzati sul vassoio a griglia nel ripiano superiore o inferiore dell'apparecchio.	

Modalità di cottura

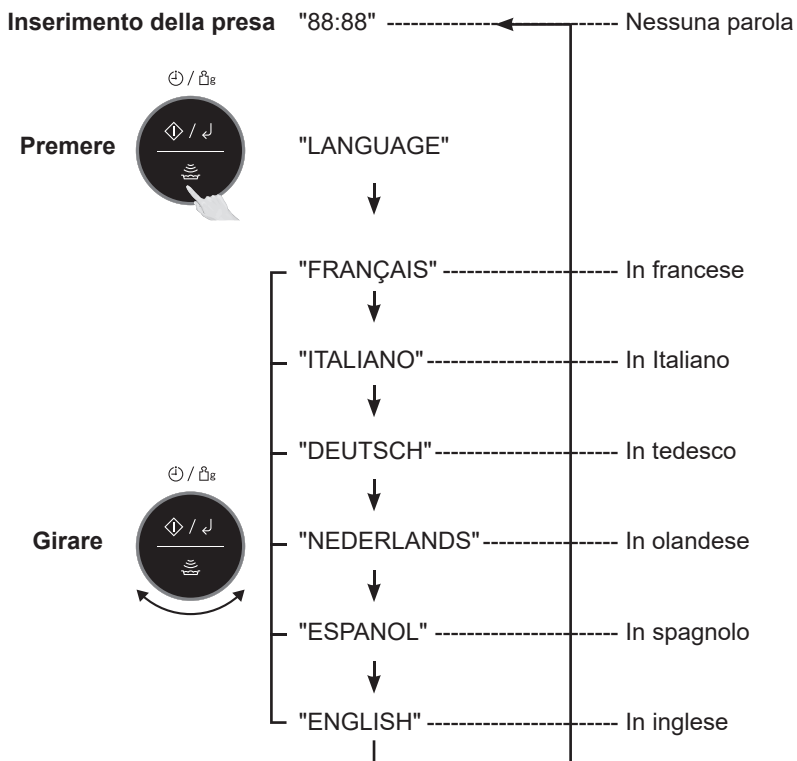
Modalità di cottura		
FORNO  Accessori 	Utilizzi	■ Cottura di alimenti di piccole dimensioni con tempi di cottura brevi: pasta sfoglia, biscotti, rotoli dolci. ■ Cottura speciale: panini o brioches, pan di spagna. ■ Cottura di pizze e crostate. Preriscaldamento consigliato
	Contenitori	I contenitori in metallo resistente al calore possono essere utilizzati sul vassoio a griglia nel ripiano superiore o inferiore dell'apparecchio. Non posizionare i piatti direttamente sulla parte inferiore del forno.
VAPORE  Accessori 	Utilizzi	■ Cucinare pesce, verdure, pollo, riso e patate. No preriscaldamento
	Contenitori	I contenitori resistenti al calore possono essere utilizzati sul vassoio a griglia nel ripiano superiore o inferiore dell'apparecchio.
Combinato 1, 2 (Grill + Microonde)   Accessori 	Utilizzi	■ Cucinare lasagne, carne, patate o gratin di verdure. No preriscaldamento
	Contenitori	Posizionare il cibo direttamente sul vassoio a griglia nel ripiano superiore o inferiore dell'apparecchio, oppure in un piatto per microonde da posizionare nella parte inferiore del forno.

Modalità di cottura

Modalità di cottura		
Combinato 3, 4 (Vapore + Microonde)   Accessori 	Utilizzi	■ Cucinare pesce, verdure, pollo, riso e patate. No preriscaldamento
	Contenitori	Posizionare il cibo direttamente sul vassoio a griglia nel ripiano superiore o inferiore dell'apparecchio, oppure in un piatto per microonde da posizionare nella parte inferiore del forno.
Combinato 5 (Vapore + Grill)   Accessori 	Utilizzi	■ Gratin ■ Kebab ■ Filetti di pesce ■ Pesci interi ■ Pane parzialmente cotto No preriscaldamento
	Contenitori	Le stoviglie resistenti al calore possono essere utilizzate sul vassoio a griglia nel ripiano superiore o inferiore dell'apparecchio o direttamente posizionate nella parte inferiore del forno.
Combinato 6 (Vapore + Forno)  Accessori 	Utilizzi	■ Cottura di torte ■ Pasticcini Preriscaldamento consigliato
	Contenitori	Le stoviglie resistenti al calore possono essere utilizzate sul vassoio a griglia nel ripiano superiore o inferiore dell'apparecchio. Non posizionare i contenitori direttamente nella parte inferiore del forno.

Istruzioni su schermo

Istruzioni su schermo



Questi modelli hanno una particolare funzione di "inserimento degli ordini" che guida attraverso il funzionamento dell'apparecchio. Dopo aver collegato il forno, premere la manopola e poi ruotarla finché non si individua la lingua desiderata. Man mano che si toccano i vari tasti, il display mostrerà l'istruzione successiva eliminando la possibilità di errori. Se per qualsiasi motivo si desidera cambiare la lingua visualizzata, scollegare il forno e ripetere questa procedura.

Se Timer/Orologio viene toccato 4 volte, la guida operativa verrà disattivata. Per riaccenderla, toccare 4 volte **Timer/Orologio**.

Impostazione dell'orologio

Quando si collega per la prima volta il forno alla presa, sul display viene mostrata la scritta "88:88".

1



Premere Timer/Orologio due volte.

2



Girare la manopola per selezionare l'ora.

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Girare la manopola per selezionare i minuti.

5



Premere la manopola per confermare la selezione.

I due punti smettono di lampeggiare, e l'ora è così impostata.

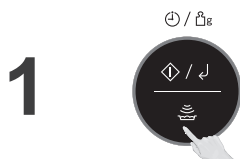


Nota

1. Per reimpostare l'ora, ripetere i passaggi sopra riportati.
2. L'ora resta memorizzata fino a quando non viene interrotta l'alimentazione del forno.
3. L'orologio è in formato 24 ore.

Scelta di segnale acustico

Il forno offre l'opzione di attivare o disattivare i segnali acustici. Questa funzione unica del vostro forno a microonde Panasonic vi permette di impostare le funzioni iniziali non pertinenti alla cottura del vostro forno.



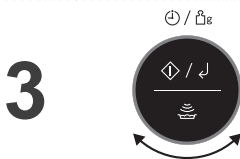
Premere la manopola dopo aver inserito la spina per la prima volta.

Sul display verrà mostrata la scritta "LANGUAGE". Girare la manopola per trovare la lingua preferita.



Premere la manopola per impostare la scelta del segnale acustico.

Sul display verrà mostrata la scritta "AVVISO SONORO ACCESO/SPENTO". La modalità di default è "ACCESO".



Girare la manopola.

La modalità cambia in "SPENTO".



Dopo l'impostazione, toccare il pad Arresto/Annullamento per uscire.



Nota

1. La scelta può essere effettuata solo quando si collega l'apparecchio alla presa.
2. Toccando il pad **Arresto/Annullamento** si riporterà l'apparecchio alla modalità iniziale.

Blocco per la sicurezza dei bambini

Questo sistema disattiva i comandi del forno, tuttavia lo sportello potrà comunque essere aperto. È possibile impostare il blocco quando il display mostra i due punti o l'ora.

1



Attivazione:

Toccare il pad Arresto/Annullamento 3 volte.

L'orario o i due punti scompariranno. L'ora effettiva non verrà persa. "  " viene indicato nel display.

2



Disattivazione:

Toccare il pad Arresto/Annullamento 3 volte.

L'orario o i due punti riappariranno sul display.



Nota

Per attivare o disattivare il blocco di sicurezza, è necessario toccare il pad **Arresto/Annullamento** 3 volte in 10 secondi. Il blocco può essere impostato quando sul display sono riportati l'orario o i due punti.



Cottura e scongelamento a microonde

La funzione di cottura a microonde prevede 7 diversi livelli di potenza. Non posizionare il cibo direttamente sulla parte inferiore del forno. Usare i propri piatti o ciotole coperti da un coperchio o da una pellicola trasparente forata appoggiandoli sulla parte inferiore del forno.

1



Toccare una volta il pad Micro Power.

Apparirà il simbolo del microonde "  ". Lo stesso simbolo "  " appare anche quando si seleziona Scongela.

2



Selezionare il livello di potenza.

Ruotare la manopola finché la potenza desiderata non appare nella finestra del display.

Livello di potenza
1000 W (Alto)
800 W (Medio-alto)
600 W (Medio)
440 W (Basso)
300 W (Fuoco lento)
270 W (Scongela)
100 W (Riscaldare)

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Selezionare il tempo di cottura girando la manopola.

Il tempo massimo di cottura a 1000 W è di 30 minuti, per gli altri livelli di potenza è di 1 ora e 30 minuti.

5



Premere la manopola per iniziare.

Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.



Cottura e scongelamento a microonde



Nota

1. Se necessario, è possibile modificare il tempo di cottura durante la cottura. Girare la **manopola** per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
2. La modalità microonde da sola non deve essere usata quando all'interno del forno vi siano accessori in metallo.
3. Non posizionare il cibo direttamente sulla parte inferiore del forno. Posizionare in un piatto per microonde o di vetro. Gli alimenti riscaldati o cotti solo a microonde devono essere coperti con un coperchio o con una pellicola trasparente forata, a meno che non sia indicato diversamente.
4. Per i tempi di scongelamento manuale, fare riferimento alla tabella di scongelamento alle pagine 42-43.
5. Per le cotture multifase fare riferimento alle pagine 58-60.
6. Il tempo di riposo può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Fare riferimento alle pagine sull'utilizzo del timer 63-64.

Tecnologia di alimentazione dal basso

Questo prodotto utilizza la tecnologia di alimentazione dal basso per la distribuzione delle microonde, che differisce dai tradizionali metodi di alimentazione laterale del piatto girevole e crea più spazio utilizzabile per una varietà di piatti di diverse dimensioni.

Questo tipo di alimentazione a microonde può comportare una differenza nei tempi di riscaldamento (in modalità microonde) rispetto agli apparecchi ad alimentazione laterale.

Questo è abbastanza normale e non dovrebbe causare alcuna preoccupazione. Fare riferimento alle tabelle di riscaldamento e cottura alle pagine 94-109.



Linee guida per lo scongelamento

Selezionando **270 W** dal pad **Micro Power** e impostando un tempo, è possibile scongelare il cibo nel microonde. Il problema principale è riuscire a scongelare l'interno prima che l'esterno inizi a cuocere.

Per questo motivo il programma di scongelamento alterna una potenza di 270 W a un tempo di riposo. Questo tipo di scongelamento è detto ciclico. Durante le fasi di riposo il forno non emette microonde, anche se la luce rimane accesa.

Il tempo di riposo automatico assicura uno scongelamento più uniforme, ma è comunque necessario prevedere un tempo di riposo prima dell'uso.

Per i migliori risultati

1. Collocare gli alimenti in un contenitore adatto. I tagli di carne e i polli dovrebbero essere collocati su un piattino rovesciato o su una griglia in plastica, se disponibile.
2. Controllare gli alimenti durante lo scongelamento, poiché alimenti diversi hanno velocità di scongelamento diverse.
3. Non è necessario coprire gli alimenti.
4. Girare o mescolare sempre gli alimenti, specialmente quando il forno "suona". Schermare se necessario (vedere punto 6).
5. La carne macinata, le braciole, le porzioni di pollo e altri piccoli cibi dovrebbero essere spezzati o separati appena possibile e disposti in un unico strato.

6. La schermatura impedisce la cottura del cibo. È essenziale quando si scongelano polli e tagli di carne. La parte esterna si scongela per prima, quindi proteggete le ali/petto e il grasso con pezzi lisci di foglio di alluminio fissati con stuzzicadenti.
7. Lasciar riposare in modo che il centro dell'alimento si scongeli. (Minimo 1 ora per i tagli di carne e i polli interi).



Disporre gli alimenti in un unico strato.



Girare o spezzettare gli alimenti il più presto possibile.



Schermare i polli e i pezzi di carne.



Tabelle di scongelamento

I tempi indicati di seguito sono solo indicativi. Controllare sempre lo stato di scongelamento degli alimenti aprendo lo sportello del forno e poi riavviandolo. Per quantità maggiori, regolare i tempi di conseguenza. Il cibo non deve essere coperto durante lo scongelamento.

Alimento	Peso	Tempo di scongelamento	Metodo	Tempo di riposo
Carne				
Tagli di manzo, agnello, maiale	700 g	19-20 min.	Disporre in un piatto adatto o su un piattino rovesciato o usare una griglia. Girare 3-4 volte.	60 min.
	1,0 kg	30 min.	Disporre in un piatto adatto o su un piattino rovesciato o usare una griglia. Girare 4 volte.	60 min.
Controfiletto, fesa	500 g	14 min.	Disporre in un piatto adatto. Separare e girare due volte.	15 min.
Manzo macinato	500 g	14 min.	Disporre in un piatto adatto. Spezzettare e girare 3-4 volte.	15 min.
Manzo da stufato	400 g	13 min.	Disporre in un piatto adatto su un solo strato. Spezzettare e girare due volte.	30 min.
Costolette di agnello	300 g	8 min.	Disporre in un piatto adatto su un solo strato. Girare due volte.	15 min.
Stinchi di agnello x 2	900 g	19 min.	Disporre in un piatto adatto su un solo strato. Separare e girare due volte. Schermare se necessario.	60 min.
Costolette di maiale	700 g	16 min.	Disporre in un piatto adatto. Separare e girare due volte.	30 min.
Braciole di maiale	500 g	11 min.	Disporre in un piatto adatto. Separare e girare due volte.	20 min.
Salsicce	130 g (2)	4 min.	Disporre in un piatto adatto. Girare.	15 min.
	540 g (8)	10-11 min.	Disporre in un piatto adatto. Girare due volte.	20 min.
Pollo intero	1,5 kg	35 min.	Disporre in un piatto adatto o su un piattino rovesciato o usare una griglia. Girare 3-4 volte. Schermare se necessario.	60 min.



Tabelle di scongelamento

Alimento	Peso	Tempo di scongelamento	Metodo	Tempo di riposo
Filetti di petto d'anatra	400 g	12 min.	Disporre in un piatto adatto. Girare due volte.	30 min.
Pesce				
Pesce intero x 2	500 g	15 min.	Disporre in un piatto adatto. Girare due volte, separare se necessario.	20 min.
Filetti di pesce	100-150 g	4-5 min.	Disporre in un piatto adatto. Separare se necessario e girare due volte.	10 min.
	600 g	10 min.		30 min.
Tranci di pesce	100 g	4 min.	Disporre in un piatto adatto. Girare.	10 min.
	270 g	8 min.	Disporre in un piatto adatto. Separare se necessario e girare due volte.	15 min.
	500 g	12-14 min.		20 min.
Gamberetti	200 g	7 min.	Disporre in un piatto adatto. Girare due volte durante lo scongelamento.	15 min.
Varie				
Pane a fette	400 g	6 min.	Disporre in un piatto adatto. Separare e spostare durante lo scongelamento.	10 min.
	40 g	1 min. 30 sec.	Disporre in un piatto.	5 min.
Frutta morbida	500 g	13 min.	Disporre in un piatto adatto. Girare due volte durante lo scongelamento.	30 min.
Gateau	515 g	4 min.	Disporre in un piatto.	20 min.
Cheesecake	500 g	7 min.	Disporre in un piatto.	20 min.
Dolce meringato	450 g	4 min.	Disporre in un piatto.	20 min.
Burro	250 g	4 min.	Disporre in un piatto.	20 min.
Pasta brisè, pasta sfoglia	500 g	4 min.	Disporre in un piatto. Girare a metà scongelamento.	30 min.
Torta al cioccolato	450 g	4-6 min.	Disporre in un piatto.	15 min.



Cottura a grill

Il sistema grill del forno offre una cottura veloce ed efficiente per un'ampia varietà di cibi, come ad esempio costolette, salsicce, bistecche, toast, ecc. Non preriscaldare in modalità grill con il vassoio a griglia in posizione.

1



Toccare una volta il pad Grill.

2



Selezionare il livello di potenza.

Ruotare la **manopola** finché la potenza desiderata non appare sul display.

Grill 1 (Alta), Grill 2 (Media), Grill 3 (Bassa).

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Premere la manopola per preriscaldare.

Una "P" apparirà nella finestra del display. Quando il forno è preriscaldato, il forno emette un segnale acustico e la "P" lampeggia. Aprire lo sportello e posizionare il cibo all'interno dell'apparecchio.

*** Saltare questo passaggio quando il preriscaldamento non è richiesto.**

5



Selezionare il tempo di cottura girando la manopola.

Il tempo massimo di cottura è di 1 ora e 30 minuti.

6



Premere la manopola per iniziare.

Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.



Cottura a grill

Accessorio del forno da usare

Quando si grigliano pesce, bracioline o cibi di piccole dimensioni, il vassoio a griglia deve essere posizionato nel ripiano superiore. Per cibi più grandi, il vassoio a griglia deve essere posizionato nel ripiano inferiore.

Posizionare il cibo sul vassoio a griglia

Il vassoio a griglia permetterà al grasso e ai succhi di gocciolare nel canale di scolo per ridurre gli schizzi in eccesso e il fumo durante la cottura in modalità grill.

La maggior parte degli alimenti va girata a metà cottura. Quando si gira il cibo, aprire lo sportello del forno e estrarre con attenzione il vassoio a griglia tenendolo saldamente.

Dopo aver girato la pietanza, rimetterla nel forno, chiudere lo sportello e premere la **manopola** per iniziare. Il forno proseguirà il conto alla rovescia del tempo di cottura rimanente. Si può aprire lo sportello del forno in qualsiasi momento per controllare lo stato di cottura del cibo.



Per grigliare alimenti di piccole dimensioni, utilizzare il vassoio a griglia nella scaffalatura più alta del forno.

Linee guida

1. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Girare la manopola per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
2. In modalità **grill** non si attivano le microonde.
3. Usare il vassoio a griglia in dotazione come spiegato.
4. La modalità **grill** funziona solo con lo sportello del forno chiuso.
5. La maggior parte degli alimenti a base di carne, ad esempio pancetta, salsicce, costolette, possono essere cotte con l'impostazione più calda **Grill 1**. Questa impostazione è adatta anche per tostare il pane, i muffin, le torte, ecc.
6. Le impostazioni **Grill 2 e Grill 3** sono usate per cibi più delicati o che richiedono un tempo di cottura più lungo, ad esempio pesce o pollo.
7. **Non coprire mai il cibo durante la cottura in modalità grill.**
8. Il vassoio a griglia e il forno circostante diventeranno molto caldi. Usare guanti da forno.
9. Dopo la cottura in modalità grill, è importante che il vassoio a griglia sia rimosso per la pulizia prima del riutilizzo e che le pareti e la parte inferiore del forno siano puliti con un panno strizzato in acqua calda e sapone per rimuovere il grasso.
10. Quando si usa la modalità grill per cucinare i cibi, i tempi di cottura saranno simili a quelli della griglia tradizionale.

Cottura a forno

L'apparecchio può essere usato come un forno utilizzando la modalità forno, che sfrutta il calore superiore e inferiore. Per i migliori risultati, inserire sempre il cibo in un forno preriscaldato. Quando si usa la modalità forno, il vassoio a griglia può essere collocato nella parte superiore o inferiore del ripiano. Vedere le linee guida individuali alle pagine 47-48 per l'uso raccomandato. Non preriscaldare in modalità forno con il vassoio a griglia dentro l'apparecchio.

1



Toccare una volta il pad Forno.

2



Selezionare la temperatura del forno.

Ruotare la **manopola** per selezionare la temperatura del forno. La temperatura parte da 150 °C e sale con incrementi di 10 °C fino a 220 °C e poi torna a 30 °C in senso antiorario.

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Premere la manopola per preriscaldare.

(eccetto che per temperature tra 30-60 °C)
Quando la temperatura effettiva raggiunge la temperatura impostata, il forno emette un segnale acustico. Aprire quindi lo sportello e riporre il cibo all'interno.

*** Saltare questo passaggio quando non è richiesto il preriscaldamento.**

5



Selezionare il tempo di cottura girando la manopola.

Il tempo massimo di cottura per temperature tra 30 °C e 90 °C è di 9 ore, per temperature tra 100 °C e 220 °C è di 1 ora e 30 minuti.

6



Premere la manopola per iniziare.

Nota: controllare che sul display rimanga solo il simbolo della modalità forno "". Se viene visualizzato il simbolo della modalità microonde "", il programma deve essere cancellato. Selezionare di nuovo la modalità forno.

Cottura a forno



Nota

1. Se il forno è stato usato in precedenza ed è troppo caldo per far fermentare l'impasto su 30/40 °C, nella finestra del display apparirà la scritta "CALDO". Attendere che il forno si raffreddi. Dopo che la scritta "CALDO" è scomparsa, è possibile utilizzare nuovamente il forno a 30/40 °C, altrimenti è possibile far fermentare l'impasto a temperatura ambiente.
2. Aprire il forno abbassando lo sportello, perché se si tocca il tasto **Arresto/Annullamento** il programma può essere cancellato.
3. Il forno non può preriscaldare per temperature tra i 30 °C e i 60 °C.
4. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Girare la **manopola** per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
5. Durante il preriscaldamento, la schermata visualizza la temperatura effettiva della cavità del forno. La temperatura attuale non viene visualizzata finché non viene raggiunta una temperatura superiore a 70 °C. È possibile cambiare la temperatura di preriscaldamento girando la **manopola**.
6. Dopo aver premuto la **manopola**, la temperatura selezionata può essere visualizzata e modificata. Toccare una volta il pad **Forno** per visualizzare la temperatura nella finestra del display. È possibile cambiare la temperatura ruotando la **manopola** mentre la temperatura viene visualizzata nella finestra del display.
7. Il forno mantiene la temperatura di preriscaldamento selezionata per circa 30 minuti. Se non è stato inserito alcun alimento all'interno del forno o non è stato impostato un tempo di cottura, esso annullerà automaticamente il programma di cottura e tornerà a mostrare i due punti o l'ora.

In modalità forno è possibile cucinare il cibo direttamente sul vassoio a griglia nella parte superiore o inferiore del forno. In alternativa, è possibile posizionare le teglie e le pentole di metallo standard sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Non posizionare teglie e utensili da forno direttamente sulla base del forno in modalità forno.

Arrosti:

Vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.



Dolci, pane, altri lievitati:

Vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.



Cottura a forno

Si può usare il vassoio a griglia come teglia per arrostitire patate o verdure e per cuocere torte e biscotti. È anche ideale per riscaldare i prodotti di pasticceria precotti.

Patate/verdure arrosto: Vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.



Riscaldare:

Vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.



Attenzione!

Il vassoio a griglia e il forno circostante diventeranno molto caldi.
Usare guanti da forno.

Linee guida per le temperature del forno

Per i migliori risultati, inserire sempre il cibo in un forno preriscaldato. Non dimenticare che, per facilitare la selezione delle temperature più comunemente usate, il forno partirà da una temperatura di 150 °C, con incrementi di 10 °C fino a 220 °C, per poi tornare a 30 °C in senso antiorario. Il cibo si cuoce generalmente scoperto, a meno che non sia diversamente indicato nelle istruzioni o nella ricetta.

Temp. °C	Utilizzo
30/40 °C	Lievitazione dell'impasto di pane o pizza
50 °C	Riscaldamento di pietanze
60/70 °C	Frutta secca, carne secca
80/90 °C	Cottura lenta
100 °C	Biscotti al cioccolato
110 °C	Meringhe
140 °C	Torta di frutta
150/160 °C	Amaretti
160/170 °C	Casseroles, crostatine, biscotti

Temp. °C	Utilizzo
180 °C	Victoria sandwich, torte di fata, tagli di carne
190 °C	Gratin, lasagne, pasticci, pollo
200 °C	Peperoni ripieni, panini, muffin
210 °C	Torte salate di verdure, pane, pane all'aglio
220 °C	Pizza al forno, frittura in forno a basso contenuto di olio per bistecche, braciole di maiale, patate dolci, ecc.



Cottura a vapore

Il forno può essere programmato come una pentola a vapore per cuocere verdure, pesce, pollo e riso. Vi sono 2 diverse impostazioni per cuocere a vapore: Vapore 1 (massimo) e Vapore 2 (basso).

1



Toccare una volta il pad Vapore.

2



Selezionare il livello di potenza.

Ruotare la **manopola** finché la potenza desiderata non appare sul display. Vapore 1 (massimo), Vapore 2 (basso).

3



Premere la **manopola** per confermare la selezione.

4



Selezionare il tempo di cottura girando la **manopola**.

Il tempo massimo di cottura è di 30 minuti.

5



Premere la **manopola** per iniziare.

Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.



Nota

1. Prima di utilizzare la modalità **vapore**, riempire il serbatoio dell'acqua.
2. Il tempo massimo di cottura in questa modalità è di 30 minuti. Quando occorre un tempo di cottura più lungo, bisogna riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua e ripetere l'operazione di cottura per il tempo necessario.
3. Se durante la cottura l'acqua nel serbatoio si esaurisce, il forno interromperà la cottura. Sul display verrà indicato di riempire il serbatoio. Dopo aver riempito il serbatoio d'acqua e averlo ricollocato nel forno, premere la **manopola** per riavviare la cottura. Il forno non riprenderà la cottura finché il serbatoio non verrà riempito e non verrà premuta la **manopola**.



Cottura a vapore



Nota

4. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Girare la **manopola** per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
5. È possibile riempire il serbatoio in qualsiasi momento durante la cottura senza dover prima toccare il pad **Arresto/Annullamento**.
6. Dopo la cottura a vapore è necessario asciugare l'acqua in eccesso all'interno del forno.



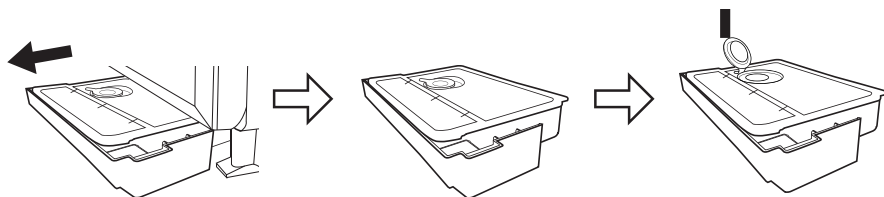
Attenzione!

1. Il vassoio a griglia e l'interno del raggiungono temperature elevate. Usare guanti da forno.
2. Quando si estraggono le pietanze o il vassoio a griglia dal forno, dalla parte superiore dello stesso possono cadere gocce d'acqua bollente.
3. Con l'apertura dello sportello può uscire una nube di vapore. Se dentro il forno c'è del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Rischio di ustioni. Usare guanti da forno.
4. Fare attenzione quando si estrae la vaschetta di raccolta. Pulire l'acqua che gocciola dal lato sinistro del forno. La presenza d'acqua è normale.

Italiano

Linee guida per il serbatoio dell'acqua

Rimuovere con attenzione il serbatoio dell'acqua, togliere il tappo e aggiungervi acqua di rubinetto (non usare acqua minerale). Rimettere il tappo e riposizionare il serbatoio nella sua giusta posizione. Assicurarsi che il tappo sia posizionato correttamente e ben chiuso, onde evitare rischi di perdite. Si raccomanda di lavare il serbatoio dell'acqua una volta alla settimana in acqua calda.





Cottura a vapore



Linee guida

1. Nella cottura in modalità vapore non si attivano le microonde.
2. Usare il vassoio a griglia fornito, come spiegato di seguito.
3. La **modalità vapore** funziona solo con lo sportello del forno chiuso.
4. **Durante e dopo la cottura con la modalità vapore, non aprire il forno con il viso troppo vicino allo sportello. Usare la massima cautela nell'aprire lo sportello del forno, in quanto il vapore bollente può causare dei danni.**
5. Usare sempre dei guanti da forno per sformare gli alimenti e rimuovere il vassoio a griglia dopo la cottura a vapore, poiché il forno e gli accessori raggiungono temperature molto elevate.
6. Dopo ogni funzionamento in modalità vapore, rimuovere con cura la vaschetta di raccolta dalla parte anteriore del forno, farlo scorrere delicatamente in avanti tenendolo con entrambe le mani. Dopo averlo vuotato, lavarlo con acqua calda e sapone, quindi riposizionarlo spingendolo sulle gambe del forno. (Vedere pagina 20)

Uso dell'accessorio

Per la cottura a **vapore**, posizionare il cibo direttamente sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Per la cottura a vapore di cibi più grandi, posizionare il vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.

Durante la cottura a vapore, i succhi di cottura si raccolgono nel canale di scolo del vassoio.

Usare guanti da forno quando si rimuove il vassoio a griglia perché sarà molto caldo, così come il tetto e le pareti del forno.



*Durante la cottura a **vapore**, mettere il cibo direttamente sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno.*



Colpo di vapore

Questa funzione consente di aggiungere vapore durante la cottura (fino a 3 minuti). L'aggiunta di vapore durante la cottura migliora la distribuzione del calore e favorisce il processo di lievitazione di pane, dolci e prodotti da forno. La funzione Colpo di vapore è disponibile in 5 modalità:

Microonde, Grill, Forno, Combi 1, Combi 2.

1

Impostare e avviare il programma desiderato.

2



All'occorrenza durante la cottura, se si tiene premuto per 2 secondi il pad Vapore, verrà aggiunto 1 minuto di cottura.

3



Se si desidera aggiungere 2 o 3 minuti, toccare il pad Vapore una o due volte entro 3 secondi dopo il passaggio 2. Il tempo rimanente visualizzato include anche il tempo aggiunto con la funzione Colpo di vapore.



Nota

1. La funzione Colpo di vapore non è disponibile durante il preriscaldamento.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua prima dell'uso.
3. Il programma originario continua il conto alla rovescia anche quando viene attivato il Colpo di vapore.
4. La durata del Colpo di vapore non può essere superiore al rimanente tempo di cottura.
5. Se si desidera aggiungere 2 o 3 minuti, premere il pad Vapore una o due volte entro 3 secondi.
6. Pulire l'acqua in eccesso nella cavità e intorno al serbatoio dell'acqua dopo la cottura a vapore.



Attenzione!

1. Il vassoio a griglia e le parti circostanti al forno raggiungono temperature elevate: usare guanti da forno.
2. Durante la rimozione degli alimenti o del vassoio a griglia, dalla parte superiore del forno potrebbero cadere gocce di acqua bollente.
3. Con l'apertura dello sportello può uscire una nube di vapore. Se dentro il forno c'è del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Rischio di ustioni. Usare guanti da forno.

Alimento	Modalità di cottura	Colpo di vapore
Pasta sfoglia	Forno	A $\frac{2}{3}$ del tempo totale aggiungere Colpo di vapore di 3 min.
Pane	Forno	A $\frac{2}{3}$ del tempo totale aggiungere Colpo di vapore di 3 min.
Pan di Spagna	Forno	A $\frac{1}{2}$ del tempo totale aggiungere Colpo di vapore di 3 min.
Pane precotto	Forno o Grill	A $\frac{2}{3}$ del tempo totale aggiungere Colpo di vapore di 3 min.



Cottura combinata grill e microonde

Sulla base del forno e utilizzando piatti adatti al microonde e resistenti al calore, questa modalità è adatta per cucinare lasagne, gratin, carne, patate.

Per cucinare con successo con questa **combinazione** si dovrebbe sempre usare un minimo di 200 g di cibo. Piccole quantità dovrebbero essere cucinate in modalità **forno, grill o vapore**. Non è possibile preriscaldare quando si usa questa modalità combinata, e il cibo dovrebbe essere sempre cotto scoperto.

Livello di combinazione	Tipo di combinazione	Utilizzi
Combi 1	Grill 1 + MO 300 W	Pollo impanato, piatti pronti gratinati in superficie, pasticci di carne e pasticcini.
Combi 2	Grill 2 + MO 300 W	

1



Toccare una volta il pad Combinato.

2



Ruotare la manopola finché la potenza desiderata non appare sul display.
(Saltare questo passaggio per la modalità **Combi 1**)

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Selezionare il tempo di cottura girando la manopola.
Il tempo massimo di cottura è di 1 ora e 30 minuti.

5



Premere la manopola per iniziare.
Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.



Cottura combinata grill e microonde



Nota

1. Il preriscaldamento non è disponibile nelle modalità **Combi 1 e 2**.
2. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Girare la manopola per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
3. Per girare il cibo aprire lo sportello del forno, girare la pietanza, rimetterla nel forno e premere la **manopola** per iniziare. Il forno proseguirà il conto alla rovescia del tempo di cottura rimanente.

Per i consigli sui tempi di cottura, consultare le tabelle di cottura e di riscaldamento in questo manuale. Vedere le pagine 94-109. I cibi devono essere sempre cotti fino a doratura e ben caldi.



È possibile usare il vassoio a griglia sia nella parte inferiore del forno che in quella superiore.



Attenzione!

I piatti e il forno circostante diventeranno molto caldi. Usare guanti da forno.



Linee guida

Il cibo deve essere sempre cotto scoperto.



Contenitori da utilizzare

Non utilizzare contenitori di plastica per microonde nei programmi combinati (a meno che non siano adatti alla cottura combinata). I piatti devono essere in grado di sopportare il calore degli elementi superiori del grill; l'ideale è il vetro resistente al calore, ad esempio Pyrex[®], o la ceramica.



Cottura combinata con il vapore

Il vapore può essere usato per cuocere alimenti in modo combinato e simultaneo con le modalità **microonde**, **grill** o **forno**. Ciò, spesso, rende possibile ridurre i tempi di cottura del forno tradizionale e mantenere gli alimenti umidi.

Livello di combinazione	Tipo di combinazione	Utilizzi
Combi 3	Vapore 1 + MO 300 W	Frutta cotta, verdure fresche, verdure congelate
Combi 4	Vapore 1 + MO 440 W	
Combi 5	Vapore 1 + Grill 1	Pesce e pollo con la pelle
Combi 6	Vapore 1 + Forno (150 - 220 °C)	Pane fatto in casa

1



Toccare una volta il pad Combinato.

2



Ruotare la manopola finché la potenza desiderata non appare sul display.

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Ruotare la manopola per selezionare la temperatura del forno (solo modalità Combi 6).
La temperatura va da 150 °C a 220 °C

5



Premere la manopola per confermare la selezione.
(solo modalità Combi 6)



Cottura combinata con il vapore

6



Tocca per preriscaldare (solo modalità Combi 6) Quando la temperatura effettiva raggiunge la temperatura impostata, il forno emette un segnale acustico. Aprire lo sportello e posizionare il cibo all'interno dell'apparecchio.

*** Saltare questo passaggio quando il preriscaldamento non è richiesto.**

7



Selezionare il tempo di cottura girando la manopola. Il tempo massimo di cottura per le modalità **Combi 3 e 4** è di 30 minuti, mentre il tempo massimo di cottura per le modalità **Combi 5 e 6** è di 1 ora.

8



Premere la manopola per iniziare.

Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.

Accessori da utilizzare:



Combi 3 e 4: Vapore + Microonde

Direttamente nella parte inferiore del forno in un piatto adatto al microonde e al calore, in alternativa si può usare il vassoio a griglia sia nella parte superiore del forno che in quella inferiore.



Combi 5: Vapore + Grill

Combi 6: Vapore + Forno

Vassoio a griglia sia nella parte superiore del forno che in quella inferiore.



Nota

1. Riempire il serbatoio dell'acqua prima di usare la funzione **combinata con vapore**.
2. Il tempo massimo di cottura nelle modalità **Combi 3 e 4** è di 30 minuti e il tempo massimo per le modalità **Combi 5 e 6** è di 1 ora. Se serve più tempo, riempire di nuovo il serbatoio dell'acqua e ripetere l'operazione di cui sopra per il tempo rimanente.



Cottura combinata con il vapore



Nota

3. Se durante la cottura l'acqua nel serbatoio si esaurisce, il forno interromperà la cottura. Sul display verrà indicato di riempire il serbatoio. Dopo aver riempito il serbatoio d'acqua e averlo ricollocato nel forno, premere la **manopola** per riavviare la cottura. Il forno non riprenderà la cottura finché il serbatoio non verrà riempito e non verrà premuta la **manopola**.
4. Il preriscaldamento è disponibile solo per la modalità **Combi 6**.
5. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Girare la **manopola** per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
6. È possibile riempire il serbatoio in qualsiasi momento durante la cottura senza dover prima toccare il pad **Arresto/Annullamento**.
7. Dopo la cottura in modalità **combinata con vapore** è necessario asciugare l'acqua in eccesso all'interno del forno.



Linee guida

1. Durante e dopo la cottura con la **modalità combinata** con vapore, non aprire il forno con il viso troppo vicino allo sportello. Usare la massima cautela nell'aprire lo sportello del forno, in quanto il vapore bollente può causare dei danni.
2. Dopo ogni funzionamento in modalità vapore, rimuovere con cura la vaschetta di raccolta dalla parte anteriore del forno, farlo scorrere delicatamente in avanti tenendolo con entrambe le mani. Dopo averlo vuotato, lavarlo con acqua calda e sapone, quindi riposizionarlo spingendolo sulle gambe del forno. (Vedere pagina 20).



Attenzione!

1. Il vassoio a griglia e il forno circostante diventeranno molto caldi. Usare guanti da forno.
2. Quando si estraggono le pietanze o il vassoio a griglia dal forno, dalla parte superiore dello stesso possono cadere gocce d'acqua bollente.
3. Con l'apertura dello sportello può uscire una nube di vapore. Se dentro il forno c'è del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Rischio di ustioni. Usare guanti da forno.
4. Fare attenzione quando si estrae la vaschetta di raccolta.

Cottura con programmazione multifase

Cottura a 2 o 3 fasi

1

Selezionare la funzione desiderata.



2

Ruotare la manopola finché la potenza desiderata non appare sul display.



3

Premere la manopola per confermare la selezione.



4

Selezionare il tempo di cottura girando la manopola.



5

Selezionare la funzione desiderata.



6

Ruotare la manopola finché la potenza desiderata non appare sul display.



7

Premere la manopola per confermare la selezione.



8

Selezionare il tempo di cottura girando la manopola.



9

Premere la manopola per iniziare.

Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.

Cottura con programmazione multifase

Esempio: Usare la modalità **Grill 3** per 4 minuti e cuocere il piatto a **440 W** per cinque minuti.

1



Toccare una volta il pad **Grill**.

2



Girare la manopola per selezionare Grill 3 (Bassa potenza).

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Impostare un tempo di cottura di 4 minuti girando la manopola.

5



Toccare una volta il pad **Micro Power**.

6



Girare la manopola per selezionare 440 W.

7



Premere la manopola per confermare la selezione.

8



Impostare un tempo di cottura di 5 minuti girando la manopola.

9



Premere la manopola per iniziare.

Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.

Cottura con programmazione multifase

Esempio: Scongelerare a **270 W** per 2 minuti e cucinare il piatto a **1000 W** per 3 minuti.

1



Toccare una volta il pad
Micro Power.

2



Girare la manopola per
selezionare **270 W.**

3



Premere la manopola per
confermare la selezione.

4



Impostare un tempo di
cottura di 2 minuti girando
la manopola.

5



Toccare una volta il pad
Micro Power.

6



Premere la manopola per
confermare la selezione.

7



Impostare un tempo di
cottura di 3 minuti girando
la manopola.

8



Premere la manopola per
iniziare.



Nota

1. Per la cottura a tre fasi, inserire un altro programma di cottura prima di premere la **manopola**.
2. Durante il funzionamento, toccando una volta il pad **Arresto/Annullamento** si interrompe il funzionamento del forno. Premendo la manopola si riavvia l'operazione programmata. Toccando due volte il pad **Arresto/Annullamento**, il forno si fermerà e cancellerà l'operazione programmata.
3. Mentre non è in funzione, toccando il pulsante **Arresto/Annullamento** si cancella il programma selezionato.
4. I programmi **Auto**, **Forno** e **Combi 5 e 6** non possono essere utilizzati con la cottura multifase.
5. Se la cottura multifase include la **modalità vapore** o la **modalità combinata con vapore**, il tempo massimo di cottura impostabile è di 30 minuti. Riempire il serbatoio dell'acqua prima dell'uso.

Utilizzo del timer

Cottura con avvio ritardato

Utilizzando il Timer, è possibile programmare una cottura con avvio ritardato.

1



Toccare una volta il pad Timer/Orologio.

2



Impostare l'ora di avvio ritardato girando la manopola. (fino a 9 ore).

3

Impostare il programma di cottura inserendo la modalità di cottura e il tempo necessario.

4



Premere la manopola per iniziare.



Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.
2. Se lo sportello del forno viene aperto durante l'avvio ritardato, sul display continuerà a essere mostrato il conto alla rovescia.
3. Se l'intervallo di avvio ritardato è superiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in minuti. Se l'intervallo programmato è inferiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in secondi.
4. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.

Utilizzo del timer

Cottura con avvio ritardato

Esempio: Avvio ritardato: 1 ora, 1000 W: 10 minuti, 300 W: 20 minuti.

1



Toccare una volta il pad
Timer/Orologio.



2



Impostare l'avvio ritardato
di 1 ora girando la
manopola.

3



Toccare una volta il pad
Micro Power.



4



Premere la manopola per
confermare la selezione.



5



Impostare il tempo di
cottura di 10 minuti
girando la manopola.

6



Toccare una volta il pad
Micro Power.



7



Girare la manopola per
selezionare 300 W.



8



Premere la manopola per
confermare la selezione.



9



Impostare il tempo di
cottura di 20 minuti
girando la manopola.



10



Premere la manopola per
iniziare.

Utilizzo del timer

Per impostare un tempo di riposo:

Utilizzando il timer è possibile programmare il tempo di riposo dopo il completamento della cottura o programmare il forno come un timer di minuti.

1

Selezionare la modalità e il tempo di cottura

Impostare il programma di cottura inserendo la modalità di cottura e il tempo richiesto.

2



Toccare una volta il pad Timer/Orologio.

3



Impostare il tempo di riposo girando la manopola. (fino a 9 ore)

4



Premere la manopola per iniziare.



Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa un tempo di riposo.
2. Se lo sportello del forno viene aperto durante l'avvio ritardato, sul display continuerà a essere mostrato il conto alla rovescia.
3. Se il tempo di riposo è superiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in minuti. Se l'intervallo programmato è inferiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in secondi.
4. Questa funzione può anche essere usata come un timer di minuti. In questo caso toccare il pad **Timer/Orologio**, impostare il tempo e premere la **manopola** per iniziare.
5. Il tempo di riposo non può essere usato dopo un programma automatico.

Utilizzo del timer

Per impostare un tempo di riposo:

Esempio:

1000 W: 4 minuti, Tempo di riposo: 5 minuti, 1000 W: 2 minuti

1



Toccare una volta il pad
Micro Power.

2



Premere la manopola per
confermare la selezione.

3



Impostare il tempo di
cottura di 4 minuti girando
la manopola.

4



Toccare una volta il pad
Timer/Orologio.

5



Impostare il tempo di
riposo di 5 minuti girando
la manopola.

6



Toccare una volta il pad
Micro Power.

7



Premere la manopola per
confermare la selezione.

8



Impostare il tempo di
cottura di 2 minuti girando
la manopola.

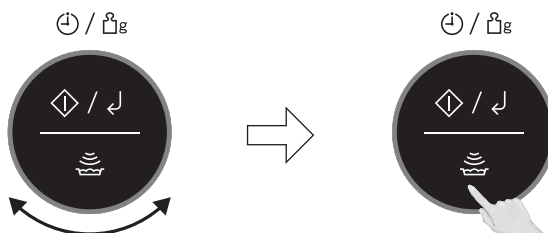
9



Premere la manopola per
iniziare.

Utilizzo della funzione Aggiunta tempo

Questa funzione consente di prolungare il tempo di cottura una volta esaurito il tempo impostato per la cottura precedente.



Dopo la cottura, girare la **manopola** per selezionare la funzione **Aggiungete tempo**.

Premere la manopola per iniziare.

Il tempo sarà incrementato. Sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente.

Modalità	Tempo di cottura massimo
Micro Power 1000 W, Vapore	30 minuti
Altre potenze del microonde, Grill	1 ora e 30 minuti
Forno (30-90 °C), Timer	9 ore
Forno (100 - 220 °C)	1 ora e 30 minuti
Combinato 1, 2	1 ora e 30 minuti
Combinato 3, 4	30 minuti
Combinato 5, 6	1 ora



Nota

1. Questa funzione è disponibile esclusivamente per le funzioni **Micro Power, Grill, Forno, Vapore, Combinato e Timer**, mentre non è disponibile per i programmi automatici.
2. La funzione di Aggiunta tempo è disponibile solo entro 1 minuto dalla fine della cottura.
3. La funzione di Aggiunta tempo può essere usata dopo la cottura multifase. Il livello di potenza è lo stesso dell'ultima fase di cottura.



Riscaldamento “One Push”

L'esclusiva caratteristica del sensore “the Genius” integrato consente di riscaldare alimenti freddi o congelati semplicemente premendo la **manopola**. Non è necessario selezionare il livello di potenza, il peso o il tempo di cottura. Il sensore integrato rileva l'umidità degli alimenti e calcola il livello di potenza delle microonde e il tempo di cottura.

Quando sul display sono mostrati l'ora o i due punti, premere la manopola per avviare il riscaldamento One Push.

Per resettare il forno e tornare all'orologio o ai due punti, toccare il **pad Arresto/Annullamento**.



Programma	Peso*/ Posizione	Istruzioni
Riscaldare un pasto fresco precotto e refrigerato  	200 - 1000 g Base del forno	Per riscaldare un pasto precotto refrigerato. Tutti gli alimenti devono essere precotti, conservati in frigorifero alla temperatura di + 5 °C circa. Riscaldare nel contenitore di acquisto. Forare la pellicola di copertura con un coltello appuntito una volta al centro e quattro volte lungo i bordi. Se gli alimenti sono trasferiti in un piatto, coprire con pellicola trasparente forata. Collocare il contenitore sulla base del forno. Premere la manopola per avviare il programma. Mescolare al segnale acustico. Rimescolare alla fine del programma e lasciare che il piatto riposi per qualche minuto. Pezzi grandi di carne o pesce in una salsa liquida possono richiedere un tempo di cottura più lungo. Questo programma non è adatto per cibi ricchi di amido come: riso, spaghetti e patate. Gli alimenti in contenitori di forma irregolare possono richiedere tempi di cottura più lunghi.

* Intervallo di peso consigliato



Nota

Premere la **manopola** entro due minuti subito dopo la chiusura dello sportello, altrimenti la funzione di riscaldamento One Push verrà rifiutata e verranno emessi dei segnali acustici. Aprire lo sportello e chiuderlo di nuovo rilascerà la funzione di riscaldamento One Push.



Programmi riscaldamento del sensore the Genius sensor

Questa esclusiva caratteristica consente di riscaldare in modo semplice un piatto surgelato. Non è necessario selezionare il livello di potenza, il peso o il tempo di cottura. Il sensore integrato rileva l'umidità degli alimenti e calcola il livello di potenza delle microonde e il tempo di cottura.

1



Toccare una volta il pad **Cottura automatica**.

2



Premere la manopola per confermare il programma.

3



Premere la manopola per iniziare.

Num.	Programma	Peso*/ Posizione	Istruzioni
1	PASTO SURGELATO   	200 - 1000 g Base del forno	Per riscaldare un pasto surgelato precotto. Tutti gli alimenti devono essere precotti e surgelati (-18 °C). Riscaldare nel contenitore di acquisto. Forare la pellicola di copertura con un coltello appuntito una volta al centro e quattro volte lungo i bordi. Se gli alimenti sono trasferiti in un piatto, coprire con pellicola trasparente forata. Collocare il contenitore sulla base del forno. Selezionare il programma numero 1. Avviare la cottura. Mescolare al segnale acustico e tagliare eventuali pezzi di grandi dimensioni. Rimescolare alla fine del programma e lasciare che il piatto riposi per qualche minuto. Pezzi grandi di carne o pesce in una salsa liquida possono richiedere un tempo di cottura più lungo. Questo programma non è adatto per cibi ricchi di amido come: riso, spaghetti e patate. Gli alimenti in contenitori di forma irregolare possono richiedere tempi di cottura più lunghi.

* Intervallo di peso consigliato



Come funziona

Una volta selezionato il programma di riscaldamento con sensore e dopo aver premuto la **manopola**, il cibo verrà riscaldato. Quando il cibo comincia a scaldarsi, viene emesso vapore. Quando il cibo raggiunge una certa temperatura e inizia a cuocere, si libera una quantità ancora maggiore di vapore. L'aumento dell'emissione di vapore viene rilevato da un sensore di umidità nel forno. Per il forno è il segnale per calcolare il tempo di riscaldamento necessario per il cibo. Il tempo di cottura rimanente apparirà nella finestra di visualizzazione dopo due segnali acustici. Mentre il programma del sensore è ancora nella finestra di visualizzazione, lo sportello del forno **non deve essere aperto**. Attendere fino a quando il tempo di cottura appare nella finestra, quindi aprire lo sportello, se necessario, per mescolare o girare il cibo.

Regolazione in base alle proprie preferenze

Il programma di riscaldamento con sensore riscalda un alimento freddo o surgelato in base al gusto medio. È possibile regolare il programma di riscaldamento con sensore secondo i propri gusti. Dopo aver premuto la **manopola**, apparirà sul display il simbolo " $\vee / \wedge$ ". Girare la **manopola** in senso orario per più tempo o in senso antiorario per meno tempo. Questa operazione deve essere completata entro 14 secondi. La modalità predefinita è normale.



Nota

1. Questa funzionalità non è adatta ad alimenti che non possono essere mescolati, ad esempio lasagne/timballi.
2. Il forno calcola automaticamente il tempo di riscaldamento o il tempo di riscaldamento restante.
3. Non aprire lo sportello prima che l'ora venga visualizzata sul display.
4. Per evitare errori durante il funzionamento del programma di riscaldamento con sensore, assicurarsi che la base del forno e il contenitore siano asciutti.
5. La temperatura della stanza non deve superare i 35 °C e non deve essere inferiore di 0 °C.
6. Se il forno è stato usato in precedenza ed è troppo caldo per l'utilizzo del programma di riscaldamento con sensore, nella finestra del display apparirà la scritta "CALDO". Dopo che la scritta "CALDO" è scomparsa, è possibile utilizzare nuovamente il forno con il programma di riscaldamento con sensore. Se si ha poco tempo a disposizione, far cuocere il cibo manualmente selezionando la corretta modalità di cottura e il tempo di cottura.



Programmi di cottura a vapore automatica

Questa funzione permette di cuocere a vapore alcuni dei vostri cibi preferiti impostando solo il peso. Il forno determina automaticamente il livello di vapore e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso del cibo. Il peso è programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso parte dal peso minimo per ogni categoria.

1



Toccare una volta il pad Cottura automatica.

2



Girare la manopola per selezionare la categoria di cibo (num. 2-8)

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Selezionare il peso.
Selezionare il peso ruotando la **manopola**.
Il conteggio avverrà a scatti di 10 g.

5



Premere la manopola per iniziare.
Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.

Quando si seleziona un programma automatico, appariranno dei simboli sul display per indicare la modalità di cottura che verrà utilizzata e se è necessario il vassoio a griglia.

Vedere sotto per identificare i simboli:



Vassoio a griglia



Vapore



Programmi di cottura a vapore automatica



Linee guida per l'utilizzo

1. I programmi con vapore automatico devono essere usati solo per gli alimenti descritti.
2. Cuocere solo gli alimenti entro la gamma di peso descritta.
3. Pesare sempre gli alimenti e non basarsi esclusivamente sul peso indicato sulla confezione.
4. Utilizzare sempre il vassoio a griglia come indicato.
5. Per pesi maggiori sui programmi a vapore automatico Petto di pollo e Riso, sarà necessario riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua durante la cottura.
6. Non coprire gli alimenti nei programmi con vapore automatico.
7. La maggior parte dei cibi beneficia di un tempo di riposo dopo la cottura su un programma automatico, per permettere al calore di continuare a dirigersi verso il centro.
8. Considerate alcune variazioni che notoriamente si verificano negli alimenti, controllare che essi siano completamente cotti e caldi fumanti prima di servirli.
9. Si presume che la temperatura degli alimenti congelati vada da -18 °C a -20 °C. La temperatura degli alimenti refrigerati si presume sia da +5 °C a +8 °C (temperatura del frigorifero).
10. Se nella finestra del display appare la scritta "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta dall'uso precedente e non è possibile impostare un programma automatico. La modalità e il tempo di cottura possono comunque essere impostati manualmente.

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
2	VERDURE FRESCHE 	200 - 500 g 	Per cuocere a vapore le verdure fresche come carote, broccoli, cavolfiore, fagiolini. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre le verdure preparate sul vassoio a griglia. Posizionare nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 2. Inserire il peso delle verdure fresche. Avviare la cottura.
3	VERDURE SURGELATE 	200 - 400 g 	Per cuocere a vapore le verdure surgelate come carote, broccoli, cavolfiore, fagiolini. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre le verdure preparate sul vassoio a griglia. Posizionare nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 3. Inserire il peso delle verdure surgelate. Avviare la cottura.
4	PATATE AL VAPORE 	200 - 500 g 	Per cuocere a vapore le patate. Riempire il serbatoio dell'acqua. Pelare le patate e tagliarle a pezzi uniformi. Disporre le patate preparate sul vassoio a griglia. Posizionare nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 4. Inserire il peso delle patate. Avviare la cottura.



Programmi di cottura a vapore automatica

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
5	PETTO DI POLLO 	200 - 650 g 	Per cuocere a vapore petti di pollo freschi. Ogni petto di pollo dovrebbe pesare tra 140 g e 200 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre i petti di pollo sul vassoio a griglia. Posizionare nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 5. Inserire il peso dei petti di pollo. Avviare la cottura. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura e riempire nuovamente se necessario. Lasciare riposare per qualche minuto dopo la cottura.
6	FILETTI DI PESCE FRESCO 	200 - 500 g 	Per cucinare filetti di pesce fresco, ad esempio salmone, merluzzo, eglefino, platessa. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce fresco sul vassoio a griglia. Posizionare nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 6. Inserire il peso del pesce fresco. Avviare la cottura. Lasciare riposare per qualche minuto dopo la cottura.
7	FILETTI DI PESCE CONGELATI 	200 - 500 g 	Per cucinare filetti di pesce surgelato, ad esempio salmone, merluzzo, eglefino, platessa. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce surgelato sul vassoio a griglia. Posizionare nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 7. Inserire il peso del pesce surgelato. Avviare la cottura. Lasciare riposare per qualche minuto dopo la cottura.
8	RISO 	100 - 200 g 	Per cucinare il riso per piatti salati (Thai, Basmati, Jasmine, a grana lunga), non il riso da dessert. Sciacquare il riso in acqua fredda. Riempire il serbatoio dell'acqua. Posizionare il riso in un contenitore Pyrex® basso. Aggiungere 1 parte di acqua per 1 parte di riso. Non coprire. Posizionare il piatto sul vassoio a griglia. Posizionare nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 8. Inserire solo il peso del riso. Avviare la cottura. Controllare il livello dell'acqua durante la cottura e riempire nuovamente se necessario.



Programmi griglia e fritti sani

Questa funzione permette di cucinare alcuni dei vostri cibi preferiti impostando solo il peso. Selezionare la categoria e impostare il peso del cibo. Il peso è programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso parte dal peso minimo per ogni categoria.

1



Toccare una volta il pad **Cottura automatica**.

2



Girare la manopola per selezionare la categoria di cibo (num. 9-13)

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Premere la manopola per avviare il preriscaldamento (solo num. 12).

Quando il forno è preriscaldato, il forno emette un segnale acustico e la "P" lampeggia. Aprire lo sportello e posizionare il cibo all'interno dell'apparecchio.

*** Saltare questo passaggio quando il preriscaldamento non è richiesto.**

5



Selezionare il peso girando la manopola.
La manopola conta in scatti da 10 g.

6



Premere la manopola per iniziare.

Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.



Programmi griglia e fritti sani

Quando si seleziona un programma automatico, appariranno dei simboli sul display per indicare la modalità di cottura che verrà utilizzata e se è necessario il vassoio a griglia.

Vedere sotto per identificare i simboli:



Vassoio a griglia



Micro Power



Vapore



Grill



Forno



Linee guida

1. Questi programmi devono essere usati solo per gli alimenti descritti.
2. Cuocere solo gli alimenti entro la gamma di peso descritta.
3. Pesare sempre gli alimenti e non basarsi esclusivamente sul peso indicato sulla confezione.
4. Si presume che la temperatura degli alimenti congelati vada da -18 °C a -20 °C. La temperatura degli alimenti refrigerati si presume sia da +5 °C a +8 °C (temperatura del frigorifero).
5. Utilizzare sempre il vassoio a griglia come indicato.
6. La maggior parte dei cibi beneficia di un tempo di riposo dopo la cottura su un programma automatico, per permettere al calore di continuare a dirigersi verso il centro.
7. Considerate alcune variazioni che notoriamente si verificano negli alimenti, controllare che essi siano completamente cotti e caldi fumanti prima di servirli.
8. Se nella finestra del display appare la scritta "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta dall'uso precedente e non è possibile impostare un programma automatico. La modalità e il tempo di cottura possono comunque essere impostati manualmente.

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
9	FILETTI DI PESCE FRESCO 	200 - 800 g 	Per cucinare filetti di pesce fresco con il grill unilaterale , ad esempio salmone, merluzzo, eglefino con un peso massimo di 220 g ciascuno. Riempire il serbatoio dell'acqua . Spennellare il lato della pelle con olio. Posizionare il pesce fresco, con la pelle rivolta verso il basso, sul vassoio a griglia. Posizionare nel ripiano più basso del forno. Selezionare il programma numero 9. Inserire il peso del pesce fresco. Avviare la cottura.



Programmi griglia e fritti sani

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
10	PESCE INTERO FRESCO 	200 - 650 g 	Per cucinare pesce fresco intero, ad esempio trota, orata, sgombrò, branzino, sardine di peso compreso tra 100 g e 400 g ciascuno. Posizionare il pesce fresco intero direttamente sulla griglia. Prima di cucinare pesce non grasso (branzino, trota), spennellare con olio. Posizionare nel ripiano più alto del forno. Selezionare il programma numero 10. Inserire il peso del pesce fresco intero. Avviare la cottura.
11	CHIPS DI VERDURE 	100 - 350 g 	Per la preparazione di chips fresche di verdure come patate dolci, patate bianche, carote, pastinache e zucchine. Sbucciare e tagliare le verdure a bastoncino. Aggiungere un cucchiaino di olio vegetale ogni 100 g di patatine. Posizionare sul vassoio a griglia nel ripiano superiore. Selezionare il programma numero 11. Inserire il peso delle chips di verdure. Avviare la cottura.
12	PATATE SURGELATE 	200 - 500 g 	Per cucinare le patatine fritte surgelate. Selezionare il programma numero 12. Toccare avvio per preriscaldare il forno. Distribuire le patatine fritte sul vassoio a griglia. Dopo aver preriscaldato il forno, inserire il peso delle patate fritte congelate. Posizionare il vassoio a griglia nel ripiano superiore. Avviare la cottura. Per i migliori risultati, cuocere in un unico strato. Nota: le patatine fritte variano considerevolmente. Sugeriamo di controllare qualche minuto prima della fine della cottura per valutare il livello di doratura. Questo programma è adatto per patatine fritte da 3/8 di pollice.
13	ALETTE DI POLLO COSCE DI POLLO 	200 - 600 g 	Per cucinare le ali di pollo e le cosce di pollo. Pulire le ali e marinarle per circa 20 minuti con i condimenti preferiti. Posizionare nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 13. Inserire il peso delle ali di pollo e delle cosce di pollo. Avviare la cottura.



Programmi di cottura automatica

1



Toccare una volta il pad **Cottura automatica**.

2



Girare la manopola per selezionare la categoria di cibo (num. 14-17)

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Selezionare il peso girando la manopola. La **manopola** conta in scatti da 10 g. Saltare questo passaggio per il programma n. 17.

5



Premere la manopola per iniziare.
Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.

Quando si seleziona un programma automatico, appariranno dei simboli sul display per indicare la modalità di cottura che verrà utilizzata. Vedere sotto per identificare i simboli:



Vassoio a griglia



Micro Power



Grill



Programmi di cottura automatica



Linee guida

1. I programmi di cottura automatica devono essere usati solo per gli alimenti descritti.
2. Cuocere solo gli alimenti entro la gamma di peso descritta.
3. Pesare sempre gli alimenti e non basarsi esclusivamente sul peso indicato sulla confezione.
4. Si presume che la temperatura degli alimenti congelati vada da -18 °C a -20 °C. La temperatura degli alimenti refrigerati si presume sia da +5 °C a +8 °C (temperatura del frigorifero).
5. Il vassoio a griglia non viene utilizzato nel programma di cottura automatica 17. Il piatto va posto direttamente sulla base del forno.
6. La maggior parte dei cibi beneficia di un tempo di riposo dopo la cottura su un programma automatico, per permettere al calore di continuare a dirigersi verso il centro.
7. Considerate alcune variazioni che notoriamente si verificano negli alimenti, controllare che essi siano completamente cotti e caldi fumanti prima di servirli.
8. Se nella finestra del display appare la scritta "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta dall'uso precedente e non è possibile impostare un programma automatico. La modalità e il tempo di cottura possono comunque essere impostati manualmente.

Italiano

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
14	PATATE ARROSTO  	250 - 1000 g 	Per cuocere le patate con una buccia più croccante e asciutta. Scegliere patate di media grandezza, 250 g - 300 g per patata, per ottenere i migliori risultati. Lavare e asciugare le patate e punzecchiarle più volte con una forchetta. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Selezionare il programma numero 14. Inserire il peso delle patate. Avviare la cottura.



Programmi di cottura automatica

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
15	PIZZA REFRIGERATA 	100 - 400 g 	Per riscaldare e dorare la pizza refrigerata (acquistata). Rimuovere tutti gli imballaggi e posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 15. Inserire il peso della pizza refrigerata. Avviare la cottura. Questo programma non è adatto per pizze in teglia, pizze con crosta ripiena o pizze molto sottili.
16	PIZZA SURGELATA 	300 - 500 g 	Per riscaldare e dorare la pizza surgelata (acquistata). Rimuovere tutti gli imballaggi e posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 16. Inserire il peso della pizza surgelata. Avviare la cottura. Questo programma non è adatto per pizze in teglia, pizze con crosta ripiena o pizze molto sottili.
17	GRATIN DI PATATE 	Parte inferiore del forno	Vedere ricotta sotto. Posizionare il gratin di patate sulla parte inferiore del forno. Selezionare il programma numero 17. Avviare la cottura. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la cottura.

Gratin dauphinois

Ingredienti

Per 4 persone

700 g di patate sbucciate
 1 spicchio d'aglio
 100 g di emmental grattugiato
 Sale e pepe
 150 ml di panna semplice
 150 ml di latte
 50 g di uova sbattute

di uova sbattute

1 Pirofila bassa da 25 cm Pyrex®

Accessorio:

Nessuno

1. Tagliare le patate a fette sottili. Sbucciare e tritare l'aglio.
2. Disporre le fette di patate in una pirofila Pyrex® poco profonda. Spargere sopra l'aglio, metà del formaggio, sale e pepe.
3. Mescolare l'uovo, il latte, la panna e versare il composto sulle patate. Coprire con il resto del formaggio grattugiato. Posizionare sulla parte inferiore del forno.
4. Selezionare il programma di cottura automatica numero 17. Avviare la cottura. Lasciare riposare per 5 minuti dopo la cottura.



Programmi per riscaldare il pane

1



Toccare una volta il pad Cottura automatica.

2



Girare la manopola per selezionare la categoria di cibo (num. 18-20)

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Selezionare il peso girando la manopola.
La manopola conta in scatti da 10 g.

5



Premere la manopola per iniziare.
Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.

Quando si seleziona un programma automatico, appariranno dei simboli sul display per indicare la modalità di cottura che verrà utilizzata.
Vedere sotto per identificare i simboli:



Vassoio a griglia



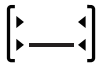
Micro Power



Grill



Programmi per riscaldare il pane

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
18	PANE CROCCANTE 	100 - 400 g 	Per cuocere nuovamente baguette e panini croccanti. Questo programma è adatto per riscaldare, gratinare e rendere croccanti baguette e panini comprati refrigerati. Assicurarsi che l'altezza della baguette o dei panini non superi i 5 cm. Posizionare la baguette o i panini croccanti su vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Selezionare il programma numero 18. Inserire il peso della baguette/panini croccanti. Avviare la cottura.
19	BAGUETTE SURGELATA / INVOLTINI CROCCANTI 	100 - 400 g 	Per cuocere nuovamente baguette e panini croccanti surgelati. Questo programma è adatto per riscaldare, gratinare e rendere croccanti baguette e panini comprati surgelati. Assicurarsi che l'altezza della baguette o dei panini non superi i 5 cm. Posizionare la baguette o i panini croccanti su vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Selezionare il programma numero 19. Inserire il peso della baguette/panini croccanti surgelati. Avviare la cottura.
20	PANINI MORBIDI 	50 - 350 g 	Per cuocere nuovamente i croissant. Questo programma è adatto per riscaldare, gratinare e rendere croccanti croissant acquistati refrigerati. Posizionare i croissant su vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Selezionare il programma numero 20, Panini morbidi. Inserire il peso dei croissant. Avviare la cottura.



Junior Menu

Il Junior Menu offre una gamma di programmi per neonati, bambini piccoli e più grandi ottimo per risparmiare tempo e per una maggiore comodità. Gli omogeneizzati di frutta e di verdura sono i primi alimenti ideali per lo svezzamento dei bambini. I passati fatti in casa conservano tutto il sapore degli alimenti e costano meno degli alimenti confezionati. Le porzioni in più possono essere congelate nelle vaschette per il ghiaccio per essere poi scongelate e riscaldate. I prodotti impanati surgelati e la pasta al forno sono perfetti per i pancini più piccoli. Le torte in tazza sono un dessert facile e veloce. Le dosi di ingredienti possono essere misurate semplicemente con cucchiaini da tavola ed essere mescolate direttamente nella tazza per facilitare la preparazione. Questi dessert saranno pronti in un batter d'occhio grazie al programma Torta in tazza. Per il funzionamento vedere a pagina 81.

1



Toccare una volta il pad Cottura automatica.

2



Girare la manopola per selezionare la categoria di cibo (num. 21-25)

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Selezionare il peso girando la manopola.
La **manopola** conta in scatti da 10 g (eccetto per i num. 21 e 22).

5



Premere la manopola per iniziare.
Il programma di cottura verrà avviato, sul display verrà riportato il relativo conto alla rovescia.

Italiano

Quando si seleziona un programma automatico, appariranno dei simboli sul display per indicare la modalità di cottura che verrà utilizzata. Vedere sotto per identificare i simboli:



**Vassoio a
griglia**



Micro Power



Grill



Junior Menu



Junior Menu

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
21	TORTA IN TAZZA   	1-2 Base del forno	Per cucinare una o due torte in tazza, sia brownie al cioccolato che al limone. Preparare la torta in tazza come nelle ricette seguenti. La dimensione della tazza non deve essere inferiore a 300 ml. Posizionarla nella parte inferiore del forno. Selezionare il programma numero 21. Entrare il numero di porzioni di torta in tazza. Avviare la cottura. Lasciare riposare per qualche minuto dopo la cottura. Servire il dessert caldo nella tazza con gelato, crema pasticcera o panna.
Torta in tazza brownie al cioccolato Ingredienti Per 1 persona 5 ½ cucchiaini di farina 3 ½ cucchiaini di zucchero 3 ½ cucchiaini di cacao in polvere 3 cucchiaini di burro fuso 3 cucchiaini di latte 4 quadrati di cioccolato fondente o al latte, tritato Decorazione: confettini di zucchero o mini-marshmallow - Mescolare insieme farina, zucchero e cacao in polvere nella tazza. - Aggiungere il burro fuso e il latte e mescolare. - Aggiungere il cioccolato tritato. Mescolare bene. - Dopo la cottura decorare con confettini o mini-marshmallow.			
Torta in tazza al limone Ingredienti Per 1 persona 3 cucchiaini di farina 3 ½ cucchiaini di zucchero ½ cucchiaini di lievito ⅛ cucchiaino di sale 2 ½ cucchiaini di olio vegetale 2 cucchiaini di succo di limone, Più la scorza di ½ limone 1 uovo, sbattuto Decorazione: fragole, mirtilli, confettini di zucchero - Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in una tazza. - Aggiungere l'olio vegetale, il succo di limone, la scorza di limone e l'uovo sbattuto. Mescolare bene. - Dopo la cottura, decorare con fragole, mirtilli o confettini.			



Junior Menu

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni																
22	PASTA     	250/500/ 800 g 	Per cuocere la pasta fresca in forno utilizzando pasta fresca (penne, spaghetti, fusilli), salsa a base di formaggio o pomodoro e formaggio cheddar morbido e grattugiato. Utilizzare un idoneo contenitore quadrato e poco profondo in Pyrex®. Utilizzare le seguenti quantità: <table border="1"> <tr> <th>Porzioni</th><th>250 g</th><th>500 g</th><th>800 g</th></tr> <tr> <td>Pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr> <td>Salsa</td><td>100 g</td><td>250 g</td><td>425 g</td></tr> <tr> <td>Formaggio</td><td>50 g</td><td>50 g</td><td>75 g</td></tr> </table> Possono essere aggiunti altri ingredienti come il prosciutto, il tonno e il mais dolce. In questo caso, sostituire una parte della salsa con gli ingredienti aggiunti scelti. Posizionare il contenitore sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Selezionare il programma numero 22. Inserire il peso della porzione di pasta. Avviare la cottura. Girare prima di servire.	Porzioni	250 g	500 g	800 g	Pasta	100 g	200 g	300 g	Salsa	100 g	250 g	425 g	Formaggio	50 g	50 g	75 g
Porzioni	250 g	500 g	800 g																
Pasta	100 g	200 g	300 g																
Salsa	100 g	250 g	425 g																
Formaggio	50 g	50 g	75 g																
23	OMOGE- NEIZZATO DI FRUTTA   	100 - 400 g Base del forno	Questo programma è adatto per cuocere mele, pere, pesche, papaia e mango. La frutta cotta deve poi essere passata in modo da renderla adatta allo svezzamento dei bambini. Sbucciare e tritare la frutta a pezzi di dimensioni regolari. Collocare il un piatto Pyrex®. Aggiungere le seguenti quantità di acqua: 50 ml di acqua per 100 g - 150 g di frutta. 75 ml di acqua per 160 g - 300 g di frutta. 125 ml di acqua per 310 g - 400 g di frutta. Coprire con il coperchio. Selezionare il programma numero 23. Inserire il peso della frutta. Avviare la cottura. Girare ai segnali acustici. Dopo la cottura, lasciare riposare per 10 minuti. Frullare la frutta con il mixer insieme al liquido di cottura. Se necessario regolare la consistenza con un po' d'acqua per rendere il composto più liquido oppure con del riso per bambini per addensarlo. Controllare la temperatura prima di servire.																



Junior Menu

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
24	OMOGE- NEIZZATO DI VERDURE 	100 - 400 g Base del forno	Questo programma è adatto per la cottura di pastinaca, patate, zucca gialla, carote, patate dolci e rapa svedese. Le verdure cotte devono poi essere passate in modo da renderle adatte allo svezamento dei bambini. Sbucciare e tritare le verdure in pezzi di dimensioni regolari. Collocare il un piatto Pyrex®. Aggiungere le seguenti quantità di acqua: 75 ml di acqua per 100 g - 150 g di verdure. 100 ml di acqua per 160 g - 300 g di verdure. 150 ml di acqua per 310 g - 400 g di verdure. Coprire con il coperchio. Posizionare il contenitore nella parte inferiore del forno. Selezionare il programma numero 24. Inserire il peso delle verdure. Avviare la cottura. Girare ai segnali acustici. Dopo la cottura, lasciare riposare per 10 minuti. Frullare la verdura con il mixer insieme al liquido di cottura. Se necessario regolare la consistenza con un po' d'acqua per rendere il composto più liquido oppure con del riso per bambini per addensarlo. Controllare la temperatura prima di servire.
25	IMPANATI SURGELATI 	100 - 500 g 	Per la preparazione di prodotti impanati surgelati come bocconcini di pollo surgelati, pepite di pollo surgelate, fusilli di tacchino surgelati, bastoncini di pesce surgelati, scampi surgelati. Rimuovere tutti gli imballaggi e posizionare i prodotti impanati congelati sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Selezionare il programma numero 25. Inserire il peso dei prodotti impanati congelati. Avviare la cottura.

** Scongellamento turbo

Questa funzione permette di scongelare carne macinata, costolette, porzioni di pollo, tagli di carne e pane. Toccare il pad Scongellamento turbo per selezionare la categoria di scongelamento corretta e inserire il peso dell'alimento in grammi (vedere pagina 85).

Gli alimenti devono essere collocati in un piatto adatto, i polli interi e i tagli di carne devono essere posizionati su un piattino rovesciato o su un piatto adatto all'uso nel microonde.

Costolette, porzioni di pollo e fette di pane devono essere disposte in un unico strato. Non è necessario coprire gli alimenti.

Nei programmi di scongelamento automatico a peso viene utilizzato il principio della **teoria Turbo**, per uno scongelamento rapido e più uniforme. Il sistema utilizza una sequenza casuale di energia pulsante a microonde che accelera il processo di scongelamento. Durante il programma il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di controllare il cibo. **È essenziale girare e mescolare il cibo frequentemente e schermare se necessario. Al primo segnale acustico bisogna girare e schermare (se possibile).** Al secondo segnale acustico si deve girare il cibo o spezzettarlo.

Primo segnale acustico

Girare



Primo segnale acustico

Oppure schermare



Secondo segnale acustico

Girare o spezzettare



Nota

1. Controllare gli alimenti durante lo scongelamento, poiché alimenti diversi hanno velocità di scongelamento diverse.
2. Non è necessario coprire gli alimenti.
3. Girare o mescolare sempre gli alimenti, specialmente quando il forno "suona". Schermare se necessario (vedere punto 5).
4. La carne macinata, le briciole, le porzioni di pollo e altri piccoli cibi dovrebbero essere spezzati o separati appena possibile e disposti in un unico strato.
5. La schermatura impedisce la cottura del cibo. È essenziale quando si scongelano polli e tagli di carne. La parte esterna si scongela per prima, quindi proteggete le ali/petto e il grasso con pezzi lisci di foglio di alluminio fissati con stuzzicadenti.
6. Lasciar riposare in modo che il centro dell'alimento si scongeli. (Minimo 1-2 ore per i tagli di carne e i polli interi).
7. Se nella finestra del display appare la scritta "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta dall'uso precedente e non è possibile impostare un programma automatico. La modalità e il tempo di cottura possono comunque essere impostati manualmente.

** Scongelamento turbo

Questa funzione consente di scongelare i surgelati in base al loro peso. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso è programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso parte dal peso minimo per ciascuna categoria.

1



Toccare una volta il pad Scongelamento turbo.

2



Girare la manopola per selezionare la categoria di cibo (num.26-28)

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Selezionare il peso girando la manopola. La manopola conta in scatti da 10 g.

5



Premere la manopola per iniziare.

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
26	PEZZI PICCOLI 	100 - 1200 g Base del forno	Per scongelare piccoli tagli di carne, porzioni di pollo, costolette, bistecche, carne macinata. Posizionare su un piatto o una pirofila bassa Pyrex®. Selezionare il programma numero 26. Inserire il peso dei tagli di carne. Avviare lo scongelamento. Girare al segnale acustico e schermare.
27	PEZZO GRANDE 	400 - 2000 g Base del forno	Per scongelare polli interi e tagli di carne. Selezionare il programma numero 27. Inserire il peso dei tagli di carne. Avviare lo scongelamento. Girare al segnale acustico e schermare.

Scongelamento turbo

Num.	Programma	Peso/ Posizione	Istruzioni
28	PANE 	100 - 900 g Base del forno	Per scongelare panini, focacce, fette di pane e pagnotte. Posizionare su un piatto. Selezionare il programma numero 28. Inserire il peso del pane. Avviare lo scongelamento. Girare e risistemare ai segnali acustici.

1. Pezzi piccoli (macinato, bracirole, porzioni di pollo)

Le bracirole e le porzioni di pollo devono essere disposte in un unico strato e girate spesso durante lo scongelamento. Durante lo scongelamento è necessario che la carne macinata sia spezzettata frequentemente, ed è meglio farlo in un grande piatto poco profondo. Tempo di riposo 20-30 minuti. **Non adatto alle salsicce, queste possono essere scongelate manualmente.** Fare riferimento alla tabella di scongelamento alle pagine 42-43.

2. Pezzo grande

I polli interi e i tagli di carne richiedono una schermatura durante lo scongelamento, specialmente se si tratta di un pezzo particolarmente grasso. Questo per evitare che il cibo si cuocia troppo all'esterno e non abbastanza all'interno. Proteggere le ali, il petto e il grasso con pezzi lisci di foglio di alluminio fissati con stuzzicadenti. **Non permettere al foglio di alluminio di toccare le pareti del forno.** Dopo lo scongelamento, è necessario prevedere un tempo di riposo di almeno 1-2 ore.

3. Pane

Questo programma è adatto per piccoli alimenti necessari per un uso immediato, i quali possono risultare caldi subito dopo lo scongelamento. Anche le pagnotte possono essere scongelate con questo programma, ma queste richiedono un tempo di riposo per permettere al centro di scongelarsi. Il tempo di riposo può essere ridotto se le fette vengono separate e i panini e le pagnotte tagliati a metà. Gli alimenti dovrebbero essere girati durante lo scongelamento. Tempo di riposo 10 - 30 minuti. Un tempo più lungo può essere necessario per pagnotte grandi. **Questo programma non è adatto per torte alla crema o dessert, ad esempio cheesecake.**



Nota

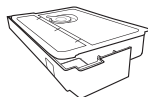
1. La forma e le dimensioni dell'alimento determinano il peso massimo che il forno può gestire.
2. Lasciare riposare la pietanza per farla scongelare completamente.
3. Se nella finestra del display appare la scritta "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta dall'uso precedente e non è possibile impostare un programma automatico. La modalità e il tempo di cottura possono comunque essere impostati manualmente.

Programmi di pulizia

F1. Drenare acqua

L'acqua viene pompata nel sistema, passa attraverso i tubi, li pulisce e poi viene scaricata nella vaschetta di raccolta.

1



Aggiungere 100 ml di acqua nel serbatoio dell'acqua. Assicurarsi che la vaschetta di raccolta sia vuota.

2



Toccare una volta il pad Pulizia.

3



Girare la manopola per selezionare F1. Drenare acqua.

4



Premere la manopola per confermare la selezione.

5



Premere la manopola per iniziare.



Nota

1. Attivare questo programma solo se nel serbatoio ci sono 100 ml di acqua.
2. Non rimuovere la vaschetta di raccolta mentre è in funzione il programma di drenaggio.
3. Vuotare la vaschetta di raccolta e sciacquarla sotto acqua corrente una volta terminato il programma.



Attenzione!

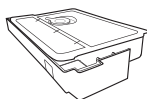
Se il programma di drenaggio viene usato direttamente dopo un programma di cottura a vapore, l'acqua calda può essere scaricata nella vaschetta di raccolta.

Programmi di pulizia

F2. Sistema di pulizia

Nella prima fase di questo programma, il sistema viene pulito con una soluzione a base di acido citrico. Nella seconda fase l'acqua passa attraverso il sistema per risciacquare i tubi.

1



Comporre una soluzione di 16 g di acido citrico e 200 ml di acqua, aggiungere la soluzione all'acqua del serbatoio. Assicurarsi che la vaschetta di raccolta sia vuota.

2



Toccare una volta il pad Pulizia.

3



Girare la manopola per selezionare F2. Sistema di pulizia.

4



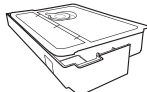
Premere la manopola per confermare la selezione.

5



Premere la manopola per iniziare.
Il programma sarà in funzione per circa 29 minuti.

6



Dopo la pausa del programma, svuotare la vaschetta di raccolta e riempire il serbatoio dell'acqua con acqua (al livello massimo).

7



Premere la manopola per iniziare.
Il programma sarà in funzione per circa 1 minuto.
Svuotare la cassetta di raccolta dopo il termine del programma.

Programmi di pulizia

F2. Sistema di pulizia



Nota

1. Quando viene mostrato il simbolo "  ", avviare il programma Sistema di pulizia.
2. Se il programma di pulizia del sistema non viene usato regolarmente, i tubi si intasano con una conseguente diminuzione di efficienza e resa del vapore.
3. Non rimuovere la vaschetta di raccolta mentre è in funzione il programma di pulizia del sistema.
4. Vuotare la vaschetta di raccolta e sciacquarla sotto acqua corrente una volta terminato il programma.

F3. Deodorizzazione

Questa funzione è consigliata per eliminare eventuali odori dal forno.

1



Toccare una volta il pad Pulizia.

2



Girare la manopola per selezionare F3. Deodorizzazione.

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Premere la manopola per iniziare.
La durata del programma viene riportata nella finestra del display, e inizia il conto alla rovescia. Il programma sarà in funzione per 20 minuti.

Programmi di pulizia

F4. Pulizia della cavità

Questa funzione è indicata per rimuovere la formazione di grasso o unto nella parte interna del forno.

1



Toccare una volta il pad Pulizia.

2



Girare la manopola per selezionare F4. Pulizia della cavità.

3



Premere la manopola per confermare la selezione.

4



Premere la manopola per iniziare.

La durata del programma viene riportata nella finestra del display, e inizia il conto alla rovescia. Il programma sarà in funzione per 20 minuti.

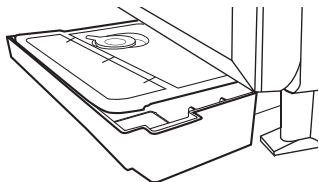


Nota

1. Riempire il serbatoio con acqua prima dell'uso.
2. Dopo la pulizia, aprire lo sportello e pulire con un panno umido e svuotare la vaschetta di raccolta.

Pulizia del serbatoio d'acqua

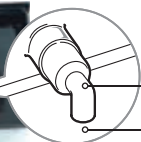
Pulire in acqua con una spugna soffice.



Rimuovere il serbatoio dell'acqua e pulire l'alloggiamento che lo contiene.



Rimuovere il tappo del serbatoio dell'acqua, rimuovere il coperchio e il tappo del tubo e procedere alla pulizia.



Tappo del tubo

Assicurarsi che sia rivolto verso il basso

Se risulta difficile togliere il tappo del tubo, cercare di smuoverlo lateralmente. Quando viene rimontato assicurarsi che sia rivolto verso il basso (vedere il disegno).



Nota

1. C'è una molla alla porta d'inserimento del tubo, si prega di conservarla correttamente durante la pulizia del serbatoio e di non perderla.
2. Pulire il serbatoio dell'acqua almeno una volta alla settimana onde prevenire la formazione di calcare.
3. Non lavare il serbatoio dell'acqua o parti di esso in lavastoviglie.

Linee guida per il riscaldamento e la cottura

La maggior parte degli alimenti si riscalda velocemente nel forno a una potenza di 1000 W. Bastano pochi minuti per portare le pietanze alla giusta temperatura tanto da sembrare come appena cotte. Controllare sempre che gli alimenti siano bollenti e, se necessario, rimetterli nel forno.

In generale, coprire sempre gli alimenti umidi, come zuppe, stufati e pietanze impiattate.

Non coprire gli alimenti asciutti, come panini, torte ripiene, wurstel ecc.

Le tabelle alle pagine 94-109 indicano le modalità più adatte per cuocere o riscaldare gli alimenti. Il metodo migliore dipende dal tipo di alimento da cuocere o riscaldare.

È importante ricordare che, ove possibile, quando si cuoce o si riscalda qualsiasi alimento, è bene mescolarlo o girarlo. In questo modo si ottiene una cottura o un riscaldamento uniforme all'esterno e all'interno.

Quando è riscaldato l'alimento?

Gli alimenti riscaldati o cotti devono essere serviti "caldi fumanti", cioè il vapore deve fuoriuscire in modo uniforme. Se durante la preparazione e la conservazione dell'alimento si sono seguite le normali indicazioni igieniche, la cottura o il riscaldamento non presentano alcun rischio per la sicurezza.

Per verificare l'effettivo riscaldamento degli alimenti che non possono essere mescolati, tagliarli con un coltello.

Anche se si sono seguite le istruzioni fornite dal produttore o le tempistiche indicate nel ricettario, è sempre importante verificare che l'alimento si sia completamente riscaldato. Nel dubbio, rimettere in forno e riscaldare ancora.

Se nella tabella non è riportato un particolare alimento, sceglierne uno simile per tipo e dimensioni e, se necessario, regolare il tempo di cottura.

Alimenti impiattati

I gusti sono soggettivi, e i tempi di riscaldamento dipendono dalla quantità di cibo. Gli alimenti densi, come il purè di patate, devono essere distribuiti per bene.

Se si aggiunge molta salsa, può essere necessario un periodo di riscaldamento più lungo. Sistemare gli alimenti più densi verso il bordo del piatto. 4-7 minuti a 1000 W di potenza saranno sufficienti per riscaldare una porzione di dimensioni medie.

Cibi in scatola

Rimuovere gli alimenti dalla scatola e collocarli su un piatto adeguato prima del riscaldamento.

Girare il cibo a metà cottura e nuovamente al termine della stessa.

Zuppe

Utilizzare una ciotola e mescolare prima, durante (almeno una volta) e dopo il riscaldamento.

Stufati

Mescolare a metà e alla fine del riscaldamento.

Linee guida per il riscaldamento e la cottura



Attenzione – Torte salate

È bene ricordare che anche se la pasta sfoglia è fredda al tatto, il ripieno sarà bollente e, a sua volta, la riscalderà. Attenzione a non riscaldare troppo, altrimenti si rischia di bruciare la pasta sfoglia a causa dell'alto contenuto di grasso e zucchero del ripieno. Per evitare di scottarsi la bocca, controllare la temperatura del ripieno prima di consumare l'alimento.



Attenzione - Biberon

Il latte o il latte in polvere deve essere agitato accuratamente prima e dopo il riscaldamento, nonché provato attentamente prima della somministrazione. Il liquido in cima al biberon sarà molto più caldo di quello sul fondo. Agitare bene il biberon e controllare la temperatura del liquido prima di somministrarlo.



Nota

Si sconsiglia l'uso del microonde per la sterilizzazione dei biberon. Se si dispone di uno speciale sterilizzatore a microonde, prestare molta attenzione, perché usa una scarsa quantità d'acqua. È fondamentale seguire alla lettera le istruzioni del produttore.

Tabelle per il riscaldamento dei cibi

I tempi indicati nelle tabelle sottostanti sono solo una linea guida e variano a seconda della temperatura di PARTENZA, delle dimensioni del piatto e della quantità. Gli articoli di pasticceria o pane riscaldati al microonde saranno morbidi, non croccanti.

Punti da controllare

Controllare sempre che il cibo sia ben caldo dopo il riscaldamento nel microonde. Se non si è sicuri, rimetterlo in forno. I cibi richiedono comunque un tempo di riposo, specialmente se non possono essere mescolati. Più denso è il cibo, più lungo è il tempo di riposo.

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Biberon – ATTENZIONE				
Dopo il riscaldamento a microonde, il liquido nella parte superiore del biberon sarà molto più caldo di quello sul fondo, e deve essere agitato bene prima di controllare la temperatura. Per testare la temperatura del latte, spruzzare qualche goccia di latte sulla parte interna del polso. Le gocce di latte sulla pelle dovrebbero essere calde, non bollenti.				
Per 250 ml di latte a temperatura di frigorifero, rimuovere la parte superiore e la tettarella.				
Riscaldare a 1000 W per 40 secondi. CONTROLLARE ATTENTAMENTE.				
Per 100 ml di latte a temperatura di frigorifero, rimuovere la parte superiore e la tettarella.				
Riscaldare a 1000 W per 20 secondi. CONTROLLARE ATTENTAMENTE.				
Pane - Precotto - Fresco - N.B. I pani riscaldati al microonde avranno una base morbida.				
Croissant/ Brioche	1	1000 W	10 sec.	Mettere in un piatto Pyrex® sulla base. Non coprire.
	4	1000 W	30 sec.	
	Qualsiasi	Combi 1	2 min. 30 sec. - 3 min. 30 sec.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Pasta in scatola				
Ravioli/ Mac e Cheese/ Spaghetti	400 g	1000 W	2 min. 30 sec.	Mettere in una ciotola resistente al calore e coprire. Posizionare sulla base e mescolare a metà riscaldamento.
Zuppe in scatola				
Condensate	295 g	1000 W	3-4 min.	Mettere in una ciotola resistente al calore e mescolare con una lattina d'acqua. Coprire e mettere sulla base mescolando a metà riscaldamento.

Tabelle per il riscaldamento dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Passati/Brodo/ Vellutate	400/415 g	1000 W	3 min.	Mettere in una ciotola resistente al calore e coprire. Posizionare sulla base e mescolare a metà riscaldamento.
Zuppe refrigerate				
1 porzione	250 ml	1000 W	2 min. - 2 min. 30 sec.	Mettere in una ciotola resistente al calore e coprire. Posizionare sulla base e mescolare a metà riscaldamento.
2 porzioni	500 ml		4 min. - 4 min. 30 sec.	
Verdure in scatola				
Fagioli cotti/ favette	200 g	1000 W	1 min. 30 sec.	Mettere in una ciotola resistente al calore e coprire. Posizionare sulla base e mescolare a metà riscaldamento.
	415 g		2 min. - 2 min. 30 sec.	
Carote	300 g		4 min.	
Funghi/ Piselli/ Pomodori/ Mais dolce	300 g		2 min. - 2 min. 30 sec.	
Pietanze impiattate - refrigerate				
Piccolo - porzione per bambini	1	1000 W	4-5 min.	Coprire e posizionare sulla base del forno.
Grande - porzione per adulti			7 min.	
Bevande				
1 Tazza di latte freddo	235 ml	1000 W	1 min. 30 sec.	Mettere in un contenitore resistente al calore sulla base. Mescolare a metà riscaldamento e nuovamente alla fine.
1 Brocca di latte freddo	568 ml		4 min.	
1 tazza di caffè/ tè freddo	235 ml		1 min. 20 sec.	
1 tazza di caffè freddo al latte			1 min. 20 sec.	
Cibo per bambini	70 g	600 W	10-20 sec.	
	125 g		20-30 sec.	
	190 g		30-40 sec.	

Tabelle per il riscaldamento dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Prodotti di pasticceria salata - precotti. I prodotti di pasticceria riscaldati al microonde avranno una base morbida				
Pasticci/ fette	150 g	1000 W	1 min. 30 sec.	Posizionare su un piatto sulla base del forno.
	150 g	Combi 1	7-9 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
	300 g (2)		10-11 min.	
Torte di carne	150 g	1000 W	1 min. 30 sec. - 2 min.	Posizionare su un piatto sulla base del forno.
	150 g	Combi 2	6-7 min.	Rimuovere il prodotto dal contenitore di alluminio e posizionarlo sul vassoio a griglia nel ripiano inferiore.
	300 g (2)		7-8 min.	
	250 g	Combi 2	7-8 min.	
	550 g		15 min.	
Quiche	150 g	Combi 2	7-8 min.	Rimuovere il prodotto dal contenitore di alluminio e posizionarlo sul vassoio a griglia nel ripiano inferiore.
	400 g		10-11 min.	
Panino con salsiccia x 1	150 g	1000 W	1 min. 10 sec.	Mettere in un piatto Pyrex® sulla base. Non coprire.
		Combi 1	6-8 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Panino con salsiccia x 5	300 g	Combi 1	5-7 min.	
Pretzel	300 g	180 °C	13-15 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Pretzel (surgelati)	300 g	160 °C	15-17 min.	
Pain au chocolat (precotto)	360 g	180 °C	12-14 min.	
Mini croissant (surgelati)	200-300 g	150 °C	16-17 min.	
Budini e dessert - quando si usa solo il microonde, trasferire il cibo da un contenitore di alluminio a un piatto resistente al calore di dimensioni simili.				
Crema pasticcera refrigerata	500 g	1000 W	3 min.	Mettere in una grande brocca. Coprire e mettere sulla base e mescolare a metà riscaldamento.

Tabelle per il riscaldamento dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Budino di riso raffreddato	180 g	1000 W	1 min.	Posizionare sulla base del forno.
	500 g		2 min.	Mettere in un piatto resistente al calore. Coprire e mettere sulla base. Mescolare a metà riscaldamento.
Crumble di frutta raffreddato	550 g	Combi 1	12 min.	Mettere in un piatto resistente al calore sulla base del forno.
Budino di spugna	110 g x 1	Combi 3	2 min.	Forare la pellicola di chiusura e posizionare il contenitore sulla base del forno.
	220 g x 2		3 min. 30 sec.	
Piatti pronti - refrigerati. Trasferire il cibo dal contenitore di carta stagnola a un piatto resistente al calore di dimensioni simili. Le opzioni alimentari sane saranno solo leggermente dorate nei programmi combinati a causa del basso contenuto di grassi.				
Cavolfiore al formaggio	400 g	Combi 1	7 min.	Mettere in un piatto resistente al calore sulla base del forno.
Shepards Pie	450 g	1000 W	4 min.	Posizionare sulla base del forno.
	800 g	Combi 1	10 min.	
Sformato di pesce/verdure	450 g	Combi 1	15 min.	Posizionare sulla base del forno.
		1000 W	5 min.	
		Combi 1	12 min.	
	900 g	Combi 1	17 min.	
Bhajis di cipolla/samosa	200 g	Combi 1	5 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Girare a metà riscaldamento.
Lasagne	450 g	1000 W	6 min.	Posizionare sulla base del forno.
		Combi 1	8 min.	
	800 g	Combi 1	16 min.	
Mac e cheese	450 g	Combi 1	10 min.	Placer sur la sole.
Purè di patate raffreddato	500 g	1000 W	4-5 min.	Forare la pellicola di chiusura e posizionare il contenitore sulla base del forno. Girare a metà riscaldamento.

Tabelle per il riscaldamento dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Riso (con 30 ml di acqua fredda)	200 g	1000 W	1 min. 30 sec. - 2 min.	Mettere in un piatto resistente al calore. Coprire e mettere sulla base. Mescolare a metà riscaldamento.
	500 g		3 min. 30 sec. - 4 min.	
Piatti pronti - surgelati. Trasferire il cibo dal contenitore in carta stagnola a un piatto resistente al calore di dimensioni simili.				
Cavolfiore al formaggio	400 g	Combi 2	25 min.	Posizionare sulla base del forno.
Shepards Pie, altri sformati	400 g	1000 W	12 min.	
		Combi 2	25 min.	
Lasagne/ cannelloni	400 g	1000 W	10 min.	
		Combi 2	20 min.	
Mac e cheese	400 g	1000 W	10-12 min.	
		Combi 2	18 min.	
Panini con salsiccia	160 g (1)	Combi 1	8-9 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
	260 g (6)		11-13 min.	
Quiche	400 g (1)	Combi 2	14-16 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Lasciare riposare per 5 minuti.
Salse				
Salse	250 g	1000 W	2 min. - 2 min. 30 sec.	Mettere in un piatto resistente al calore. Coprire e mettere sulla base. Mescolare a metà riscaldamento.
	500 g		4-5 min.	
Quorn®				
Burger	180 g (2)	Combi 5	10 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Girare a metà riscaldamento.
Scaloppine	240 g (2)	Combi 1	4-6 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno.

Tabelle per il riscaldamento dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Dessert				
Brownies (surgelati)	120 g (2)	Combi 1	3-4 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno.
Pancake dolci	70 g (1)	1000 W	20-30 sec.	Mettere in un piatto resistente al calore sulla base del forno.
	140 g (2)		40-50 sec.	
Pancake dolci (surgelati)	70 g (1)		40-50 sec.	
	140 g (2)		1 min. - 1 min. 20 sec.	
Ciambelle semplici (surgelate)	50 g (1)	Combi 1	2-3 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Girare a metà riscaldamento. Lasciare riposare per 2 minuti.
	100 g (2)		3-4 min.	
Crumble di mele (surgelate)	600 g	Combi 1	12-13 min.	Mettere in un piatto resistente al calore sulla base del forno.
Torta al cioccolato con centro fuso	130 g (1)	Combi 4	1 min. 30 sec. - 2 min.	Mettere in un piatto resistente al calore sulla base del forno. Forare la pellicola di chiusura.
Torta al cioccolato con centro fuso	130 g (1)		3 min. - 3 min. 30 sec.	
(surgelata)	220 g (1)		3-4 min.	
Strudel di mele (precotto)	460 g (1)	200 °C	18-20 min.	Preriscaldare il forno. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.

Tabelle per la cottura dei cibi

Punti da controllare

Controllare sempre che il cibo sia ben caldo dopo il riscaldamento nel microonde. Se non si è sicuri, rimetterlo in forno. I cibi richiedono comunque un tempo di riposo, specialmente se non possono essere mescolati. Più denso è il cibo, più lungo è il tempo di riposo. Riempire il serbatoio dell'acqua prima dell'utilizzo.

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Pane				
Panini precotti	300 g (6)	Combi 2	8-10 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Pancetta e maiale - da crudo - Attenzione: Grasso bollente! Rimuovere gli accessori con cura.				
Rastrelliere di pancetta	300 g (8)	Grill 1	8 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Tagli di maiale	-	220 °C seguito da 190 °C	per 30 min. poi 60 min. per 500 g peso massimo 1,5 kg	Preriscaldare il forno. Posizionare il taglio sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Lasciare riposare per 10 minuti dopo la cottura e prima di tagliare.
Bistecche di lonza di maiale	500 g (5)	Grill 1	18-20 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Girare a metà cottura.
Fagioli e legumi - devono essere messi a bagno in acqua fredda per una notte (acqua bollente per i piselli gialli), tranne le lenticchie che non hanno bisogno di essere messe a bagno.				
Piselli (fagioli, ceci, piselli gialli)	250 g	1000 W poi 300 W	10 min. poi 40 min.	Utilizzare 600 ml (1 pt) di acqua bollente in una grande ciotola. Coprire. Mettere sulla base del forno.
Lenticchie	250 g	1000 W	12 min.	Utilizzare 600 ml (1 pt) di acqua bollente in una grande ciotola. Coprire. Mettere sulla base del forno.

Tabelle per la cottura dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Manzo - Attenzione: Grasso bollente! Rimuovere il piatto con cura. Le temperature consigliate per il manzo sono: Al sangue 60 °C; medio 70 °C; ben cotto 80 °C.				
Hamburger di manzo (freschi))	227 g (2)	Grill 1	12-14 min	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Girare a metà cottura.
Altri tagli	-	220 °C	20 min. per 450 g/1 lb Al sangue: 20 min. Media: 30 min. Ben cotta: 40-50 min.	Preriscaldare il forno. Posizionare il taglio sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Girare a metà cottura.
Fesa/costata	250 g	Gril 1	Media: 14 min. Ben cotta: 18 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Girare a metà cottura.
Carne da stufato	450-675 g	160 °C	1 ora - 1 ora 30 min.	Mettere in una casseruola con coperchio. Aggiungere il brodo e le verdure. Coprire, mettere il vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Mescolare a metà cottura.
Pollo da crudo - Attenzione: Grasso caldo! Rimuovere l'accessorio con cura.				
Intero	-	190 °C	30 min. per 450 g	Preriscaldare il forno. Posizionare il pollo intero sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.

Tabelle per la cottura dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Uova in camicia				
1 uovo	45 ml acqua	1000 W poi 600 W	1 min. 10 sec. poi 2 min.	1. Mettere l'acqua in un piatto poco profondo e riscaldare per il 1° tempo di cottura sulla base del forno. 2. Aggiungere l'uovo (misura 3). 3. Forare il tuorlo e il bianco. 4. Coprire con pellicola trasparente forata. 5. Cuocere per il 2° tempo di cottura. 6. Lasciare riposare per 1 min.
Uova strapazzate. Utilizzare una ciotola adatta alle microonde.				
1 uovo	-	1000 W	30 sec. poi 30 sec.	1. Aggiungere 1 cucchiaino di latte per ogni uovo usato. 2. Sbattere insieme uova, latte e noce di burro. 3. Mettere la ciotola sulla base del forno. 4. Cuocere per il 1° tempo di cottura, poi mescolare. 5. Cuocere per il 2° tempo di cottura mescolando a metà del tempo, poi lasciare riposare per 1 minuto.
Pesce – fresco e crudo.				
Filetti impanati	350 g (2)	Combi 2	12-14 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Filetti	300 g	600 W	7 min.	Mettere in un piatto Pyrex®. Aggiungere 1 cucchiaino (15 ml) di acqua. Coprire e mettere sulla base del forno.
	700 g		9 min.	

Tabelle per la cottura dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Tranci	300 g (2)	Combi 5	13-15 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Intero x 1	225 g/ 300 g	1000 W	4 min.	Mettere in un piatto Pyrex® e forare la pelle. Aggiungere 30 ml di liquido. Coprire e mettere sulla base del forno.
Pesce - Surgelato da crudo.				
Filetti impanati	200 g (2)	Combi 2	10-12 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Girare a metà cottura.
Filetti	300 g	Vapore 1		
Frutta - Sbucciare, affettare, tagliare in pezzi di dimensioni uniformi. Mettere in un piatto poco profondo e resistente al calore sulla base del forno.				
Frutta cotta	500 g	Combi 4	10 min.	Posizionare sulla base del forno.
Frutta stufata	400 g	1000 W	6-8 min.	Aggiungere 300 ml (½ pt) di acqua. Riempire il piatto solo per metà. Coprire.
Selvaggina - Attenzione: Grasso bollente! Rimuovere l'accessorio con cura.				
Filetti di petto d'anatra	400 g	200 °C	40 min.	Preriscaldare il forno. Bucherellare la pelle e mettere la carne sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Anatra, intera	-	190 °C	25-27 min. per 450 g	
Fagiano, intero	-	180 °C	20-25 min. per 450 g più 20 min.	Preriscaldare il forno. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Agnello - da crudo - Attenzione: Grasso caldo! Rimuovere l'accessorio con cura.				
Taglio	peso massimo del taglio 1,5 kg	180 °C	Medio: 20 min. per 450 g più 20 min. o ben cotto: 30 min. per 450 g più 25 min.	Preriscaldare il forno. Posizionare il taglio di carne sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Una volta cotto, lasciare riposare per 10 minuti: ciò renderà la carne più facile da tagliare.

Tabelle per la cottura dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Bistecche di lonza/coscia	600 g (4)	Grill 1	Medio: 18-19 min. Ben cotto: 21-24 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Girare a metà cottura.
Costolette	400 g (4)	Grill 1	Medio: 13-14 min. Ben cotto: 15-17 min.	
Casseruola/ stufato di agnello	peso massimo 1,5 kg	160 °C	1 ora 20 min. - 1 ora 30 min.	Preriscaldare il forno. Mettere in casseruola, aggiungere il brodo e le verdure, coprire e mettere sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Mescolare a metà cottura.
Pasta. Utilizzare una ciotola grande da 3 litri (6 pt)				
Fusilli/ maccheroni/ penne	200 g	1000 W	10 min.	Usare 550 ml (1 pinta) di acqua bollente. Aggiungere 15 ml di olio. Coprire. Mescolare a metà cottura.
Linguine/ tagliatelle	250 g		12 min.	Usare 550 ml (1 pinta) di acqua bollente.
Spaghetti	250 g		8-10 min.	Aggiungere 15 ml di olio. Coprire. Mescolare a metà cottura.
Porridge - N.B. Utilizzare una ciotola grande.				
1 porzione	30 g avena 150 ml (¼ pt) latte	1000 W	2 min.	Posizionare sulla base del forno e mescolare a metà cottura.
2 porzioni	50 g avena 275 ml (½ pt) latte		3 min. 30 sec.	
4 porzioni	100 g avena 550 ml (1 pt) latte		5 min.	

Tabelle per la cottura dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Tacchino				
Petti, senza osso e senza pelle	350 g	Vapore 1	30 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno.
Dos, sans os	peso massimo 1,5 kg	190 °C	30-35 min. per 450 g	Preriscaldare il forno. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Cottura a vapore per le verdure fresche				
Asparagi/ Cavolini di Bruxelles	200 g	Vapore 1	10-11 min.	Solo vapore: Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Combi 4: Mettere in un piatto di Pyrex® poco profondo sulla base del forno.
		Combi 4	6 min.	
Mais/ piselli, spinaci	200 g	Vapore 1	10 min.	
		Combi 4	5 min.	
Fagioli	200 g	Vapore 1	12 min.	
		Combi 4	8 min.	
Barbabietola	450 g	Vapore 1	28 min.	
		Combi 4	15 min.	
Broccoli	250 g	Vapore 1	12 min.	
		Combi 4	8 min.	
Zucca Butternut/ Cavolo a fette, Rapa	300 g	Vapore 1	22 min.	
		Combi 4	12 min.	
Pastinaca	300 g	Vapore 1	12 min.	
		Combi 4	7 min.	
Patate bollite	500 g	Vapore 1	28 min.	
		Combi 4	15 min.	
Patate - semi- bollite	500 g	Vapore 1	20 min.	
		Combi 4	12 min.	
Svedese - a cubetti, patata dolce	400 g	Vapore 1	21-22 min.	
		Combi 4	12 min.	
Patate al cartoccio	x 1	Combi 4	14 min.	
	x 2		17 min.	

Tabelle per la cottura dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Verdure surgelate				
Fagioli, mais dolce, verdure miste	200 g	Combi 4	8 min.	Mettere in un piatto di Pyrex® sulla base del forno.
Broccoli - cimette	250 g		8 min.	
Carote - a fette	200 g		7 min.	
Cavolfiore	250 g		10 min.	
Piselli	200 g		7 min.	
Solo vapore				
Pesce fresco	200 g	Vapore 1	9-11 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Posizionare i pesci su un solo strato, senza sovrapporli.
	500 g		14-16 min.	
Pesce surgelato	200 g		14-16 min.	
	500 g		19-21 min.	
Petto di pollo	200 g		27-30 min.	Ogni petto dovrebbe pesare tra i 100-250 g ciascuno. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno.
Piatti leggeri e snack				
Croque-monsieur	150 g (1)	Combi 1	5-6 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Girare quando dorato.
	300 g (2)		6-8 min.	
Croque-monsieur (surgelato)	150 g (1)		8-10 min.	
Hot dog	140 g (1)		6-7 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Hot Pocket (surgelato)	115 g (2)		6-8 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Lasciare riposare per 2 minuti.

Tabelle per la cottura dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Piatti leggeri e snack				
Pasticcio di prosciutto e formaggio	150 g (1)	Combi 1	5-7 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Pasticcio di prosciutto e formaggio (surgelato)	150 g (1)	Combi 2	10-12 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Lasciare riposare per 2 minuti.
Mini snack di pasta sfoglia (per cucinare) (surgelato)	325 g (20)	190 °C	25-27 min.	Spargere sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Crostatine (surgelato)	290 g (20)	Combi 2	6-8 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Mini snack di pasta filo (surgelato)	180 g (12)	190 °C	16-17 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Quiche (sformato di pancetta, crema e cipolla) Pasticcio di prosciutto e formaggio	170 g (1)	Combi 2	8-9 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno. Lasciare riposare per 2 minuti.
	330 g (1)		12-13 min.	
	170 g (1)		14-15 min.	
	330 g (1)		15-18 min.	
Focaccia	300 g (1)	Combi 5	7-8 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Focaccia (surgelato)	300 g (1)	Combi 2 poi Combi 5	5-7 min. poi 8-9 min	
Gratin (patate dauphine, moussaka, lasagne, tartiflette, shepard's pie, pasta)	350 g	Combi 2	9-10 min.	Posizionare su un piatto sulla base del forno.
	800 g	Combi 1	12-13 min.	
	1000 g		14-15 min. poi 5 min	
	1300 g		16-17 min. poi 5 min.	

Tabelle per la cottura dei cibi

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Funghi ripieni	400 g (4)	Combi 2	13-15 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte inferiore del forno.
Patatine al forno, spicchi di patate, rostis di patate, patate arrosto e altri piatti di patate	300 g	220 °C	13-15 min.	Preriscaldare il forno. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Girare a metà cottura.

Tabelle per la frittura in forno

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Cibi surgelati				
Patate fritte sottili congelate	300 g	Forno (Pre-riscaldare a 220 °C)	23-25 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno, girare a $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura totale.
Patate fritte congelate spesse/ Patate fritte a spicchi	300 g		40-45 min.	
Bastoncini di formaggio congelati	400 g		16-18 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno, girare a $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura totale.
Crocchette di pollo surgelate	400 g		25-30 min.	
Bastoncini di pesce congelati	350 g		20-23 min.	

Tabelle per la frittura in forno

Alimento	Peso/ Quantità	Livello di potenza	Tempo da selezionare (circa)	Istruzioni/Linee guida
Cibi freschi				
Patatine fritte fatte in casa	500 g	Forno (Pre- riscaldare a 220 °C)	30-35 min.	Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno. Immergere in acqua fredda per 1-3 ore in frigorifero, asciugare e mescolare con l'olio, girare a $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura totale.
Bistecca ($\frac{1}{2}$ pollice di spessore)	4 pcs (670 g)	Forno (Pre- riscaldare a 220 °C)	12-14 min.	Condito. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno, girare a $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura totale.
Costolette di maiale	4 pcs (450 g)		20-24 min.	
Hamburger	4 pcs (560 g)		16-20 min.	
Ali di pollo	1000 g		25-30 min.	
Fusi di pollo	6 pcs (800 g)		35-40 min.	
Petto di pollo	4 pcs (800 g)		30-35 min.	
Filetti di pesce	4 pcs (450 g)		20-25 min.	Condito. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno, meno di $\frac{1}{2}$ pollice di spessore.
Patate dolci	350 g	Forno (Pre- riscaldare a 220 °C)	21-24 min.	Condito. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno, girare a $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura totale.
Tofu	800 g		18-22 min.	Tagliare in pezzo di grandi dimensioni e condire. Posizionare sul vassoio a griglia nella parte superiore del forno.

Domande e risposte

D: Perché il forno non si accende?

R : Quando il forno non si accende, verificare i punti seguenti:

1. Il forno è stato collegato in modo sicuro alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla.
2. Controllare l'interruttore e il fusibile. Riaccendere l'interruttore o sostituire il fusibile qualora fosse saltato o bruciato.
3. Se l'interruttore e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso. Se questo secondo apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente. Se il problema dovesse essere nel forno stesso, contattare un centro di assistenza qualificato.

D: Il mio forno a microonde causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?

R : Alcune interferenze radio, TV, Wi-Fi, telefono cordless, baby monitor, Bluetooth o altre apparecchiature wireless potrebbero verificarsi quando si cucina con il forno a microonde. Questa interferenza è simile a quella causata da piccoli elettrodomestici come mixer, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Non indica un problema del forno.

D: Il forno non accetta il programma immesso. Perché?

R : Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio, non accetterà la programmazione di una quarta fase di cottura.

D: Talvolta proviene dell'aria calda dalle prese di ventilazione del forno. Perché?

R : Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene portata fuori dal forno dal flusso dell'aria all'interno del forno. Non ci sono microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.

D: Non è possibile impostare un programma di cottura automatica, e sul display appare la scritta "CALDO". Perché?

R : Se nella finestra del display appare la scritta "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta dall'uso precedente e non è possibile impostare un programma automatico. La modalità e il tempo di cottura possono comunque essere impostati manualmente.

D: Posso usare un termometro convenzionale da forno con l'apparecchio?

R : Solo quando si usa la modalità forno/grill. Il metallo di alcuni termometri può causare formazione di scintille e scariche elettriche nel forno, per tale motivo non è possibile utilizzare termometri convenzionali da forno nelle modalità microonde e combinato.

Domande e risposte

D: Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e clicchettii provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?

R : I rumori vengono prodotti quando il forno passa automaticamente da una potenza all'altra per creare l'impostazione combinata. È normale.

D: Il forno emana degli odori e genera del fumo quando utilizzo un programma combinato, la modalità forno e quella grill. Perché?

R : Dopo un uso ripetuto, si raccomanda di pulire il forno e poi eseguire il programma F3 Deodorizzazione.

D: Il forno interrompe la cottura come forno microonde e sul display vengono mostrati i codici "H97", "H98" o "H00". Perché?

R : Il display segnala un problema al sistema di generazione delle microonde. Si prega di contattare un Centro Assistenza autorizzato.

D: La ventola continua a girare anche dopo la cottura. Perché?

R : Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola continui a girare per raffreddare i componenti elettrici. Questo è normale ed è possibile continuare a utilizzare il forno.

D: Si può controllare la temperatura del forno preimpostata durante la cottura a forno?

R : Sì. Premendo il pad **Forno**, la temperatura del forno appare sul display per 2 secondi.

D: Sul display appare la lettera "D" e il forno non cuoce. Perché?

R : Il forno è programmato nella modalità demo (dimostrativa). Questa modalità è stata ideata per l'esposizione in negozio. Disattivare questa modalità premendo **Micro Power** una volta e **Arresto/Annullamento** 4 volte.

D: Sul display non si vedono più i comandi, ma solo numeri. Perché?

R : Scollegare il forno per alcuni secondi, poi ricollegarlo. Quando viene visualizzato "88:88", premere la **manopola** e girare la **manopola** finché non viene visualizzata la lingua desiderata. Poi impostare l'orologio. Vedere pagina 35.

D: Il forno smette di cuocere con il vapore o in combinazione con il vapore e sul display appare U14.

R : Il serbatoio dell'acqua è vuoto e l'inserimento di comandi è stato disattivato. Riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua, posizionarlo nuovamente nel forno e premere la **manopola** per riprendere la cottura. Se questo accade 3 volte durante il funzionamento, la cottura si ferma. Premere **Arresto/Annullamento** per resettare.

D: I tasti del pannello di controllo non rispondono quando vengono toccati. Perché?

R : Assicurarsi che il forno sia collegato alla rete elettrica.



Filetti di pesce alla provenzale al vapore

Ingredienti

Per 4

1 zucchina a fette

4 pomodori a fette

10 ml erbe aromatiche miste

4 filetti di salmone

30 ml olio d'oliva

12 olive nere denocciolate

Sale e pepe

Accessori



Vassoio a griglia



Riempire il serbatoio d'acqua

Tempi e impostazioni di cottura

20-23 minuti circa

Combi 3 (Vapore + Microonde)

Procedura

1. Disporre le zucchine in un unico strato sul vassoio a griglia, coprirle con i pomodori. Cospargere con alcune erbe aromatiche miste. Mettere i filetti di salmone sopra le verdure e cospargere con altre erbe. Irrorare con olio d'oliva.
2. Posizionare il vassoio a griglia nel ripiano inferiore e cuocere con il programma **Combi 3** per 18-20 minuti. Aggiungere le olive e continuare la cottura per 2-3 minuti.



Patate dolci fritte e speziate



Ingredienti

- 2 patate dolci grandi
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di paprika affumicata
- ½ cucchiaino di cumino
- ½ cucchiaino di coriandolo macinato
- Sale rosa dell'Himalaya

Accessori



Vassoio a griglia



Tempi e impostazioni di cottura

17-20 minuti circa

Combi 2 (Grill + Microonde)



Procedura

1. Tagliare le patate dolci a metà per la lunghezza, poi tagliarle a spicchi.
2. Condire le patate dolci con olio d'oliva, spezie e sale, poi disporle sul vassoio a griglia.
3. Cuocerle con il programma **Combi 2** nella parte superiore del forno per 17-20 minuti.
4. Tirare fuori dal forno e servire. Per conservare le patate dolci fritte, metterle in frigo in un contenitore di vetro.

Pollo al timo e limone al vapore



Ingredienti

Per 4

- 2 limoni, tagliati a fette sottili
- 1 mazzetto di timo
- 4 petti di pollo
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- 200 ml di yogurt al naturale
- 15 ml di miele
- 5 ml di senape di Digione

Accessori



Vassoio a griglia



Riempire il serbatoio d'acqua



Tempi e impostazioni di cottura

19-22 minuti circa

Combi 3 (Vapore + Microonde)



Procedura

1. Disporre i limoni affettati sul vassoio a griglia e spargervi sopra metà del timo.
2. Mettere i petti di pollo tra due fogli di pellicola trasparente e appiattirli con un batticarne o un mattarello fino a renderli sottili. Togliere la pellicola trasparente e posizionare il pollo sul limone con il timo rimanente tritato finemente. Aggiungere l'aglio, il pepe e il sale.
3. Cuocere sul vassoio a griglia nel ripiano inferiore con il programma **Combi 3** per 19-22 minuti.
4. Per il condimento allo yogurt, mescolare yogurt, miele, senape e 2-3 spicchi d'aglio schiacciati e cotti al vapore (come preparato sopra) in una piccola ciotola e mescolare bene. Servire il condimento con il pollo e le verdure che si preferiscono, come broccoli o zucchine al vapore (fare riferimento alle tabelle dei tempi di cottura alle pagine 105-106).



Pizza

Ingredienti

Per 2

2 cipolle, affettate finemente

3 spicchi d'aglio, schiacciati

1 cucchiaino (15 ml) di olio d'oliva

1 rotolo di pasta per pizza

100 ml di passata (salsa di pomodoro)

100 g di mozzarella grattugiata

Opzionale: altri condimenti per la pizza
(pomodori, peperoni, prosciutto ecc.)

Accessori

 Vassoio a griglia

Tempi e impostazioni di cottura

35-40 minuti circa

Forno 220 °C

Procedura

1. Mettere le cipolle affettate finemente e l'aglio in una grande terrina Pyrex® con l'olio d'oliva. Cuocere sulla base del forno per 5 minuti con il microonde ad alta potenza. Lasciare raffreddare.
2. Preriscaldare il forno con il programma **Forno** a 220 °C. Foderare il vassoio a griglia con carta da forno. Con le mani, stendere l'impasto nel vassoio a griglia senza fare un bordo rialzato.
3. Poi, aggiungere la passata e altri ingredienti secondo le preferenze: olive, pomodori, peperoni, prosciutto, ecc.
4. Cuocere con il programma **Forno** a 220 °C ponendo il vassoio nella parte inferiore per 11-13 minuti.
5. Aggiungere il formaggio e continuare la cottura in modalità **Forno** a 220 °C per 8-10 minuti.



Caratteristiche tecniche

Produttore		Panasonic	
Modello		NN-DS59NM	NN-DS59NB
Alimentazione		230 V / 50 Hz	
Frequenza operativa		2450 MHz	
Potenza in ingresso	Massimo	1960 W	
	Microonde	1010 W	
	Grill	1400 W	
	Forno	1500 W	
	Vapore	1180 W	
Potenza in uscita	Microonde	1000 W (IEC-60705)	
	Grill	1350 W	
	Forno	1450 W	
	Vapore	1100 W	
Dimensioni esterne (L x P x A)		514 mm x 410 (456*) mm x 347 mm	
Dimensioni interne (L x P x A)		336 mm x 357 mm x 226 mm	
Peso senza accessori e imballi (circa)		16 kg	
Rumorosità		59 dB	

Il peso e le dimensioni riportati sono approssimativi.

* 456 mm sono le dimensioni con maniglia.

410 mm sono le dimensioni senza maniglia.

Questo prodotto è un apparecchio che soddisfa lo standard europeo per i disturbi EMC (EMC = Compatibilità Elettromagnetica) EN 55011. Ai sensi di tale norma, il prodotto è un apparecchio di gruppo 2, classe B e rientra nei limiti imposti. Il gruppo 2 indica che la radiofrequenza viene prodotta intenzionalmente in forma di radiazione elettromagnetica per il riscaldamento o la cottura dei cibi. Per classe B, invece, si intende che questo prodotto può essere utilizzato nei comuni ambienti domestici.

Prodotto da:

Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importato da:

Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:

Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany.



Spiced Sweet Potato Fries



Pizza

Scan the QR code for more recipes.

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte.

Scan de QR-code voor meer recepten.

Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes.

Scansiona il codice QR per altre ricette.

Escanee el código QR para obtener más recetas .



experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59