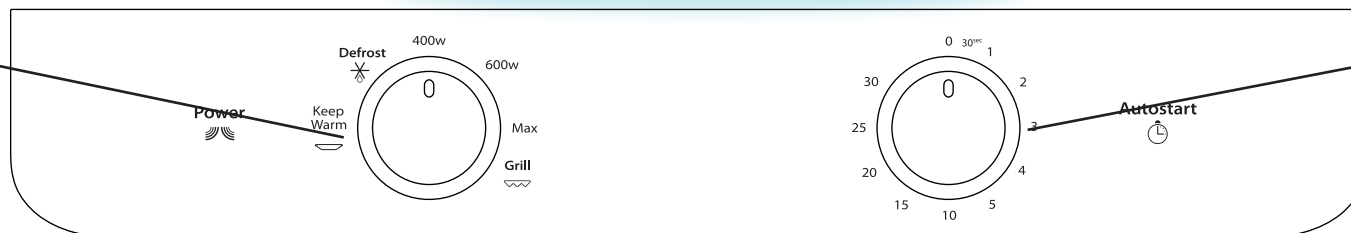




PANNELLO DI CONTROLLO

- 1 SELEZIONARE IL LIVELLO DI POTENZA E LA FUNZIONE ruotando la manopola multifunzione.



- 2 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato. Il forno parte automaticamente.

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

PER SOSPENDERE IL PROCESSO DI COTTURA

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente.

PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA

Chiudere la porta. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.

PER NON CONTINUARE LA COTTURA

Togliere l'alimento, girare la manopola di regolazione portandola sullo zero e chiudere la porta.



SELEZIONE DELLA POTENZA DELLE MICROONDE

POTENZA	USO SUGGERITO:
MAX (700 W)	RISCALDAMENTO DI BEVANDE, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
600 W	COTTURA DI PESCE, carne, piatti gratinati, ecc.
400 W	COTTURA ACCURATA DI SALSE molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido. Far bollire lentamente stufati, e per sciogliere il burro.
DA UTILIZZARE PER SCONGELARE	SCONGELAMENTO. Per ammorbidire burro e formaggi.
PER MANTENERE IN CALDO LE PIETANZE	PER CONSERVARE le pietanze calde dopo la cottura.

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1100 W
FUSIBILE	10 A
POTENZA UTILE	700 W
POTENZA GRILL	650W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	360 x 392 x 350
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	149 x 290 x 290



PER MANTENERE IN CALDO LE PIETANZE

ISTRUZIONI PER L'USO:

- Collocare i cibi cotti sul piatto girevole e chiudere lo sportello.
- Girare la manopola sulla posizione Keep Warm (Riscalda).
- Girare la manopola per impostare il tempo di riscaldamento voluto.

Il forno si avvia automaticamente.



TABELLA COTTURA

SI RICORDA CHE MAGGIORE È LA QUANTITÀ DI ALIMENTO CHE SI DESIDERA PREPARARE, maggiore è il tempo necessario per la cottura. Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi il doppio del tempo di cottura.

PIÙ BASSA È LA TEMPERATURA INIZIALE DEL FORNO, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti per l'alimento. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigorifero richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.

ALIMENTI come patate con la buccia vanno scelti di misura simile e quindi disposti a cerchio in modo da ottenere una cottura uniforme. NEGLI ALIMENTI RIVESTITI DA PELLE O MEMBRANE, come ad es. patate, mele e tuorli d'uovo devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o stecchino da cocktail prima di cuocerli nel forno a microonde, così da permettere la fuoriuscita del vapore interno altrimenti la pressione potrebbe farli scoppiare.

I PEZZI PICCOLI CUOCIONO PIÙ RAPIDAMENTE di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai pezzi tagliati in modo meno omogeneo.

COME NELLA COTTURA TRADIZIONALE, anche nella cottura a microonde mescolare e girare gli alimenti in preparazione sono operazioni che permettono di distribuire rapidamente il calore al centro del piatto ed evitare di surriscaldare le parti più esterne.

DURANTE LA COTTURA DI ALIMENTI DI FORMA spessa non omogenei, ricordarsi di posizionare le parti più sottili verso il centro del piatto in quanto, nel forno a microonde avvenendo la cottura dall'esterno verso l'interno, le parti sottili verranno in tal modo cotte per ultime.

GLI ALIMENTI AD ALTO TENORE DI GRASSI E ZUCCHERI cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordarsi inoltre che grassi e zuccheri raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.

DOPO LA COTTURA, RICORDARSI DI LASCIARE SEMPRE riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenere presente che alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temperatura all'interno dell'alimento.



TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
Pollo (intero)	1000 G	700 W (MAX)	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	Girare il pollo a metà cottura. Verificare che il sugo della carne sia incoloro a fine cottura.
Pollo (striscioline o bocconcini)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	Verificare che il sugo della carne sia incoloro a fine cottura.
Pancetta	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	Adagiare su 2 o 3 strati di carta da forno e coprire con altra carta.
Verdura (fresca)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	Cuocere coperto e aggiungere 2 cucchiaini di sale.
Verdure (surgelate)	250 - 400 G	600 W	3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	Cuocere coperto
Patate in camicia	1 PEZZO 4 PEZZI		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	Pungere con una forchetta. (1 pezzo= 250 g). Girare a metà cottura.
Carne (polpettone)	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
Pesce (intero)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	Incidere la pelle e cuocere coperto.
Pesce (tranci o filetti)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	Posizionare con le parti più sottili verso il centro del piatto. Cuocere coperto.



TABELLA RISCALDAMENTO

COME NEI METODI DI COTTURA TRADIZIONALI, l'alimento riscaldato in un forno a microonde dovrà sempre risultare bollente.

SI RICORDA CHE I MIGLIORI RISULTATI DI COTTURA si ottengono posizionando le parti più spesse dell'alimento verso l'esterno del piatto e le parti più sottili al centro.

SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE l'una sopra all'altra oppure inframmezate. Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

STUFATI E SUGHI si riscaldano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per far penetrare ovunque il calore in ugual misura.

CUOCERE L'ALIMENTO COPERTO aiuta a conservarne l'umidità all'interno, consente di evitare schizzi e richiede un minor tempo di riscaldamento.

PER RISCALDARE PORZIONI DI ALIMENTI ANCORA CONGELATI, si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dalla casa produttrice sulla confezione.

PER RISCALDARE AL MEGLIO GLI ALIMENTI CHE NON POSSONO ESSERE MESCOLATI, come ad esempio i piatti gratinati, si raccomanda di impostare un livello di potenza compreso tra 400 e 600 W.

È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti per gli alimenti, ondegarantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.



TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
Piatto pronto	300 G 450 G	700 W (MAX)	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	Coprire il piatto
Riso	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	Coprire il piatto
Polpette di carne	250 G		2 MIN.	1-2 MIN.	Riscaldare scoperto
Bevande	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	Mettere un cucchiaino di metallo nella tazza per prevenire una cottura eccessiva.
Zuppa (poco densa)	2 ½ DL	600 W	2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	Riscaldare scoperto in un piatto fondo o una ciotola.
Zuppe o salse a base di latte	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	Non riempire il contenitore oltre 3/4. Mescolare una volta durante il riscaldamento.
Hot dog	1 PEZZO 2 PEZZI	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
Lasagne	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABELLA SCONGELAMENTO

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo). LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a blocchi più spessi.

RICORDARSI DI STACCARRE L'UNA DALL'ALTRA LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO SI NOTI CHE ALCUNE PARTI DI ALIMENTO iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

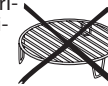


GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ tempo nel corso del processo di scongelamento.

ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.



TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
Arrostato	800 - 1000 G	DA UTILIZZARE PER SCONGELARE	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	Girare a metà scongelamento.
Carne macinata	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	Girare a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
Bracirole, costolette, bistecche	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	Girare a metà scongelamento.
Pollo (intero)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	Girare a metà scongelamento.
Pollo (striscioline o bocconcini)	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	Girare/separare a metà scongelamento. Coprire le punte delle ali e delle zampe con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
Pesce (intero)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	Girare a metà scongelamento e coprire la coda con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
Pesce (tranci o filetti)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	Girare a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
Pagnotta di pane	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	Girare a metà scongelamento.
Panini e focacce	4 PEZZI (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	Disponli in cerchio
Frutti e bacche	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	Separare durante lo scongelamento.

TABELLA COTTURA AL GRILL

LA FUNZIONE GRILL È PERFETTA per dorare il cibo dopo la cottura a microonde.

LA GRIGLIA DI COTTURA può essere utilizzata per spostare gli alimenti più vicini all'elemento grill per una durata più rapida.

POSIZIONARE GLI ALIMENTI di basso spessore come toast e salsicce sulla griglia e cuocere solo con la funzione Grill.

PER GLI ALIMENTI PIÙ SPESSI, come pietanze gratinate e pollo, cuocere a microonde e poi attivare la funzione Grill per dorare la superficie.

È POSSIBILE DISPORRE recipienti o piatti da gratinare direttamente sul piatto rotante in vetro.

PRIMA DI USARE LA FUNZIONE GRILL in combinazione con le microonde, accertarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.



NON USARE utensili di plastica con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	IMPOSTAZIONI	TEMPO	SUGGERIMENTI
Toast al formaggio	3 PEZZI	FUNZIONE GRILL	4 - 5 MIN.	Posizionare sulla griglia.
Patate Duchesse	2 PORZIONI		6 - 8 MIN.	Porre il piatto sulla griglia.
Salsiccia (100 g / pezzo)	2 - 3 PEZZI		10 - 12 MIN.	Porre il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
Parti di pollo	1000 G	700 W (MAX) POI GRILL	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	Disporre in un piatto con la pelle verso l'alto.
Patate al gratin	4 PORZIONI		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	Posizionare il recipiente sul piatto rotante.
Lasagne (surgelate)	500 G	600 W POI GRILL	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	Posizionare il recipiente sul piatto rotante.
Pesce al gratin (surgelato)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	Posizionare il recipiente sul piatto rotante.



4 6 1 9 6 6 2 0 4 6 4 1

