



[it] Istruzioni per l'uso

5MA36700
Forno a microonde

Importanti avvertenze di sicurezza	2	Cura e manutenzione	8
Installazione e allacciamento	5	Tabella guasti	9
Il pannello comandi	5	Servizio di assistenza tecnica	9
Prima del primo utilizzo	6	Programmazione automatica	10
Il forno a microonde	6	Testati nel nostro laboratorio	11
Memory	7	Pietanze sperimentate secondo EN 60705	14
Modifica della durata del segnale	8		

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini

non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza. Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.

Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta, vedere anche il capitolo *Cura e pulizia*.
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- L'umidità persistente può causare scosse elettriche. Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

Pericolo di bruciature!

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo
- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.

Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
- Stoviglie e recipienti in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde oppure usare il microonde in combinazione con un tipo di riscaldamento.

Cause dei danni

Attenzione!

- Guarnizione molto sporca: Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano di cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie, vedere il capitolo Microonde, stoviglie.
- Popcorn al microonde: Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.
- Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Inizialmente utilizzare un tempo di cottura ridotto che, se necessario, può essere prolungato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.
- Formazione di scintille: I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Vaschette in alluminio: Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Acqua di condensa nel vano di cottura: Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Per evitare la corrosione, eliminare sempre l'acqua di condensa dopo ciascuna fase di cottura.

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.

Questo apparecchio è stato concepito per l'incasso.

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

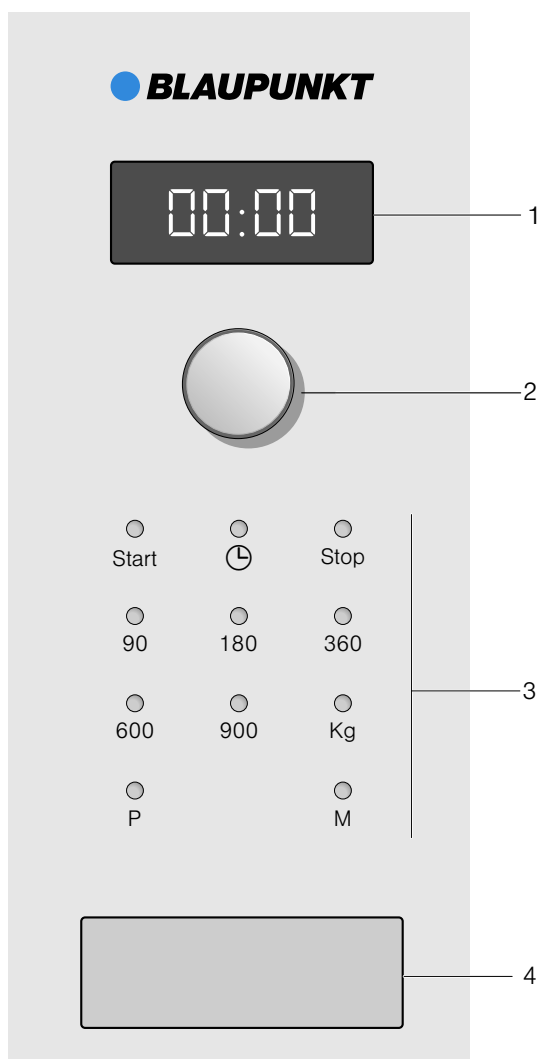
L'apparecchio è già fornito di apposita spina e deve essere collegato soltanto a una presa con messa a terra conformemente a quanto previsto dalle prescrizioni in materia. La protezione deve equivalere a 10 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

Non è consentito l'utilizzo di prese multiple, prese a ciabatta o prolunghie. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

Il pannello comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello di comando. Sono possibili lievi variazioni in funzione del modello.



1	Indicatore per ora e durata
2	Selettore per impostare l'ora e la durata oppure la programmazione automatica
3	Tasti
4	Apertura porta

Tasti	Tipo di utilizzo
Start	Consente di avviare il funzionamento
🕒	Consente di impostare l'ora
Stop	Consente di arrestare il funzionamento
90	Impostare la potenza microonde a 90 watt
180	Impostare la potenza microonde a 180 watt
360	Impostare la potenza microonde a 360 watt
600	Impostare la potenza microonde a 600 watt
900	Impostare la potenza microonde a 900 Watt
Kg	Per regolare il peso in chilogrammi nei programmi
P	Selezionare la programmazione automatica
M	Selezionare Memory

Selettore girevole

Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione.

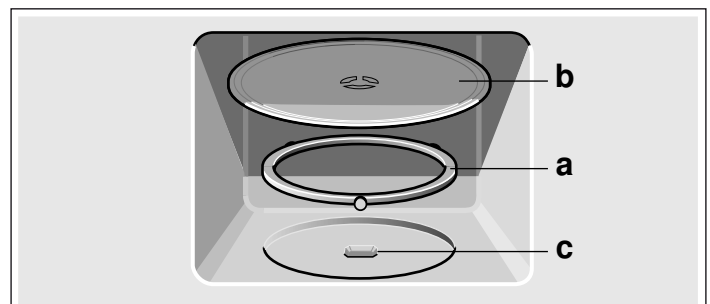
Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinserirlo.

Accessori

Piatto girevole

Inserimento del piatto girevole:

1. Disporre l'anello **a** nell'incavo del vano di cottura.
2. Incastrare il piatto girevole **b** nell'elemento di trasmissione **c** che si trova al centro del fondo del vano di cottura.




Avvertenza: Utilizzare l'apparecchio solo con il piatto girevole inserito. Verificare sempre che sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima utilizzare il forno a microonde per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

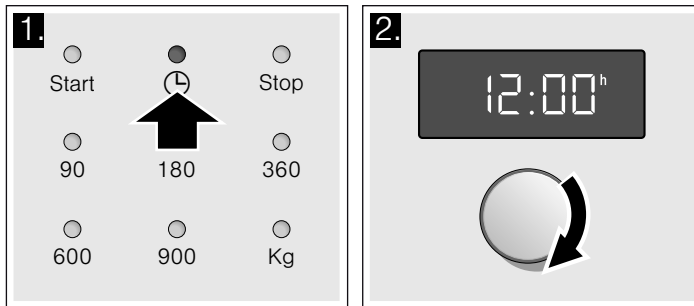
Impostazione dell'ora

In seguito al primo allacciamento dell'apparecchio o ad un black-out elettrico, sull'indicatore lampeggiano tre zeri.

1. Premere il tasto .

Sull'indicatore compare **12:00 h** e si illumina la spia sopra il tasto .


2. Impostare l'ora servendosi del selettore.



3. Premere nuovamente il tasto .


L'ora attuale è impostata.

Come nascondere l'ora

Premere il tasto  e in seguito il tasto stop.

L'indicatore diventa scuro e l'ora scompare.

Reimpostazione dell'ora

Premere il tasto .

L'indicatore visualizza 12:00. Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 2 e 3.

Modifica dell'ora ad es. per passare dall'ora legale all'ora solare

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti da 1 a 3.

Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

Avvertenza: Il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* presenta esempi relativi allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura con il microonde.

Sperimentate la funzione microonde, ad es. per scaldarvi una tazza d'acqua per il tè.

Prendere una grossa tazza senza decorazioni in oro o argento e metterci dentro un cucchiaino. Riempire la tazza d'acqua e poggiarla sul piatto girevole.

1. Premere il tasto 900 W.

2. Con il selettore impostare 1:30 min.

3. Premere il tasto start.

Dopo 1 minuto e 30 secondi viene emesso un segnale acustico. L'acqua per il tè è calda.

Mentre vi bevete il tè, leggete ancora una volta le indicazioni di sicurezza all'inizio di queste istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Avvertenze per stoviglie/pentole

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori

in metallo restano freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, ad es. i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

1. Introdurre la stoviglia vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza.

2. Controllare regolarmente la temperatura.

La pentola deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Potenze microonde

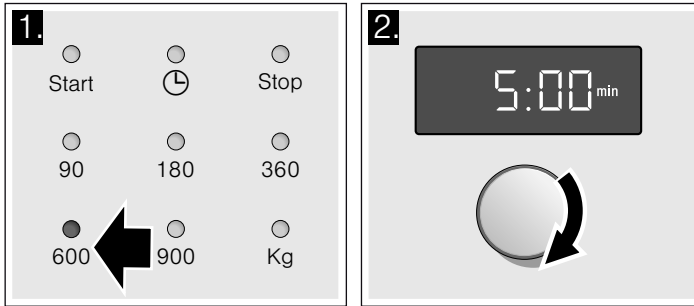
Potenza micro- onde	indicata per
90 W	scongellare cibi delicati
180 W	scongellare e continuare la cottura
360 W	cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
600 W	riscaldare e cuocere cibi
900 W	riscaldare liquidi

Avvertenza: È possibile impostare la potenza 900 W per 30 minuti, 600 W per 1 ora e le altre potenze rispettivamente per 1 ora e 39 minuti.

Impostazione del microonde

Esempio: potenza microonde 600 watt, 5 minuti

1. Premere la potenza microonde desiderata.
Si illumina la spia sopra il tasto.
2. Impostare la durata servendosi del selettore.



3. Premere il tasto Start.
Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. Lampeggia l'indicatore sopra il tasto avvio. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo il tasto avvio.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Avvertenza: È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento, che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

Avvertenze

- Durante il funzionamento a microonde, il vano di cottura rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Memory

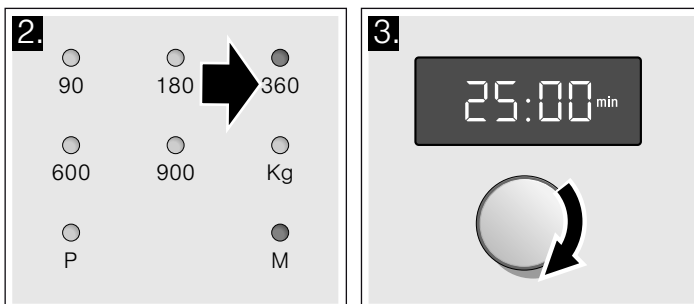
Con la funzione Memory è possibile memorizzare l'impostazione per una pietanza e richiamarla ogni volta che lo si desidera.

La funzione Memory è utile quando si prepara spesso una pietanza.

Memorizzazione della memory

Esempio: 360 w, 25 minuti

1. Premere il tasto **M**.
La spia sopra il tasto si illumina.
2. Premere la potenza microonde desiderata.
La spia sopra il tasto si illumina e compare sull'indicatore 1:00 min.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.



4. Confermare con il tasto **M**.
L'ora ricompare. L'impostazione è memorizzata.

Avvertenza: La memory può essere memorizzata e immediatamente avviata. Alla fine non premere **M**, ma Start.

Per impostare nuovamente la memory

Premere il tasto "**M**".
Le vecchie impostazioni vengono in questo modo visualizzate.

Memorizzare il nuovo programma come descritto ai punti da 1 a 4.

Avvertenze

- Non è possibile memorizzare più potenze microonde una di seguito all'altra.
- I programmi automatici non possono essere memorizzati.

Avvio di Memory

Il programma memorizzato può essere avviato molto semplicemente. Inserire la pietanza nell'apparecchio e chiudere la porta.

1. Premere il tasto "**M**".
Le impostazioni memorizzate vengono in questo modo visualizzate.
2. Premere il tasto Avvio.

Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. Lampeggia l'indicatore sopra il tasto avvio. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo il tasto avvio.

Cancellazione dell'impostazione

Premere due volte il tasto stop oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere una volta il tasto stop.

Modifica della durata del segnale

Quando l'apparecchio si spegne viene emesso un segnale acustico. È possibile modificare la durata del segnale acustico in qualsiasi momento.

Premere il tasto start per ca. 6 secondi.

Viene acquisita la nuova durata del segnale acustico. L'ora ricompare.

Alternative:

Durata segnale breve - 3 toni

Durata segnale lunga - 30 toni.

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno a microonde in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

Pericolo di corto circuito!

Per la pulizia non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Pericolo di scottature!

Non pulire mai l'apparecchio appena spento. Lasciarlo raffreddare.

Pericolo di scariche elettriche!

Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non pulirlo sotto un getto d'acqua.

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detersivi aggressivi o abrasivi.
Ne potrebbe infatti conseguire il danneggiamento della superficie. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione,
- spugnette dure o abrasive.
Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.
- detersivi a elevato contenuto di alcol.

Detergente

Attenzione!

Prima della pulizia staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Pulire le superfici esterne dell'apparecchio e il vano di cottura con un panno morbido e un detergente delicato. Asciugare con un panno pulito.

Settore	Detergente
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Parte frontale dell'apparecchio con acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Vano di cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: utilizzare il detergente per forno soltanto quando il vano cottura si è completamente raffreddato. Utilizzare preferibilmente una spugna in acciaio. Non utilizzare spray per forno, altri detersivi aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Incavo del vano di cottura	Panno umido: Non fare colare acqua nel comando del piatto girevole all'interno dell'apparecchio.
Piatto girevole e anello	Soluzione di lavaggio calda: Quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve innestarsi correttamente in posizione.
Vetri delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.

Tabella guasti

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica.

Alcuni messaggi di errore si possono risolvere autonomamente.

Un guasto, che fare?

Messaggio di errore	Possibile causa	Rimedio/avvertenza
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita.	Inserire la spina
	Interruzione dell'energia elettrica.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
	Il fusibile è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
Sull'indicatore si illuminano tre zeri.	Interruzione dell'energia elettrica.	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Sull'indicatore viene visualizzata una durata.	Il selettore è stato azionato inavvertitamente.	Premere il tasto "stop".
Il forno microonde non funziona.	Non è stato premuto il tasto "avvio" dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto "avvio" oppure cancellare l'impostazione con il tasto "stop".
	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	Non è stato premuto il tasto "avvio".	Premere il tasto "avvio".
	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità raddoppiata: tempo raddoppiato.
Il piatto girevole mentre ruota emette rumori inconsueti (tipo scricchiolii o sibili).	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
	Sporcizia o corpi estranei nella zona della trasmissione del piatto girevole.	Pulire l'anello e l'incavo del vano di cottura.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Sull'indicatore viene visualizzata una "M".	L'apparecchio si trova in modalità demo.	Tenere premuti il tasto "avvio" e il tasto "stop" per ca. 7 secondi. La modalità demo è disattivata.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice del prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. Aprendo la porta dell'apparecchio, la targhetta con i numeri in questione si trova in alto a destra. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)

Codice di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Le informazioni per contattare il servizio di assistenza tecnica sono disponibili per tutti i paesi nell'elenco allegato.

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Dati tecnici

Tensione di ingresso	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Consumo di potenza	1450 W
Massima tensione di uscita	900 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	10 A
Dimensioni (AxLxP)	
- Apparecchio	382 x 594 x 388 mm
- Vano di cottura	208 x 328 x 369 mm

Testato VDE (ente di certificazione tedesco)

Contrassegno CE sì

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Programmazione automatica

Con la programmazione automatica è possibile scongelare gli alimenti in modo semplice e preparare le pietanze velocemente e senza problemi. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 7 programmi diversi.

Impostazione del programma

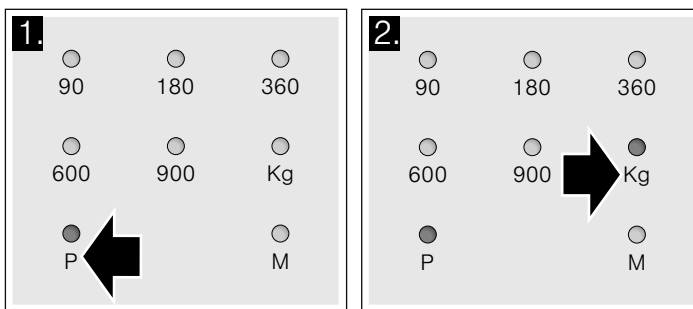
Selezionare un programma e regolare nel modo seguente.

1. Premere ripetutamente il tasto **P** finché non viene visualizzato il numero di programma desiderato.

La spia sopra il tasto si illumina.

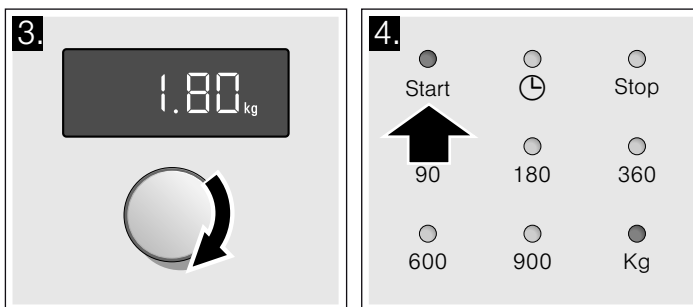
2. Premere il tasto **Kg**.

La spia sopra il tasto si illumina e compare un peso predefinito.



3. Impostare il peso della pietanza servendosi del selettore.

4. Premere il tasto "Avvio".



Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata del programma impostato.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Correzione

Premere due volte il tasto stop e reimpostare.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. Lampeggia l'indicatore sopra il tasto avvio. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo il tasto avvio.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Avvertenze

- In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e mescolare la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo il tasto Avvio.
- È possibile richiamare il numero del programma e il peso con "P" o "kg". Per 3 secondi sull'indicatore compare il valore richiamato.

Scongelamento con la programmazione automatica

Con i 4 programmi di scongelamento è possibile scongelare carne, pollame e pane.

Avvertenze

■ Preparazione degli alimenti

Utilizzare alimenti che siano stati congelati e conservati a -18 °C possibilmente non troppo spessi e suddivisi in porzioni.

Prima di scongelarli, togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Il peso è necessario per impostare il programma.

- Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.

■ Stoviglie

Disporre l'alimento in una stoviglia bassa, adatta al forno a microonde, come ad es. esempio un piatto in vetro o porcellana. Non chiudere con un coperchio.

- **Tempo di riposo**

Dopo lo scongelamento, lasciar riposare il cibo per altri 10 - 30 minuti. I pezzi di carne grossi necessitano di un tempo di riposo più lungo rispetto a quelli di piccole dimensioni. La carne tritata o le fettine sottili devono essere separate l'una dall'altra prima del tempo di riposo.

In seguito è possibile procedere alla preparazione degli alimenti, anche qualora i pezzi di carne più spessi siano rimasti congelati nella parte centrale. Nel caso di pollame è ora possibile estrarre le interiora.

■ Segnale

In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e tagliare a pezzi la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto start.

N° programma	Ambito di peso in kg	
Scongelamento		
P 01	Carne tritata	0,20 - 1,00
P 02	Pezzi di carne	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, pezzi di pollo	0,40 - 1,80
P 04	Pane	0,20 - 1,00

Cottura con la programmazione automatica

Con i 3 programmi di cottura è possibile cuocere riso, patate o verdure.

Avvertenze

■ Stoviglie

Cuocere l'alimento in una stoviglia adatta al forno microonde con il coperchio. Per il riso utilizzare una stoviglia alta di grandi dimensioni.

■ Preparazione degli alimenti

Pesare l'alimento. Il peso è necessario per impostare il programma.

Riso:

non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Aggiungere la quantità d'acqua necessaria indicata sulla confezione. Di norma essa corrisponde a due-tre volte la quantità del riso.

Patate:

per lessare le patate, tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di patate, aggiungere un cucchiaino di acqua e un po' di sale.

Verdure fresche:

pesare le verdure fresche dopo averle pulite e tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di verdure, aggiungere un cucchiaino d'acqua.

■ Segnale

Nel corso dell'avanzamento del programma, dopo un certo tempo viene emesso un segnale acustico. Mescolare il cibo.

■ Tempo di riposo

Al termine del programma, lasciar riposare il cibo ancora un po', di norma per 5 - 10 minuti affinché la temperatura si stabilizzi.

I risultati della cottura dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti.

N° programma	Ambito di peso in kg	
Cottura		
P 05	Riso	0,05 - 0,2
P 06	Patate	0,15 - 1,0
P 07	Verdure	0,15 - 1,0

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata la potenza microonde migliore per ogni piatto. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Indicazioni sulle tabelle

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a questo proposito una regola approssimativa:

Quantità raddoppiata - durata pressoché raddoppiata,
quantità dimezzata - durata dimezzata.

Posizionare sempre la stoviglia sul piatto girevole.

Scongelamento

Avvertenze

- Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul piatto girevole.
- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.
- Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.
- Nel frattempo girare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente.
- Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 - 20 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso del pollame è possibile estrarre le interiora. La carne può essere preparata anche se il nucleo centrale non è ancora del tutto scongelato.

Scongelamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	

Scongellamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	Separare le parti scongelate girando gli alimenti
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Girare ripetutamente, togliere le porzioni di carne già scongelate
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 7-10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sciogliere il burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Pane intero	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 10-15 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Scongellare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2 -3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

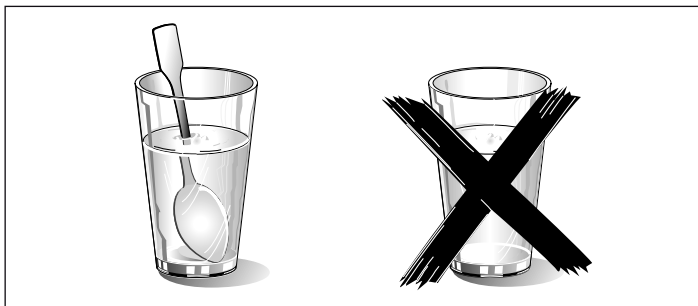
Scongellare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti o precotti (2-3 portate)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Minestra	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Pasticci	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad. es. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Separare i pezzi di carne girandoli
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Eventualmente aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Aggiungere un po' di liquido
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8-10 min.	Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11-16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare le pietanze

Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di

spruzzi. Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



Attenzione!

I componenti in metallo, per esempio i cucchiari contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille

potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti o precotti (2-3 portate)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Bevande	150 ml	900 W, 1-2 min.	Mettere un cucchiaino nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
	100 ml	360 W, ca. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 ½ min.	
Minestra 1 tazza	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Minestra 2 tazze	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Carne in salsa	500 g	600 W, 8 -11 min.	Separare le fettine di carne l'una dall'altra.
Pasticcio	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8 -11 min.	-
Verdure, 1 porzione	150 g	600 W, 2-3 min.	Aggiungere un po' di liquido.
Verdure, 2 porzioni	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuocere gli alimenti

Avvertenze

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.
- Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 -5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Cuocere gli alimenti	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Polpettone	750 g	600 W, 20-25 min.	Cuocere senza coperchio
Pollo intero, fresco senza interiora	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g di verdure aggiungere 1 -2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patate	250 g	600 W, 8-10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1 -2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia
	250 g	900 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	

Cuocere gli alimenti	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa: Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato Quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Acqua di condensa

Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Si tratta di un fenomeno normale. che

non compromette la funzione del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Pietanze sperimentate secondo EN 60705

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Conformemente alla norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Cottura e scongelamento con microonde

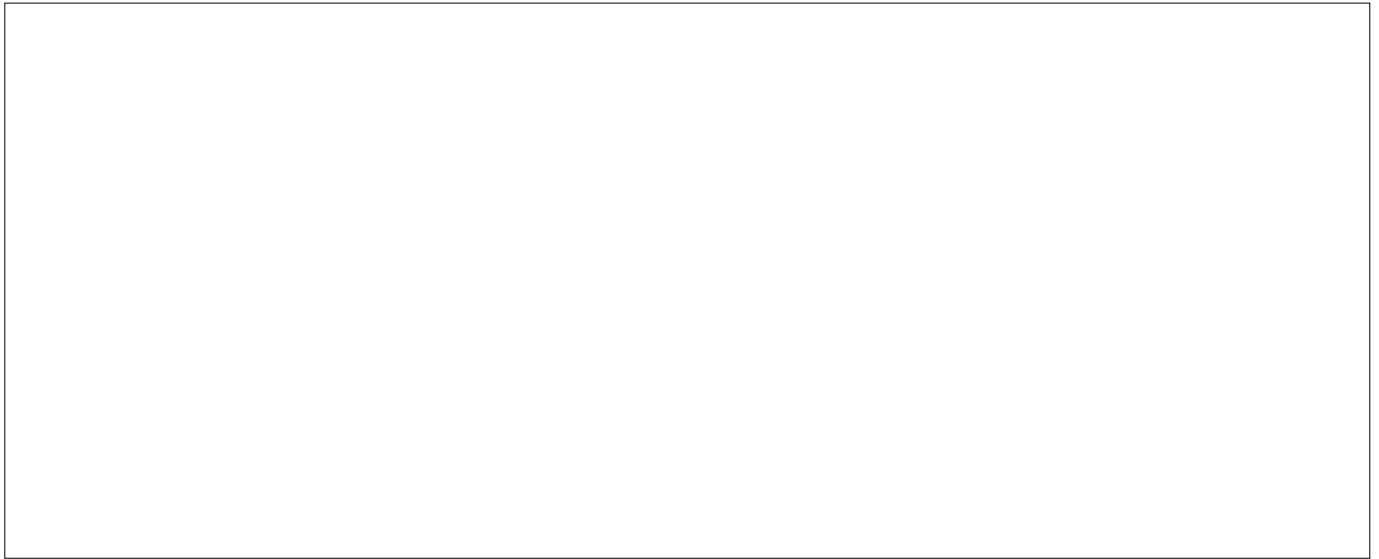
Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Latte all'uovo, 565 g	180 W, 25-30 min. + 90 W, 20-25 min.	Disporre lo stampo in pyrex 20 x 17 cm sul piatto girevole.
Pan di Spagna	600 W, 8-10 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Polpettone	600 W, 20-25 min.	Collocare lo stampo pyrex sul piatto girevole.

Scongelo con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.





9001189912

HK Appliances GmbH
Auf der Drift 36
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND

(01)
(960317)