

REX

Forni da incasso doppi Multiplus e Micro onde

MW - DFV 43 NE

MW - DFV 43 BE

MW - DFV 43 NE

Stile antico

Grafiche MDM - Forli

Libretto istru~~zioni~~ioni

912

Importante!

L'uso di questa nuova apparecchiatura è facile. Tuttavia, per ottenere i migliori risultati, è importante leggere attentamente questo libretto e seguire tutte le istruzioni prima di farla funzionare per la prima volta.

Il libretto fornisce le indicazioni corrette sull'installazione, l'uso e la manutenzione oltre a dare utili consigli.

La garanzia

La Sua nuova apparecchiatura è coperta da garanzia.

Il relativo certificato di garanzia Lei lo trova qui allegato. Se dovesse mancare lo richieda al Rivenditore indicando la data di acquisto, il modello e il numero di matricola che sono stampigliati sulla targhetta che identifica l'apparecchiatura.

ConserVi il certificato stesso e lo esibisca in caso di necessità al personale del Servizio di Assistenza Tecnica insieme alla ricevuta-scontrino fiscale o alla bolla di accompagnamento.

Senza il rispetto di questa procedura il personale tecnico sarà costretto ad addebitare qualsiasi eventuale riparazione.

- Il Servizio di Assistenza Tecnica Zanussi, attraverso i suoi numerosi Centri autorizzati, presta in Italia assistenza alle più prestigiose marche di elettrodomestici. In caso di necessità cercare il Centro più vicino consultando l'elenco telefonico alla voce **ZANUSSI, oppure s** pagine gialle alla rubrica **Elettrodomestici/Riparazione.**

Assistenza Tecnica - Ricambi Originali

Questa apparecchiatura, prima di lasciare la fabbrica, è stata collaudata e messa a punto da personale esperto e specializzato, in modo da dare i migliori risultati di funzionamento. Ogni parazione o messa a punto che si rendesse in seguito necessaria, deve essere fatta con la massima cura e attenzione.

Per questo motivo raccomandiamo di rivolgersi sempre al Concessionario che ha effettuato la vendita o al nostro Centro di Assistenza più vicino specificando il tipo di inconveniente e il modello di apparecchiatura in Vostro possesso. Ricordate inoltre che i ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica e negozi autorizzati.

Avvertenze - Forni a microonde

È molto importante che questo libretto istruzioni sia conservato assieme all'apparecchiatura per qualsiasi futura consultazione. Se l'apparecchiatura dovesse essere venduta o trasferita ad un'altra persona, assicurarsi che il libretto venga fornito assieme, in modo che il nuovo utente possa essere messo al corrente del funzionamento della macchina e delle avvertenze relative.

Queste avvertenze sono state redatte per la Vostra sicurezza e per quella degli altri. Vi preghiamo, dunque, di volerle leggere attentamente prima d'installare e di utilizzare l'apparecchio.

Quest'apparecchiatura è stata progettata per essere utilizzata da degli adulti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocarvi.

Ogni eventuale modifica che si rendesse necessaria all'impianto elettrico domestico per poter installare l'apparecchiatura dovrà essere eseguita solo da personale competente.

Per eventuali interventi rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato ed esigere parti di ricambio originali.

È pericoloso modificare o tentare di modificare le caratteristiche di quest'apparecchiatura.

Gli alimenti troppo cotti possono prendere fuoco e causare incendi. Fare sempre attenzione di scegliere il tempo di cottura corretto e la potenza giusta. Quando in dubbio cuocere meno e rimanere sempre presenti durante i brevi tempi di cottura (vedere istruzioni).

La cura e la pulizia dell'apparecchiatura sono molto importanti. All'interno del vano di cottura non devono rimanere depositi di cibo. Non porre oggetti fra la parte anteriore del forno e la porta e fare attenzione che non si accumuli sporco nelle guarnizioni.

Fare sempre attenzione nel togliere la pellicola protettiva degli alimenti dopo la cottura per evitare il vapore causi scottature.

Qualsiasi alimento con «buccia» per es. patate, salsicce, ecc. deve essere punzecchiato prima della cottura per permettere l'uscita del vapore.

In nessun caso devono essere messi animali vivi nel forno a microonde.

Disinserire l'apparecchiatura se si prevede di non usarla per un certo periodo di tempo: per es. durante le vacanze o lunghi weekends.

Le basi dei piatti per la rosolatura a microonde o di simili contenitori per la cottura diventano molto caldi.

Fare attenzione che il piatto non venga a contatto con superfici di plastica. Usare guanti di protezione.

Si raccomanda di non mangiare cibo appena tolto dal forno a microonde poiché gli alimenti con alto contenuto di zucchero o di grasso diventano all'interno molto caldi.

Usare solo contenitori raccomandati per l'uso nel microonde.

Non usare contenitori in metallo, porcellana con decoro metallizzato, melamina o vetro intagliato, o sacchetti con legacci in metallo.

Non usare nel forno quantità di fogli di alluminio superiori a quanto raccomandato.

Non usare bottiglie tappate, bricchi o scatole di latta.

Non usare il forno per essiccare alimenti. 3

Svuotare il forno quando è spento e non farlo funzionare quando è vuoto.

Non lasciare il timer in funzione dopo aver tolto il cibo.

Non cercare di cuocere o riscaldare uova nel loro guscio, potrebbero scoppiare.

Non cercare di friggere nel forno a microonde.

Nel forno elettrico inserire sempre la leccarda quando si utilizza il grill o si cuoce la carne sulla griglia. Versare un po' d'acqua nella leccarda per evitare che i grassi brucino formando cattivi odori.

Utilizzare sempre dei guanti da cucina per togliere le pietanze dal forno.

I forni rimangono caldi a lungo dopo lo spegnimento. Sorvegliare i bambini per tutto il tempo d'uso badando che non tocchino le superfici o che stiano nelle vicinanze dell'apparecchiatura in funzione oppure non completamente raffreddata.

Fare attenzione quando si utilizzano prodotti di pulizia in spray. Non dirigere mai lo spruzzo sul filtro (per gli apparecchi che ne sono muniti), le resistenze ed il bulbo del termostato.

Assicurarsi che le manopole siano nella posizione «0» quando l'apparecchiatura non è in funzione.

Per ragioni di igiene e di sicurezza questa apparecchiatura deve essere mantenuta sempre pulita (vedere istruzioni).

Questo prodotto è stato realizzato per la cottura di commestibili e non deve essere usato per altri scopi.

Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano stesso.

Gli eventuali pannelli autopulenti devono essere puliti con acqua e sapone (vedere istruzioni per la pulizia).

Prima della manutenzione o della pulizia disinserire l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare.

4

Assicurarsi che le griglie del forno siano inserite nel modo corretto (vedere istruzioni).

In caso di riparazioni, non tentare di metterci mano. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono provocare dei danni. Contattare il Centro di Assistenza più vicino e impiegare solo ricambi originali.

Fissaggio del forno al mobile

Inserire completamente il forno nel vano; aprire la porta del forno e fissare il corpo forno al mobile con sei viti a legno che ben si adattino ai fori praticati sulla cornice perimetrale (Fig. 14).

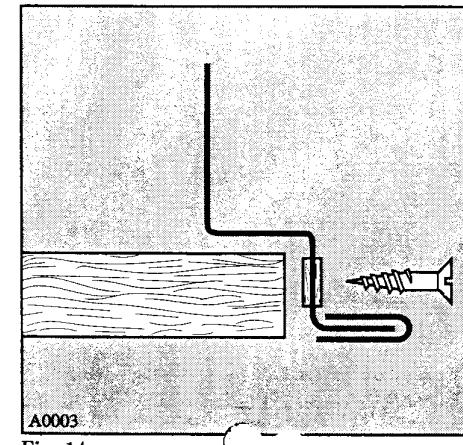


Fig. 14

nsamento in colonna

l vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate in fig. 13.

Importante

Al fine di assicurare una efficace ventilazione, si raccomanda di non ostruire le feritoie sulla base dell'apparecchiatura.

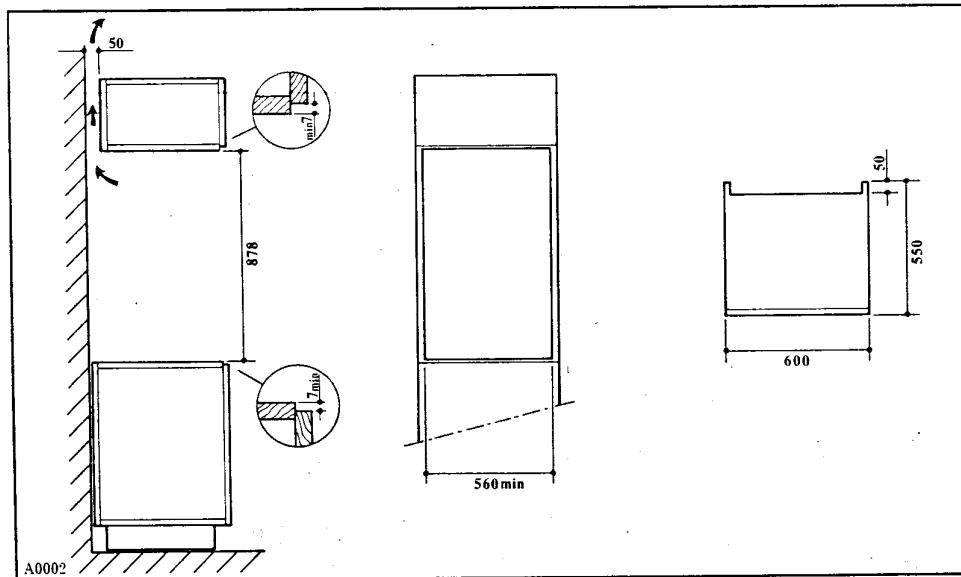


Fig. 13

Indice

| | |
|--|---------|
| Caratteristiche del doppio forno | pag. 6 |
| Caratteristiche tecniche | pag. 7 |
| Istruzioni per l'utente | |
| Uso del forno a microonde | pag. 9 |
| Pulizia e manutenzione del forno a microonde | pag. 13 |
| Uso del forno multifunzione | pag. 14 |
| Pulizia e manutenzione del forno multifunzione | pag. 24 |
| Istruzioni per l'installatore | |
| Collegamento elettrico | pag. 27 |
| L'incasso nei mobili componibili | pag. 28 |
| Assistenza tecnica e ricambi | |

Caratteristiche del doppio forno

L'apparecchiatura è composta da due forni. Il forno superiore a microonde Vi farà conoscere il piacere della velocità e della comodità che offre un forno compatto a microonde. Per imparare ad adoperarlo perfettamente, leggete con attenzione questo Manuale di Uso e Manutenzione.

Il forno a microonde Vi permette di cuocere, riscaldare, scongelare e mantenere caldi i Vostri cibi, velocemente e facilmente.

La cottura a microonde non richiede l'intervento di fiamma, per cui il vano interno e le stoviglie sono facili da pulire. Le tecniche fondamentali per cuocere a microonde sono importanti quanto quelle per cuocere tradizionalmente e dovete dedicare un po' del Vostro tempo per apprenderle.

Iniziate con qualcosa di facile, scaldate una tazza di caffè per 1-2 minuti, e se volete verificare la temperatura potete aprire la porta in qualsiasi momento.

Cercate di riscaldare una porzione di cena su un solo piatto, la cottura sulla posizione 8 richiederà circa 2-3 minuti a seconda dell'omogeneità e dello spessore dei cibi stessi.

Accertatevi che la porzione sia calda toccandola o verificando la fuoriuscita di vapore dal cibo.

Durante le operazioni di cottura, potete aprire la porta in qualsiasi momento per controllare lo stato di cottura. Se necessario potete prolungare gradualmente il tempo di cottura fino a raggiungere il risultato desiderato.

Il forno inferiore dispone di due sistemi per cucinare: tradizionale e ventilato.

Consigli e suggerimenti sul tipo di cottura più ottimale potete trovarli leggendo le successive pagine del libretto istruzioni.

Il funzionamento può essere manuale o automatico: il programmatore include un orologio digitale, un contaminuti e i comandi mediante i quali il forno può essere automaticamente programmato per l'accensione e lo spegnimento.

La luce del forno rimane accesa quando è in funzione e ogni volta che le manopole dei comandi sono impostate.

Le spie luminose invece indicano lo stato del termostato durante la cottura.

L'incasso nei mobili componibili

Per il buon funzionamento delle apparecchiature inserite in un mobile componibile è necessario che quest'ultimo sia di caratteristiche adatte; in proposito si riportano, di seguito, le dimensioni del forno, del vano e le istruzioni per l'inserimento e l'assiemaggio.

In conformità alle norme di sicurezza, la protezione contro eventuali contatti con le parti elettriche, deve essere assicurata mediante una corretta operazione di incasso dell'apparecchiatura.

tutte le parti che assicurano la protezione, anche un eventuale pannello di copertura (per esempio se una apparecchiatura viene posizionata alla fine o all'inizio dei componibili), debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile. Richiamiamo l'attenzione sul fatto che nei mobili componibili gli strati di materiale plastico in legno impiallacciato debbono essere lavorati con collanti resistenti alla temperatura di 120 °C. Materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono la causa di deformazioni e scollature.

Dimensioni di ingombro del forno (Fig. 12)

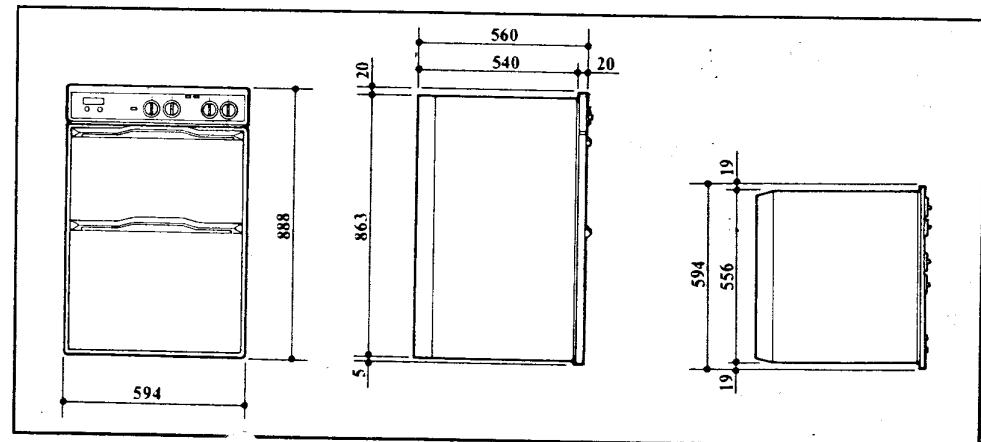


Fig. 12

Istruzioni per l'installatore

Le istruzioni che seguono sono rivolte all'installatore qualificato affinché compia le operazioni di installazione, regolazione e manutenzione nel modo più corretto e secondo le leggi e le norme in vigore.

Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente, diversamente è necessario operare con la massima prudenza.

Collegamento elettrico

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

La valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola). L'impianto di alimentazione sia munito di efficace collegamento di terra secondo le norme in vigore.

L'interruttore omnipolare usato per l'allacciamento sia facilmente raggiungibile con l'apparecchiatura installata.

Nel collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore omnipolare con apertura minima tra i contatti di 3 mm, dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo/verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

Il cavo di fase di colore marrone (proveniente dal morsetto «L» della morsettiera interna al forno) deve **sempre** essere collegato alla fase della rete di alimentazione. In ogni caso il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50 °C a quella ambiente.

Dopo l'allacciamento provare gli elementi riscaldanti facendoli funzionare per circa 3 minuti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità nel caso le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

Caratteristiche tecniche

Dimensioni interne

| | Forno superiore | Forno inferiore |
|------------|-----------------|-----------------|
| Altezza | 200 mm | 325 mm |
| Larghezza | 420 mm | 420 mm |
| Profondità | 370 mm | 390 mm |
| Capienza | 31 l | 53 l |

| | | |
|------------------------------|-------------------|--------|
| Potenze del forno superiore: | Potenza assorbita | 1250 W |
| | Potenza resa | 700 W |

| | | |
|------------------------------|--------------------------|--------|
| Potenze del forno inferiore: | Totale potenza assorbita | 2570 W |
|------------------------------|--------------------------|--------|

| | |
|--|--------|
| Potenza nominale degli elementi riscaldanti superiore ed inferiore | 2000 W |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| Potenza nominale dell'elemento di convezione | 2000 W |
|--|--------|

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Potenza nominale dell'elemento grill | 1400 W |
|--------------------------------------|--------|

| | |
|---|--------|
| Potenza nominale dell'elemento grill doppio | 2400 W |
|---|--------|

Il carico massimo per l'uso del forno inferiore e di quello superiore è 3800 W.

Questa apparecchiatura è conforme al D.M. 10/4/1984 e alla Direttiva CEE N. 87/308 del 2/6/87 relativa alla soppressione dei radiodisturbi.

Non appoggiare sul fondo del forno nessun oggetto; leccarda - lamiera per dolci, casse ruole, pirofile, pellicole d'alluminio od altro durante il funzionamento, poiché si potrebbe formare un ristagno di calore e danneggiare lo smalto del forno.

Durante le cotture al forno ed al grill l'apparecchiatura è sottoposta ad un sensibile riscaldamento in corrispondenza del cristallo della porta del forno e delle parti adiacenti. Fare attenzione, quindi, che i bambini non si avvicinino con l'intento di giocare.

Allacciando degli elettrodomestici ad una presa nelle vicinanze del forno, assicurarsi che il cavo non vada a toccare zone di cottura accese o si intrappoli nella porta del forno.



A0136

Installazione

È importante che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, secondo le norme in vigore.

Le istruzioni specifiche sono descritte nei capitoli riservati all'installatore.

Prima di usare l'apparecchiatura togliere accuratamente la speciale pellicola protettiva che protegge i particolari in acciaio inox o in alluminio anodizzato.

L'isolamento termico del forno e i residui grassi della lavorazione, durante i primi minuti di funzionamento producono fumo e odori sgradevoli.

Consigliamo alla prima accensione, di riscaldare il forno vuoto **inferiore** per circa 45 minuti alla temperatura massima.

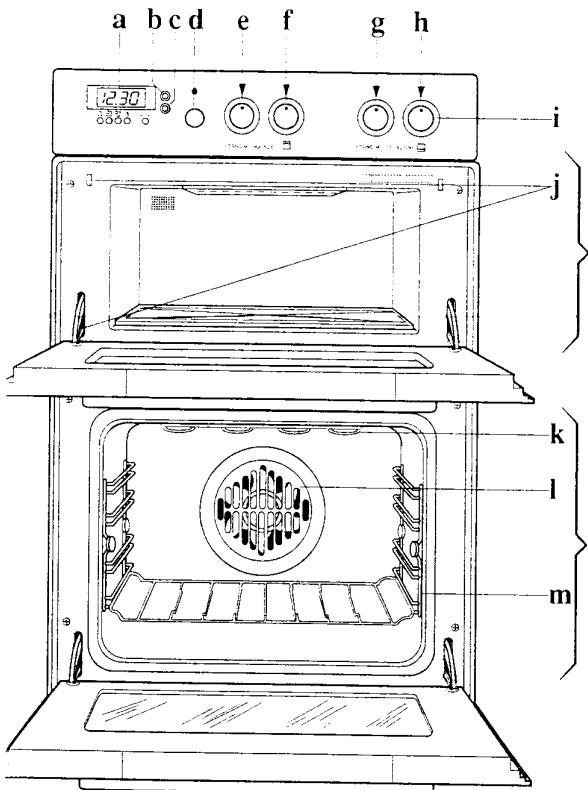


Fig. 1

SOSTITUZIONE LAMPADA VANO TORNO

Disinserire elettricamente l'apparecchiatura; svitare la calotta di protezione in vetro (Fig. 9);

svitare la lampada e sostituirla con altra adatta per alte temperature (300 °C) con queste caratteristiche:

Tensione: 220 V (50 Hz)

Potenza: 15W

Attacco: E14

Rimontare la calotta in vetro e attivare l'erogazione di energia.

PULIZIA DELLA PORTA DEL FORNO

Per una più completa pulizia della porta del forno è consigliabile procedere allo smontaggio della stessa procedendo come segue: aprire completamente la porta; ruotare di 45° la chiavetta utilizzando una moneta o un cacciavite;

sfilare la porta (Fig. 10) e deporla su un piano orizzontale; svitare le viti (A Fig. 11) alzare leggermente il cristallo (B Fig. 11), e toglierlo tirandolo in avanti. Dopo aver effettuato la pulizia, rimontare il cristallo (C Fig. 11) sollevare i ganci mobili posti sotto le cerniere e rimontare la porta effettuando all'inverso le operazioni di cui sopra.

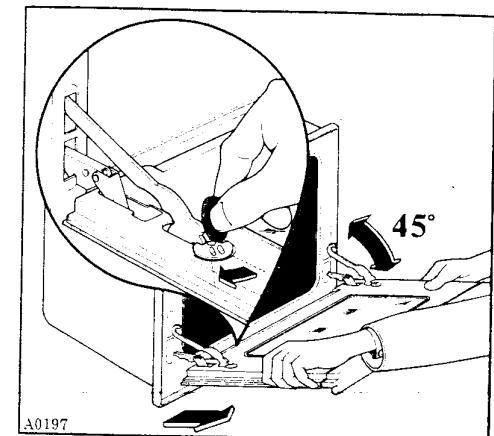


Fig. 10

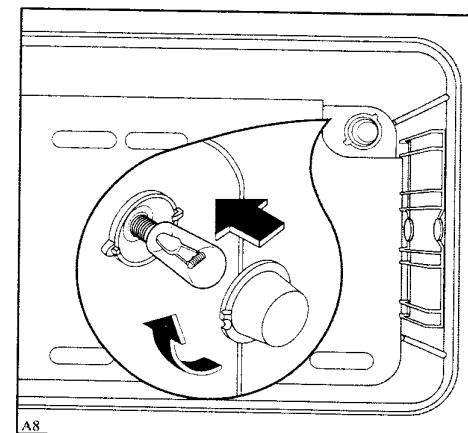


Fig. 9

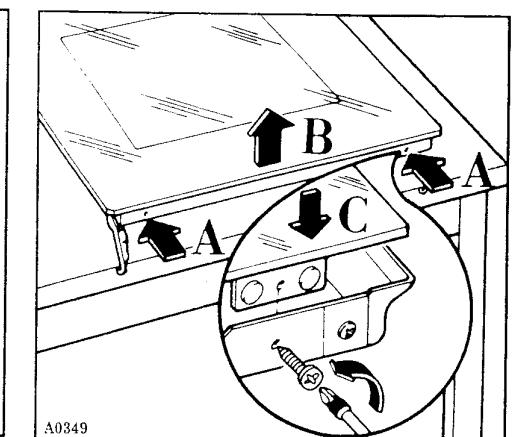


Fig. 11

Manutenzione

Prima di ogni operazione disinserire elettricamente l'apparecchiatura.

Pulizia generale

La pulizia va effettuata quando il forno è freddo.

Lavare le parti smaltate con acqua tiepida e detersivo, non usare prodotti abrasivi, pagniette, lane di acciaio o acidi, che potrebbero rovinarle.

Dopo l'uso, risciacquare bene con acqua le parti in acciaio inox, e asciugarle con un panno morbido o con pelle di daino.

Per le macchie persistenti usare i normali detersivi non abrasivi o prodotti specifici per l'acciaio inox, comunemente reperibili in commercio, o un po' di aceto caldo.

Pulire la porta del forno in cristallo solo con acqua calda, evitare l'uso di panni ruvidi.

Gli acidi caldi della frutta (es.: limoni, prugne, ecc.) lasciano sulla superficie smaltata delle macchie difficilmente asportabili, tale inconveniente può far perdere la brillantezza dello smalto ma non pregiudica il funzionamento del forno.

Pulire il forno dopo l'uso, in questo modo sarà possibile asportare più facilmente i residui della cottura, evitando che brucino al successivo utilizzo del forno.

Pulizia del forno

Se il forno non è equipaggiato con pannelli autopulenti è consigliabile, dopo l'uso e quando è ben raffreddato, pulirlo accuratamente con acqua calda e detersivo (o con gli appositi prodotti in commercio).

Se il forno è munito di pannelli autopulenti, questi, alle normali temperature di cottura, favoriranno la trasformazione degli schizzi di grasso in una leggera polvere residua che, per mantenere porosa la superficie dei pannelli, quando il forno si è raffreddato, deve essere asportata con una spugna umida. Ogni tanto, comunque, è bene far funzionare il forno alla temperatura massima, e quando si è raffreddato asportare la polvere residua come indicato sopra.

Uso del forno a microonde

Il forno a microonde non sostituisce la cottura tradizionale ma la integra consentendo funzioni diverse e un nuovo modo di cucinare.

Per assicurarVi il massimo di soddisfazione con il Vostro forno a microonde, desideriamo ragguagliarVi su alcune precauzioni da osservare quando usate la Vostra nuova apparecchiatura per la cottura a microonde.

Prima di usarlo per la prima volta, assicurarsi che tutti i componenti dell'imballo siano stati tolti dal forno.

Non è opportuno usare il forno come ripostiglio quando non viene adoperato.

Non è opportuno cercare di far funzionare il forno senza alcun cibo o pietanza all'interno dello stesso poiché ciò ridurrebbe la durata di utilizzo dei componenti.

Non lasciare che il timer continui a funzionare dopo aver tolto il cibo, bensì metterlo subito a zero.

Non cercare di cuocere o riscaldare uova con il guscio, potrebbero rompersi sporcando le pareti interne.

In generale evitare di riscaldare alimenti in contenitori rigidi ermeticamente chiusi.

Attenzione

Nei forni a microonde è il cibo che riscaldandosi trasmette calore al recipiente.

Nel caso di cotture prolungate, pertanto, le precauzioni che si prendono normalmente per evitare scottature vanno osservate anche con questo tipo di forno.

Vasellame da cucina

Poiché le microonde sono onde elettromagnetiche, i metalli riflettono e deviano tali onde (entro il vano di cottura) nel loro percorso iniziale.

Per questa ragione mentre le pareti metalliche interne del vano forno contribuiscono ad una uniforme riflessione delle onde, recipienti e contenitori metallici possono parzialmente schermare le onde stesse rallentando la cottura dei cibi.

Allo stesso modo è opportuno evitare l'uso di ceramiche decorate in metallo (oro, argento, platino, ecc.).

Si può usare qualsiasi vasellame resistente al calore.

Alcune sostanze plastiche non sono indicate perché le microonde potrebbero deformarle, sia per riscaldamento diretto da microonde che per conduzione di calore dal cibo.

Precauzioni per evitare una possibile esposizione ad energia a microonde

Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo la chiusura di sicurezza.

Non collocare alcun oggetto tra il pannello frontale e la porta del forno e non lasciare che si accumuli dello sporco sulle superfici di chiusura a tenuta.

Non far funzionare il forno se lo stesso è danneggiato. La chiusura della porta deve essere ermetica, controllate periodicamente che la porta non sia deformata, le cerniere e supporti allentati, la guarnizione porta usurata.

Non tentare di far regolare o riparare il forno da personale che non sia istruito dal fabbricante.

Manopola timer (Fig. 2)

Consente di scegliere il tempo di cottura più idoneo per il cibo da cuocere.

Manopola di potenza variabile

(Fig. 3)

Permette di regolare il livello di potenza desiderato.

Dispositivo di potenza variabile

Il dispositivo di potenza variabile prevede regolazioni dal 100%, o massimo di potenza fino al 10%. La regolazione al 100% fornisce la massima velocità di cottura a microonde. Le regolazioni tra 100% e 10% rappresentano valori decrescenti di velocità delle microonde.

Questo dispositivo Vi consente una flessibilità totale nella scelta della velocità di cottura onde ottenere i migliori risultati per ciascun tipo di pietanza. Come con la cottura tradizionale, alcune pietanze richiedono una cottura veloce, altre, invece, hanno bisogno di cuocere più lentamente, in modo che il calore abbia il tempo di penetrare dall'esterno fino al centro del cibo stesso.

Il dispositivo di potenza variabile Vi dà la possibilità di scegliere la giusta velocità delle microonde per il tipo di cibo che dovete cuocere.

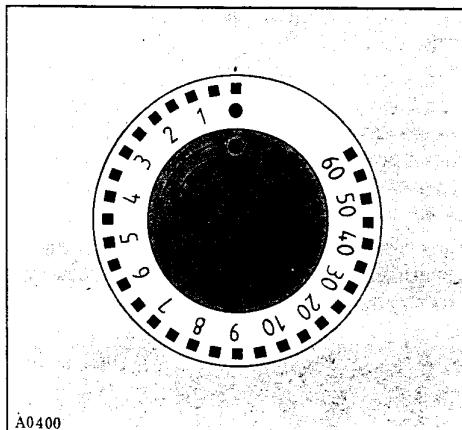


Fig. 2

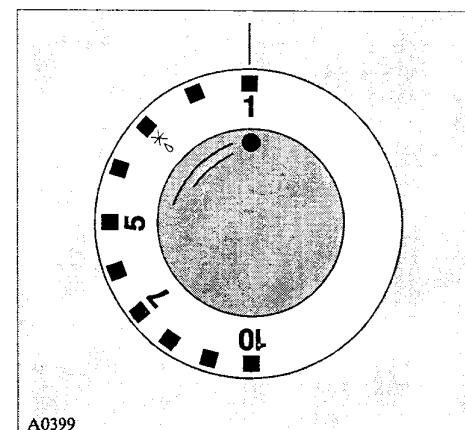


Fig. 3

Tabella di cottura al grill e a colpi di calore

GRIGLIATURE TRADIZIONALI

| Tipo di cottura | Quantità kg | N. Guida dal basso (posizione griglia) | Temperatura °C | Tempo in minuti |
|-----------------|-------------|--|----------------|-----------------|
| Pollo | 1-1,5 | 3 | grill | 30 per lato |
| Toast | 0,5 | 4 | grill | 5 per lato |
| Salsicce | 0,5 | 4 | grill | 10 per lato |
| Braciole | 0,5 | 4 | grill | 8 per lato |
| Pesce | 0,5 | 4 | grill | 8 per lato |

GRIGLIATURE A COLPI DI CALORE

| Tipo di cottura | Quantità kg | N. Guida dal basso (posizione griglia) | Temperatura °C | Tempo in minuti |
|-------------------|-------------|--|----------------|-----------------|
| Arrosto di maiale | 1,5 | 2 | 170 | 180 |
| Roastbeef | 1,5 | 3 | 220 | 60 |
| Pollo | 1,2 | 2 | 190 | 90 |

La leccarda per la raccolta dei sughi di cottura va sempre posizionata nella 1^a guida dal basso.

Tabella tempi di cottura a convezione e tradizionale

| Tempo di cottura | Quantità kg | N. Guida dal basso | | Temperatura °C | | Tempo in min. |
|---|-------------|--------------------|----------|----------------|----------|---------------|
| | | Con-vez. | Tra-diz. | Con-vez. | Tra-diz. | |
| | | ☒ | ☐ | ☒ | ☐ | |
| Dolci | | | | | | |
| Con impasto sbattuto, in stampo | 1 | 1-3 | 2 | 175 | 200 | 60 |
| Con impasto sbattuto, su leccarda | 1 | 1-3 | 2 | 175 | 200 | 50 |
| Pasta frolla, fondo torta | 0,5 | 1-3 | 3 | 175 | 200 | 30 |
| Pasta frolla con ripieno umido | 1,5 | 1-3 | 2 | 175 | 200 | 70 |
| Pasta frolla con ripieno secco | 1 | 1-3 | 2 | 175 | 200 | 45 |
| Con impasto a lievitazione naturale | 1 | 1-3 | 1 | 175 | 200 | 50 |
| Piccoli dolci | 0,5 | 1-3 | 3 | 160 | 175 | 30 |
| Carne | | | | | | |
| Vitello | 1 | 2 | 2 | 180 | 200 | 60 |
| Manzo | 1 | 2 | 2 | 180 | 200 | 70 |
| Roast Beef all'inglese | 1 | 2 | 2 | 220 | 220 | 50 |
| Maiale | 1 | 2 | 2 | 180 | 200 | 70 |
| Pollo | 1-1,5 | 2 | 2 | 200 | 200 | 70 |
| Stracotti | | | | | | |
| Stracotto di manzo | 1 | 1 | 2 | 175 | 200 | 120 |
| Stracotto di vitello | 1 | 1 | 2 | 175 | 200 | 110 |
| Pesci | | | | | | |
| Filetti, di merluzzo, nasello, sogliola | 1 | 1-3 | 2 | 180 | 180 | 30 |
| Sgombro, rombo, salmone | 1 | 1-3 | 2 | 180 | 180 | 45 |
| Ostriche | | 1-3 | 2 | 180 | 180 | 20 |
| Sformati | | | | | | |
| Sformati di pasta asciutta | 2 | 1-3 | 2 | 185 | 200 | 60 |
| Sformato di verdura | 2 | 1-3 | 2 | 185 | 200 | 50 |
| Soufflees dolci e salati | 0,75 | 1-3 | 2 | 180 | 200 | 50 |
| Pizza e calzone | 0,5 | 1-3 | 2 | 200 | 220 | 30 |
| Scongelamento | | | | | | |
| Piatti pronti | 1 | 2 | | 200 | | 45 |
| Carne | 0,5 | 2 | | * | | 50 |
| Carne | 0,75 | 2 | | * | | 70 |
| Carne | 1 | 2 | | * | | 110 |

1. I tempi di cottura sono intesi dopo un preriscaldamento di 15' circa.

2. L'indicazione delle guide, nel caso di cotture su più ripiani è quella preferenziale.

3. I tempi si riferiscono alla cottura su un solo ripiano, per più ripiani aumentare i tempi di 5-10'.

4. Per gli arrosti di carne di manzo, vitello, maiale e tacchino con osso o arrotolati aumentare i tempi di 20'.

Gli impieghi fondamentali sono i seguenti:

| Livello di potenza | % potenza | Uso |
|--------------------|-----------|--|
| 1 | 10 | Tenere il cibo al caldo, ammorbidire il burro, far lievitare il pane. |
| | 20 | |
| * | 30 | Scongelamento. |
| | 40 | Riscaldare sciroppi e salse. |
| 5 | 50 | Cotture lente. |
| | 60 | Riscaldare pietanze surgelate per pasti principali, per esempio pasticcio di pesce (specialità inglese), curry (piatto di origine indiana), pietanze in casseruola (tegame). |
| 7 | 70 | Inizio cottura di dolci, cuocere zuppe e stufati. |
| | 80 | Riscaldare cibi avanzati e precotti. |
| 10 | 90 | Scaldare cibi di grandi dimensioni. |
| | 100 | Potenza massima per verdure, pesce, bevande calde, grigliate e pre-riscaldamento del recipiente per rosolatura a microonde. |

Con le manopole forno (Fig. 2-3) impostate, la lampada forno rimane accesa e contemporaneamente si illumina la spia dell'indicatore per tutto il tempo di cottura.

Istruzioni per la cottura

Ogni ricetta del libro in dotazione fornisce il tempo di cottura approssimativo. Iniziate con il tempo più breve e aggiungete tempo, se occorre. Il libro di ricette è soltanto una guida in quanto la temperatura e la densità del cibo possono modificare il tempo di cottura.

1. Aprire la porta forno. La luce interna si accende automaticamente quando la portina si apre.

2. Mettere il cibo nel forno.

3. Ruotare la manopola timer in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato (Fig. 2).

4. Ruotare il regolatore del livello di potenza sul valore più appropriato al cibo da cuocere (Fig. 3).

5. Chiudere la portina e premere il pulsante d'accensione (d - Fig. 1), si accenderà la spia dell'indicatore e il forno inizierà la cottura (la portina può essere aperta in qualsiasi momento per controllare il cibo, anche se il timer indica che il tempo di cottura non è ancora trascorso. Il timer conserva l'impostazione del tempo e la cottura riprende quando la portina viene richiusa premendo di nuovo il pulsante d'accensione.

6. Quando il tempo è trascorso, un avvistatore acustico segnala il termine della cottura e il forno si spegne automaticamente. Nel caso si voglia interrompere la cottura prima del tempo stabilito riportare la manopola timer in posizione 0.

Avvertenza

Onde evitare danni, adoperare il vassoio di vetro esclusivamente nel forno superiore e mai in quello inferiore.

Alcuni consigli per la cottura

Il forno a microonde cuoce molto più rapidamente dei forni tradizionali.

Dovrete affidarVi più ai tempi di cottura che all'aspetto in quanto le pietanze vengono cotte dentro e fuori quasi contemporaneamente. Controllate le pietanze periodicamente finché non avrete preso dimestichezza con questo moderno sistema di cottura.

Ricordate che il tempo di cottura può richiedere un ritocco a seconda del Vostro gusto ed anche per il fatto che il cibo da cucinare potrà variare in peso, morbidezza e forma. Il forno a microonde viene usato per scongelare, riscaldare o cuocere cibi.

Prima di cuocere mele, pere, patate, ecc., si raccomanda di forare le relative bucce.

Attenzione a non riscaldare a lungo olio o grasso per fritti in quanto surriscaldandosi potrebbero incendiarsi.

Come regola generale non avvolgete completamente il cibo nella carta stagnola o fogli di alluminio.

Posizionate il timer sempre sul tempo di cottura minimo indicato dalla ricetta stessa e aumentatelo secondo il grado di cottura desiderato.

Tempi di cottura

I tempi di cottura, possono variare secondo la natura delle vivande, la loro omogeneità ed il loro volume.

Si consiglia di sorvegliare le prime cotture e verificare i risultati, in quanto, realizzando gli stessi piatti, nelle medesime condizioni, si ottengono risultati simili.

A titolo indicativo riportiamo due tabelle di cottura (n. 1 e n. 2).

La tabella n. 1 fornisce i tempi di cottura, le temperature e le posizioni dei cibi all'interno del forno per le cotture tradizionali ed a convezione; la tabella n. 2, invece, fornisce le stesse informazioni per le cotture al grill ed a colpi di calore.

L'esperienza suggerirà in seguito eventuali variazioni ai valori riportati dalle tabelle stesse.

Per la cottura della carne e del pesce:

La carne da cuocere al forno dovrebbe pesare almeno un kg per evitare che si asciughi troppo. Le carni rosse molto tenere da cuocere al sangue e che devono essere ben cotte all'esterno conservando tutto il loro sugo, richiedono per breve tempo una cottura ad alta temperatura (200-250 °C). Le carni bianche, i volatili ed il pesce richiedono una cottura a bassa temperatura (150-175 °C).

Gli ingredienti del sugo vanno posti subito nella teglia solo se il tempo di cottura è breve, diversamente, vanno aggiunti nell'ultima mezz'ora. Il grado di cottura può essere controllato schiacciando la carne con un cucchiaino; se non cede significa che è cotta al punto giusto. Per il roastbeef ed il filetto, il cui interno deve rimanere di colore rosa, il tempo di cottura dovrà essere breve.

Le carni possono essere sistematiche su un piano adatto per le cotture al forno oppure direttamente sulla griglia, sotto la quale andrà inserita la leccarda per raccogliere il sugo. La griglia può essere inserita con la volta verso l'alto o verso il basso (Fig. 8).

A cottura ultimata è consigliabile attendere almeno 15 minuti prima di tagliare la carne in modo che il sugo non fuoriesca.

I piatti, prima di essere serviti possono essere tenuti in caldo nel forno alla minima temperatura.

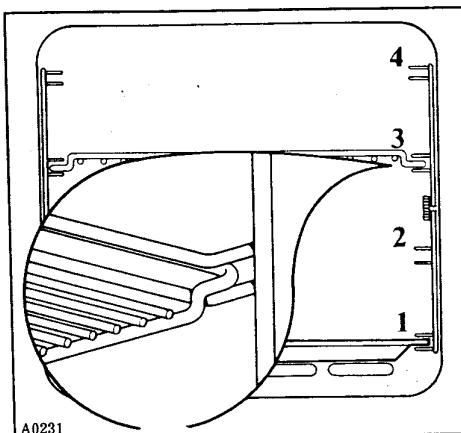


Fig. 8

Cottura a colpi di calore

Avviene in conseguenza al funzionamento alternato del grill e della ventola (riscaldamento a convezione).

Questo tipo di cottura permette al calore di penetrare gradualmente all'interno del cibo senza esporre per troppo tempo la superficie all'azione diretta del grill.

Adatta per:

carni di grosso spessore;
volatili.

Cottura al grill

Il calore proviene dall'alto.

Adatta per:

carni di piccolo spessore;
toast.

Consigli per la cottura al grill e a colpi di calore

Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni.

La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente untati con olio e collocati sempre sulla griglia; questa, va sistemata nelle guide più vicine o più lontane dall'elemento grill, in proporzione allo spessore della carne stessa, onde evitare di bruciarla in superficie e cucinarla poco nell'interno. Versando 1 o 2 bicchieri d'acqua nell'incavo della leccarda si evita la formazione di fumo dovuta alle gocce di sughi e grassi.

Nella cottura a colpi di calore e grill la leccarda va sempre posizionata nella 1^a guida dal basso.

Pulizia e manutenzione del forno a microonde

Controlli da effettuare prima di chiedere l'intervento del tecnico

Un veloce controllo delle istruzioni contenute in questo manuale può evitare una chiamata di servizio inutile.

Il forno non funziona:

Controllare che la spina sia completamente inserita nella presa.

Controllare che nell'impianto di casa non ci siano fusibili bruciati o interruttori disinterrati.

Controllare la corretta impostazione dei comandi.

Il forno non cuoce:

Controllare la corretta impostazione dei comandi.

Controllare che la porta sia ben chiusa.

Il forno impiega troppo tempo a cuocere oppure cuoce troppo rapidamente:

Controllare la regolazione della potenza.

Controllare le istruzioni del libro di ricette relative al cibo di cottura.

Il fondo forno è caldo:

Ciò è normale. Il fondo assorbe il calore del cibo.

Si forma condensa all'interno del forno:

Ciò è normale. Il cibo produce umidità durante la cottura e il vapore si raccoglie sulla porta e sulle pareti. Asciugare l'eccesso di condensa dopo ogni impiego.

Il cibo si cuoce in modo non uniforme:

Fare riferimento alle procedure suggerite dal ricettario.

Uso del forno multifunzione

Manopole di comando selettori (Fig. 4) e termostato (Fig. 5)

Consentono di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo alle diverse esigenze di cottura inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti e di regolare la temperatura al grado desiderato.

Durante la cottura la lampada di illuminazione del forno rimane sempre accesa.

Significato della simbologia:

- ⌚ accensione della lampada forno
- ☰ elementi riscaldanti superiore e inferiore
- ☰ elemento riscaldante superiore
- ☰ elemento riscaldante inferiore
- ☰ elemento grill-simplice
- ☰ elemento grill-doppio
- ☰ elemento grill-ventilatore
- ☰ elemento riscaldante-convezione
- ⌚ scongelamento

Cotture tradizionali

Ruotare la manopola del selettori sino a far coincidere l'indice con la posizione ☰ e la manopola del termostato sino a far coinci-

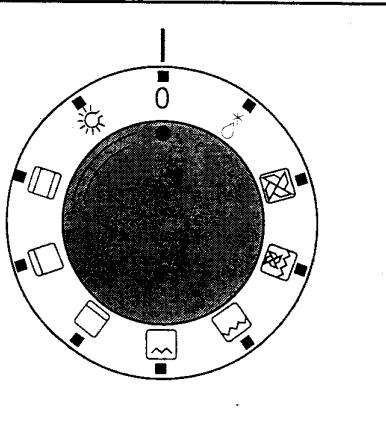


Fig. 4

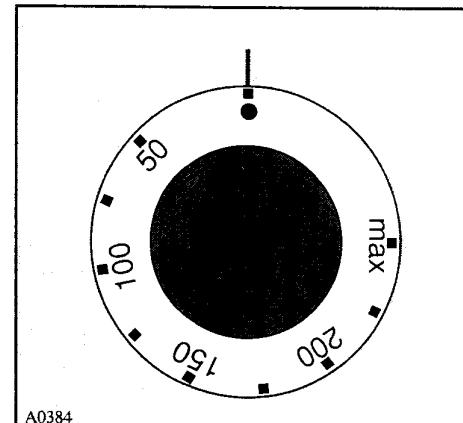


Fig. 5

dere l'indice con il valore di temperatura desiderato.

Desiderando avere un riscaldamento più differenziato nella parte superiore o inferiore delle pietanze, portare il selettori sulla posizione ☱ (caldo sopra) oppure ☰ (caldo sotto). In questa posizione la temperatura non sarà mai superiore a 220-240 °C.

Cottura al grill

Ruotare la manopola selettori su ☱ o ☰; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

Con la manopola selettori in posizione ☱ si ottiene la max potenza ed una grigliatura uniforme su tutta la superficie irraggiata.

Cottura a colpi di calore

Ruotare la manopola del selettori sulla posizione ☲; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato (Max 225°C).

Cottura a convezione

Ruotare la manopola del selettori sulla posizione ☳; ruotare la manopola del termostato in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

La cottura con il forno multifunzione

Con questo tipo di forno è possibile effettuare cotture tradizionali, a convezione, a colpi di calore e al grill; pertanto, esso consente di ottimizzare le cotture.

Cottura tradizionale

Il calore proviene dall'alto e dal basso, quindi è preferibile utilizzare le guide centrali. Se la cottura necessita di maggior calore dal basso o dall'alto, utilizzare le guide superiori o inferiori.

Cottura a convezione

Il calore viene trasmesso ai cibi mediante aria preriscaldata e fatta circolare forzatamente nel vano forno da un ventilatore posto sulla parete posteriore del forno stesso. Il calore raggiunge uniformemente e rapidamente in tal modo ogni parte del forno potendo così cuocere contemporaneamente diversi cibi sistemati su più ripiani.

Con questo tipo di cottura l'eliminazione dell'umidità dell'aria e l'ambiente più secco, impediscono la trasmissione e la miscelazione di odori e sapori.

La possibilità di cuocere su più ripiani, consente di realizzare contemporaneamente tanti piatti diversi e sino a tre teglie di biscotti e pizzette da consumare subito o da congelare. Il forno, comunque, può essere utilizzato per la cottura su un solo ripiano. In tal caso utilizzare le guide più in basso onde osservare meglio la cottura.

La cottura a convezione, inoltre, è particolarmente conveniente per scongelare rapidamente, per sterilizzare le conserve, la frutta sciroppata preparata in casa e infine per essiccare funghi o frutta.

Consigli per la cottura tradizionale e a convezione

Per la cottura dei dolci:

I dolci hanno bisogno di una temperatura moderata (di norma tra 150 e 200 °C) e richiedono il preriscaldamento del forno (10 minuti circa). La porta non deve essere aperta prima che sia trascorso almeno 3/4 del tempo di cottura. Gli impasti sbattuti debbono staccarsi dal cucchiaio con difficoltà perché l'eccessiva fluidità prolungherebbe inutilmente il tempo di cottura.

Nel caso che vengano sistemati contemporaneamente tre ripiani con dolci e tartine è consigliabile intercalare una guida tra i due ripiani inferiori (Fig. 7).

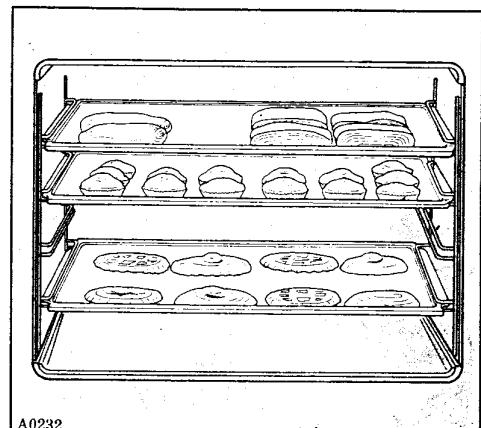


Fig. 7

Impostazione contaminuti con avvisatore acustico

La funzione è ottenibile solo con il programmatore in funzione manuale tasto (D) premuto.

Il tempo massimo programmabile di intervento dell'avvisatore acustico è di 23 ore e 59 minuti.

Per impostare il tempo desiderato compiere le seguenti operazioni:

premere il tasto (D) (spia  spenta e spia  accesa);

premere il tasto  (A); ruotare contemporaneamente la manopola - + (E) e impostare l'ora di intervento. Rilasciare il tasto (A).

Trascorso il tempo impostato entra in funzione l'avvisatore acustico che, se non viene interrotto premendo il tasto  (A) continua a suonare per 2 minuti.

L'avvisatore acustico, anche se segnala altre funzioni, suonerà sempre per un tempo max di 2 minuti se non viene interrotto con il tasto  (A).

Funzionamento semiautomatico del forno

E' possibile iniziare immediatamente la cottura e programmare automaticamente la durata. Il tempo massimo programmabile, di durata della cottura, è di 23 ore e 59 minuti. Dopo aver predisposto i cibi da cuocere, ruotare la manopola del selettori e del termostato (fig. 1-2) sulla posizione desiderata e compiere le seguenti operazioni:

premere il tasto  (rif. B) e, tenendolo premuto, impostare con la manopola - + (E) il tempo desiderato di durata della cottura; rilasciando il tasto  (B) le spie  e  rimangono accese indicando che il programma è in funzione.

Alla fine della cottura entra in funzione un avvisatore acustico. Contemporaneamente la spia  si spegnerà e la spia  lampeggerà: per spegnerla premere il tasto (D) (spia  accesa).

Termostato di sicurezza

Per evitare eccessivi surriscaldamenti dovuti ad un eventuale difetto dei componenti, il forno è dotato di un termostato di sicurezza che interrompe l'alimentazione elettrica. Il ripristino del funzionamento, in funzione dell'abbassamento della temperatura del forno, è automatico.

Pertanto, l'intervento del termostato è causato da difetto dei componenti ed è necessario chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Scongelamento

Ruotare la manopola del selettori sulla posizione .

In questo modo viene inserito il motoventilatore, che, agitando l'aria fredda nell'interno del forno favorisce il rapido scongelamento dei cibi congelati.

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

Visore

Consente di individuare la posizione scelta con la manopola; rimane illuminato in tutte le posizioni di funzionamento.

Ventilatore di raffreddamento

Il forno è dotato di una ventola di raffreddamento posta tra le due cavità.

Compito di tale ventola è di raffreddare la parte interna del forno e i componenti esterni.

L'aria fredda viene aspirata attraverso le feritoie terminali dell'apparecchiatura e assorbendo il calore residuo del forno viene espulsa attraverso l'apertura del pannello comandi e l'impugnatura della porta forno inferiore.

Il ventilatore si accende automaticamente dopo l'inizio della cottura con forno inferiore e, per evitare inutili surriscaldamenti, continua a funzionare anche dopo la fine della cottura stessa.

Al termine di cotture brevi e a bassa temperatura, è possibile che il ventilatore non continui a funzionare.

In questi casi, per eliminare vapori e cattivi odori, consigliamo di attivarlo per alcuni minuti, disponendo la manopola del selettori in una qualsiasi posizione di cottura e la manopola termostato di posizione "0".

Programmatore elettronico

La Fig. 6 illustra i dati, le manopole di comando, le spie del funzionamento ed i visualizzatori del programmatore.

Descriviamo le funzioni svolte dai singoli tasti e dalle manopole di comando, oltre alle indicazioni sulle spie del funzionamento.

Il sistema di cottura con programmazione automatica funziona solo per il forno inferiore.

Comandi

Tasto Rif. Comando

- A Impostazione e visualizzazione contaminuti.
Arresto avvisatore acustico
- B Impostazione e visualizzazione del tempo di durata della cottura
- C Impostazione e visualizzazione dell'ora di fine cottura
- D Funzionamento manuale
- E Impostazione tempi (avanti/indietro)

Spie di funzionamento

L'accensione della spia sta ad indicare la funzione in fase operativa.

Spia Rif. Funzione

- 1 Funzionamento generale
- 2 Programma in funzione
- 3 Funzionamento automatico

Uso

Impostazione ora corrente

L'orologio è predisposto per indicare le ore da 1 a 24 minuti ed i minuti da 0 a 60. Inizialmente, nell'istante in cui l'apparecchiatura viene collegata elettricamente, le cifre dei visualizzatori pulsano segnalando la richiesta di messa a punto.

Per impostare l'ora effettuare le seguenti operazioni:

premere contemporaneamente con le dita i pulsanti (A), (B), e per impostare le ore ed i minuti ruotare la manopola - + (rif. E). L'orologio elettronico parte nell'istante in cui si rilasciano i pulsanti (A) e (B) (la spia resta accesa).

Le operazioni per le eventuali regolazioni sono identiche.

Funzionamento automatico del forno

E' possibile eseguire e controllare automaticamente l'inizio e la fine della cottura.

Il tempo massimo programmabile di durata della cottura è di 23 ore e 59 minuti.

Dopo aver predisposto i cibi da cuocere e ruotando la manopola del selettore e del termostato (Fig. 1 e 2) fino alla posizione desiderata, per impostare le funzioni effettuare le seguenti operazioni:

premere il pulsante (C) e, tenendolo premuto, impostare con la manopola - + (E) l'ora desiderata di fine cottura; rilasciando il pulsante (C) la spia rimane accesa indicando l'accettazione del dato. (e resta accesa la spia).

Premere il pulsante (B) e, tenendolo premuto, impostare con la manopola - + il tempo desiderato di durata della cottura; rilasciando il pulsante (B) la spia rimane accesa mentre la spia si spegne indicando che il programma è in funzione.

Quando inizia la cottura la spia si accende ed a fine cottura entrerà in funzione l'avvisatore acustico.

All'arresto dell'avvisatore acustico la spia si spegnerà; contemporaneamente la spia lampeggerà; per spegnerla premere il pulsante (D) (spia accesa).

Funzionamento manuale del forno

Il forno può essere usato manualmente, cioè senza alcuna programmazione. In tale caso bisogna premere il tasto (D) (spia spenta e spia accesa).

Mancata alimentazione elettrica

In caso di interruzione di corrente si cancellano tutte le informazioni del programmatore (ora esatta, programmi impostati o in esecuzione). Al ritorno dell'alimentazione, sui visualizzatori viene segnalata la richiesta di messa a punto (cifre zero lampeggianti).

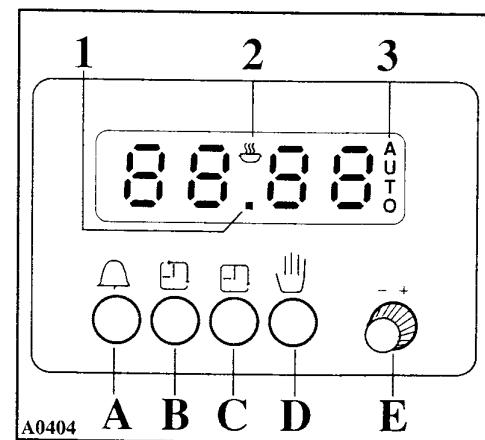


Fig. 6