

Forni che scottano

IL NOSTRO TEST

Abbiamo sottoposto a una serie di prove 20 modelli di forno a microonde (con grill e combinati con aria calda ventilata) per valutarne l'efficacia di scongelamento e cottura. Abbiamo considerato anche quanto rumore fanno, quanto consumano e se sono sicuri. Una delle prove, la cottura con grill.

COTTURA TOAST CON GRILL

Abbiamo messo sotto il grill, dopo averlo preriscaldato per cinque minuti, del pane per il toast. Il pane ricopriva tutta la superficie del piatto del microonde. Abbiamo poi misurato l'area tostata per verificare l'uniformità di distribuzione del calore, cioè l'area effettiva su cui agisce il grill.

Emettono radiazioni? Macché, si surriscaldano. Cinque forni bocciati perché raggiungono temperature pericolose.



Basta poco per mettere sul mercato un forno a microonde sicuro. Lo dimostra la sfilza di giudizi ottimi sulla sicurezza termica che si sono meritati 15 dei 20 modelli che abbiamo testato.

Per questo è ancora più grave che ben cinque modelli raggiungano temperature che possono risultare pericolose. Parliamo delle pareti esterne del forno che superano i 100 gradi. I produttori possono obiettare che sono a norma di legge. Ed è vero. Questo, però, non significa che siano sicuri per chi li usa, visto che le parti che si surriscaldano possono causare ustioni.

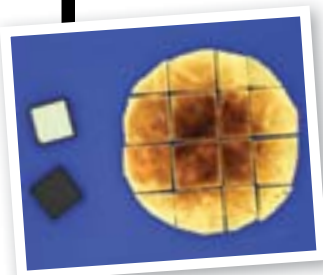
Nel nostro test siamo più severi della legge e consideriamo limiti più stringenti, per questo vi sconsigliamo di comprare i cinque forni bocciati per la sicurezza termica (vedi riquadro a pag. 39). Tanto più che le nostre prove dimostrano che si possono produrre apparecchi che non hanno questo problema. La tecnologia c'è, manca la buona volontà? Intanto, anche la normativa europea va nella direzione che sosteniamo:

dal primo ottobre sono in vigore limiti più severi per i forni a microonde per le superfici esterne. La temperatura massima cambia a seconda del materiale: per il metallo è di 70 gradi centigradi, per il metallo rivestito di 80, per il vetro e la ceramica di 85 per la plastica di 90.

Sul fronte radiazioni, invece, nessun problema. Grazie all'involucro di metallo e alla fine rete metallica incorporata nello sportello del forno, la maggior parte delle microonde rimane all'interno del forno. Sulla superficie dell'apparecchio (fino a 5 cm di distanza) si può registrare un'intensità di radiazioni più alta, ma basta allontanarsi di 30 cm circa perché tali valori siano oltre dieci volte inferiori ai limiti ammessi. La legge è severa: dei circa 1.000 Watt presenti all'interno di un forno ne possono uscire, a 5 cm di distanza, meno di 5 milliwatt al centimetro quadrato: una potenza inferiore a quella di un cellulare. La fuga di radiazioni aumenta se le guarnizioni dello sportello sono difettose o sporche.

Per questo è importante tenerli puliti e controllare

>>



FORNI A MICROONDE		PREZZI	CARATTERISTICHE				RISULTATI										QUALITÀ GLOBALE (su 100)
MARCA e modello		In euro min - max (giugno 2013)	Dimensioni in mm (hxlxp)	Volume utilizzabile (in litri)	Timer	Sistema sicurezza bambini	Uniformità di riscaldamento	Scongelo	Scongelo e cottura	Cottura con grill	Cottura con grill (toast)	Cottura con aria calda	Facilità d'uso	Rumore	Sicurezza termica	Consumo energia	
CON GRILL																	
★	WHIRLPOOL GT 286	169-265	301x543x393	21	Digitale	✓	+	+	+	-	⊖	n.d.	+	□	+	□	69
⊙	KENNEX AG925CTW	79-100	293x513x365	15	Digitale	✓	+	□	+	□	+	n.d.	□	-	+	+	66
	WHIRLPOOL GT 283	130-178	300x524x407	16	Digitale		+	□	□	⊖	⊖	n.d.	+	+	+	+	64
	PANASONIC NN-GD361M	111-164	281x487x371	13	Digitale	✓	+	□	+	+	+	n.d.	+	+	+	+	64
€	OLIMPIC William 5135	50-75	263x457x310	10	Analogico		+	+	+	⊖	⊖	n.d.	□	□	+	+	61
	WHIRLPOOL MWD 246	99-189	286x460x329	12	Digitale	✓	+	+	+	-	⊖	n.d.	+	□	+	□	58
	DPE Marte 0276	58-90	262x458x313	10	Analogico		+	+	+	⊖	⊖	n.d.	□	+	+	+	58
	CANDY CMG 2071M	56-90	264x457x313	10	Analogico		+	+	+	-	⊖	n.d.	-	+	+	+	58
	OK OMW 320	58-72	259x441x329	8	Analogico		+	+	□	⊖	⊖	n.d.	□	□	+	+	56
	SHARP R-642	88-100	259x444x327	10	Digitale	✓	+	□	□	□	-	n.d.	+	□	-	□	X
	KENNEX MG720CFB	60-80	255x441x328	8	Analogico		□	+	□	-	-	n.d.	□	□	-	+	X
CON GRILL E CONVEZIONE																	
★	SAMSUNG MC32F606TCT	310-399	308x527x470	18	Digitale	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	69
	SAMSUNG CP1370E-S	269-369	403x526x454	24	Digitale	✓	+	+	+	□	□	+	+	+	+	-	67
	WHIRLPOOL FT 380	220-349	335x551x507	18	Digitale		+	□	+	+	+	+	+	□	+	+	67
⊙	WHIRLPOOL GT 288	165-299	300x523x458	15	Digitale	✓	+	+	+	□	-	□	+	□	+	□	65
	WHIRLPOOL JT 369	249-419	378x487x512	21	Digitale		+	+	+	+	+	+	□	-	+	+	64
	SAMSUNG CE107FT-S	186-259	310x522x436	17	Digitale	✓	-	+	+	+	+	+	+	□	+	+	62
	PANASONIC NN-DF383B	255-274	314x494x404	14	Digitale	✓	+	+	□	+	+	+	+	+	-	+	X
	KOENIC KMW 255	129-130	307x516x430	18	Digitale	✓	+	+	+	+	+	□	□	-	-	□	X
	LG MJ 3281BF	252-349	321x535x490	21	Digitale	✓	+	+	+	+	+	+	+	+	-	⊖	X

COME LEGGERE LA TABELLA

Volume utilizzabile (in litri) È stato individuato come il volume massimo del cilindro che riesce a ruotare all'interno del forno. Non è, quindi, il volume dichiarato dal produttore, che considera tutto lo spazio interno, non solo quello utilizzabile.

Timer Sempre digitale nei forni combinati, anche analogico in quelli con solo grill. Serve a programmare la durata della cottura.

Sistema di sicurezza per i bambini Serve a evitare che i bambini aprano il forno a

microonde, magari inserendo oggetti che lo danneggiano. È presente in dodici modelli su venti.

Uniformità di riscaldamento Abbiamo valutato sia la capacità di ogni forno di riscaldare in modo uniforme una consistente quantità di cibo, sia quella di riscaldare cibi diversi inseriti contemporaneamente. Abbiamo seguito le indicazioni date dai produttori sui tempi e sulle temperature da adottare. In mancanza di istruzioni, le impostazioni sono state date dai nostri tecnici.

Scongelo Abbiamo messo mezzo chilo di carne macinata congelata a -20 gradi sul piatto rotante del microonde.

Dopo lo scongelamento, abbiamo misurato la temperatura della carne in nove punti diversi dal centro e in tredici punti sulla superficie.

Scongelo e cottura Abbiamo tolto dal congelatore una teglia di lasagne e l'abbiamo scongelata e cotta nel forno a microonde. La temperatura è stata misurata in nove punti diversi e abbiamo considerato anche il tempo

impiegato a scongelare.

Facilità d'uso Una giuria di esperti ha valutato la facilità di utilizzare il forno a microonde, inserire i piatti, selezionare i programmi, controllare la cottura e pulire il forno.

Rumore Un gruppo di nostri tecnici ha misurato il rumore dei forni durante il funzionamento e ha valutato quanto è fastidioso.

Sicurezza termica Abbiamo misurato le temperature superficiali all'esterno del forno durante l'utilizzo, per verifi-

care se alcune parti si riscaldano al punto da diventare pericolose.

- ★ Migliore del Test: ottiene i migliori risultati nelle nostre prove
 - ⊙ Miglior Acquisto: buona qualità e il miglior rapporto con il prezzo
 - € Scelta Conveniente: qualità accettabile, prezzo molto vantaggioso
 - +
- | | | | |
|---|-------------|---|---------------|
| + | Ottimo | + | Qualità buona |
| □ | Buono | + | |
| □ | Accettabile | X | Bocciato |
| - | Mediocre | | |
| ⊖ | Pessimo | | |

La nostra scelta Forni a microonde

Con grill tradizionali



69

WHIRLPOOL GT 286

169 - 265 euro

Efficace nello scongelamento e cottura. Punto debole: poco spazio per il grill rispetto alla buona capienza interna.



66

KENNEX AG925CTW

79 - 100 euro

Prezzo competitivo, funziona bene per scongelare e cuocere. Ha il blocco di sicurezza per i bambini. Un po' rumoroso.



61

OLIMPIC William 5135

50 - 75 euro

La nostra Scelta Conveniente, grazie a un prezzo davvero basso e a prestazioni accettabili. Non contate, però, sul grill.

Con grill e convezione



69

SAMSUNG MC32F606TCT

310 - 399 euro

Migliore del test per le buone prestazioni in tutte le prove, incluso il grill. Ha il piatto crisp e la funzione risparmio energia.



65

WHIRLPOOL GT 288

165 - 299 euro

Cottura molto efficace con microonde e per scongelamento. Fa risparmiare 254 euro rispetto al più caro di qualità inferiore.

Ti sei già registrato sul sito di Altroconsumo? Fallo subito. Più modelli a confronto, più dettagli sui singoli apparecchi, i prezzi aggiornati nei principali negozi e online. La nostra guida all'acquisto e come far valere la garanzia.

[www.altroconsumo.it /
elettrodomestici](http://www.altroconsumo.it/elettrodomestici)

Cinque forni bocciati: pareti bollenti



Due forni a microonde con il solo grill (Sharp R-642 e Kennex MG720CFB) e tre combinati (Panasonic NN-DF383B, Koenic KMW 255 e LG MJ 3281BF), si riscaldano troppo nelle superfici esterne e per questo li abbiamo bocciati, anche se per la legge sono a norma. Non è tollerabile rischiare di scottarsi quando sono in funzione e quindi ne sconsigliamo l'acquisto. Non garantiscono la sicurezza termica.

Abbiamo misurato le temperature superficiali all'esterno del forno durante l'utilizzo con cottura grill e con aria

ventilata. Le abbiamo misurate sulle manopole di selezione dei programmi e sulle superfici che possono essere toccate in modo involontario, come quelle laterali e superiori.

Le temperature che abbiamo rilevato sono davvero elevate e rischiose: la parete superiore del Kennex dopo l'uso del grill ha raggiunto i 104 gradi, quella dello Sharp poco meno, 102 gradi. Tra i modelli combinati Panasonic dopo l'uso della convezione ha toccato i 113 gradi sulla parete superiore. Di sicuro non sono temperature accettabili.

»

che il dispositivo di chiusura, le cerniere e l'involucro non siano danneggiati.

Il modello giusto per voi

Volete spendere poco e usare il forno per scongelare e cuocere velocemente? I modelli con funzione grill fanno al caso vostro, soprattutto se avete già un forno elettrico ventilato per fare i biscotti e le torte. Se volete un apparecchio più capiente che faccia anche da forno elettrico tradizionale con aria calda ventilata, scegliete un modello combinato. Il prezzo, però, lievita. Sul fronte delle prestazioni, possiamo dire che quasi tutti i modelli con il solo grill del nostro test riscaldano velocemente e in modo omogeneo i cibi precotti e scongelano bene carne e lasagne tolte dal freezer. Se la cavano molto peggio quando si usa il grill, in particolare nel tostare il pane: nove su undici non hanno superato la prova. I modelli combinati sono efficaci per tutte le cotture e anche nella tostatura del pane (male solo Whirlpool GT288). ●