

# ISTRUZIONI PER L'USO

# FORNO VENTILATO

# LIGHTWAVE

Si prega di leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di iniziare ad utilizzare il forno.

**MJ328 \*\*\***

(Opzionale, controllare le specifiche del modello)



MFL67160169

## Funzionamento del forno a microonde

Funzionamento del forno a microonde. Le microonde sono una forma di energia simile alle onde radio e televisive e alla normale luce del giorno. Normalmente, le microonde vengono dissolte senza effetto alcuno quando viaggiano nell'atmosfera. Questi forni, tuttavia, dispongono di un magnetron che serve per utilizzare l'energia delle microonde. L'elettricità, fornita al tubo del magnetron, viene usata per creare energia a microonde.

Queste microonde entrano nell'area di cottura attraverso aperture all'interno del forno. Nel forno è situato un vassoio. Le microonde non possono passare attraverso le pareti di metallo del forno ma possono penetrare materiali come il vetro, la porcellana e la carta, vale a dire i materiali in cui sono realizzate le stoviglie per la cottura nel microonde.

Le microonde non riscaldano i contenitori degli alimenti, tuttavia i recipienti che li contengono possono scaldarsi assorbendo il calore generato dagli alimenti.

## Un'apparecchiatura molto sicura

**Il forno a microonde è uno degli elettrodomestici più sicuri. Quando lo sportello è aperto, il forno interrompe automaticamente la produzione di microonde. L'energia a microonde viene convertita completamente in calore quando penetra negli alimenti e non lascia energia "inutilizzata" dannosa assunta con il cibo.**

### ! NOTA

Quando il forno non è usato, si raccomanda di staccare la spina dalla presa elettrica.

# INDICE

## 1 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### 8 PRIMA DELL'USO

- 8 Estrazione dall'imballo & Installazione
- 9 Sistemi per usare gli accessori per modalità
- 10 Utensili adatti per il forno a microonde
- 11 Pannello di controllo
- 12 Impostazione dell'orologio
- 12 Piatto girevole attivato/disattivato
- 12 Sicurezza bimbi
- 12 Avvio rapido

### 13 MODO D'USO

- 13 Cottura micro power
- 13 Livello Micro Power
- 14 Cottura con Grill
- 14 Cottura con Grill combi
- 15 Preriscaldamento a convezione
- 15 Cottura a convezione
- 16 Cottura a convezione combinata
- 16 Cottura più o meno intensa
- 17 R[UWfS VWa UZWXWYg]VS
- 20 Convezione attiva e guida
- 22 Controllo temperatura griglia WYg]VS
- 24 Riscaldamento per prodotti croccanti WYg]VS
- 25 EUa` YWS WUgU[ S WYg]VS
- 2\* Scongelo automatico e guida

## 2 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE

### 3\$ DOMANDE & RISPOSTE

### 3% PIATTI DI PROVA SECONDO EN 60705

### 3% SPECIFICHE TECNICHE

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Conservare questo manuale in un luogo facilmente accessibile per consultarlo quando necessario. Leggere e seguire tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni personali o danni durante l'uso.

Questo manuale non tratta tutte le condizioni che potrebbero potenzialmente verificarsi. Rivolgersi sempre all'assistenza autorizzata o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.

### ALLERTA

Questo è il simbolo dell'avviso di sicurezza. Questo simbolo avvisa di potenziali pericoli che possono provocare morte o lesioni. Tutti i messaggi di sicurezza utilizzano questa simbologia e la parola "ALERTA" o "ATTENZIONE". Queste parole significano:

#### ALLERTA

Questo simbolo avverte di pericoli o operazioni non sicure che potrebbero provocare gravi lesioni o morte.

#### ATTENZIONE

Questo simbolo avverte di pericoli o operazioni non sicure che potrebbero provocare lesioni o danni materiali.

### ALLERTA

- 1 Non cercare di intervenire o effettuare regolazioni o riparazioni allo sportello, alle guarnizioni dello sportello, al pannello di controllo, ai dispositivi di blocco di sicurezza o ad altre parti del forno che comportano la rimozione di coperchi che proteggono dall'esposizione all'energia delle microonde. Le riparazioni devono essere effettuate da un tecnico qualificato dell'assistenza tecnica.**
  - Diversamente dagli altri elettrodomestici, il forno a microonde è un apparecchio ad alta tensione e ad alta corrente. L'utilizzo o le riparazioni improprie possono causare scosse elettriche o il rischio di esposizione eccessiva all'energia delle microonde.
- 2 Non utilizzare il forno per asciugare. (Es: per asciugare giornali, abiti, giochi, dispositivi elettrici o altri oggetti inappropriati )**
  - Possono causare gravi pericoli per la sicurezza quali incendi, ustioni o morte improvvisa per scossa elettrica.
- 3 Questo elettrodomestico può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza solo nel caso in cui sia stata fornita loro un' adeguata supervisione o un' adeguata formazione in merito all'utilizzo sicuro del presente apparecchio e alla comprensione dei pericoli che esso comporta.**
  - L'utilizzo improprio può causare pericoli per la sicurezza quali incendi, scosse elettriche e ustioni.
- 4 Le parti esterne e quelle accessibili possono diventare molto calde durante l'utilizzo. Tenere lontano i bambini.**
  - Rischio di ustioni.
- 5 Non scaldare liquidi o altri alimenti in contenitori chiusi ermeticamente perché potrebbero esplodere. Rimuovere la pellicola di plastica dal cibo prima di cucinarlo o scongelarlo. Si noti però che in alcuni casi il cibo potrebbe essere coperto con una pellicola di plastica, per il riscaldamento o la cottura.**
  - Rischio di esplosione.
- 6 Utilizzare accessori adeguati per ciascuna modalità operativa; consultare la guida a pagina 12.**
  - Un uso scorretto può causare danni al forno, agli accessori o provocare scintille e incendi.
- 7 I bambini non devono giocare con gli accessori o appendersi alla maniglia della porta.**
  - Potrebbero farsi male.

- 8 Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fintanto che non sia stato riparato da una persona competente.
- 9 È pericoloso per qualsiasi persona non competente eseguire una qualsiasi riparazione o manutenzione che coinvolga la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia delle microonde.
- 10 Quando l'elettrodomestico è azionato in modalità combinata, i bambini possono usare il forno solo sotto la supervisione di una persona adulta, a causa delle elevate temperature generate.
- 11 L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano roventi durante l'uso. Evitare con cura di non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani, se non può essere garantita loro una continua supervisione.

### ATTENZIONE

- 1 Non è possibile far funzionare il forno con lo sportello aperto grazie ai dispositivi di blocco installati nel meccanismo dello sportello. È importante non manomettere i dispositivi di questo blocco di sicurezza.
  - Ciò può causare una pericolosa ed eccessiva esposizione all' energia delle microonde. (I dispositivi di blocco di sicurezza arrestano automaticamente qualsiasi operazione di cottura aprendo lo sportello.)
- 2 Non collocare oggetti (come canovacci da cucina, tovaglioli, ecc.) fra la parte anteriore del forno e lo sportello o non lasciare che si formino accumuli di alimenti o detersivi sulle superfici delle guarnizioni.
  - Ciò può causare una pericolosa ed eccessiva esposizione all' energia delle microonde.
- 3 Non utilizzare il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che non vi siano danni a (1) sportello (piegato), (2) cerniere e levette (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e superfici di tenuta.
  - Ciò può causare una pericolosa ed eccessiva esposizione all' energia delle microonde.
- 4 Verificare che i tempi di cottura siano corretti. Quantità inferiori di cibo necessitano di tempi di cottura o riscaldamento più brevi.
  - Un tempo di cottura eccessivo può provocare l'incendio degli alimenti con conseguenti danni al forno.
- 5 Quando si riscaldano liquidi, come zuppe, salse e bevande nel forno a microonde:
  - \* Non utilizzare contenitori con lati stretti o con colli sottili.
  - \* Non scaldare eccessivamente.
  - \* Mescolare il liquido sia prima di collocare il contenitore nel forno sia a metà fase di cottura / riscaldamento.
  - \* Dopo il riscaldamento, lasciare l'alimento nel forno per un breve tempo, mescolarlo o agitarlo con attenzione e controllarne la temperatura prima di consumarlo per evitare scottature. (In particolare fare attenzione al contenuto dei biberon o agli alimenti cucinati per i bambini).
  - \* Il riscaldamento a microonde di bevande può comportare un'ebollizione ritardata senza formazione di bolle, pertanto manipolare il contenitore con attenzione.
- 6 Sulla parte superiore, inferiore o laterale del forno ci sono le fessure di areazione. Non devono essere ostruite.
  - Ciò comporterebbe danni al forno e risultati di cottura scadenti.
- 7 Non far funzionare il forno a vuoto. Quando non viene utilizzato, si consiglia di lasciare un bicchiere d'acqua nel forno. L'acqua assorbe tutta l'energia delle microonde se il forno viene

acceso accidentalmente.

- L'utilizzo improprio comporta danni al forno.

**8 Non cucinare alimenti avvolti in tovaglioli di carta a meno che il ricettario non contenga istruzioni specifiche in tal senso. Per la cottura, non utilizzare carta di giornale al posto dei tovaglioli di carta.**

- L'utilizzo improprio può causare esplosioni o incendi.

**9 Non utilizzare contenitori in legno e in ceramica con inserti in metallo (ad es. oro o argento). Rimuovere sempre eventuali elementi in metallo. Prima di utilizzare un utensile, verificare che sia adatto per la cottura nel forno a microonde.**

**Contenitori per cibi e bevande in metallo non sono utilizzabili per la cottura a microonde.**

- Possono scaldarsi e bruciare. Soprattutto gli oggetti metallici, nel forno a microonde, possono provocare archi elettrici e scintille causando gravi danni.

**10 Non utilizzare prodotti di carta riciclata.**

- Possono contenere impurità che causano scintille e/o incendi se utilizzati per la cottura.

**11 Non sciacquare il piatto e il vassoio bagnandolo con acqua appena dopo la cottura. Potrebbe rompersi o danneggiarsi.**

- L'utilizzo improprio può causare danni al forno.

**12 Assicurarsi di collocare il forno in una posizione tale per cui posteriormente vi siano 8 cm o più di spazio dal bordo della superficie su cui è collocato per evitare urti accidentali all'apparecchio.**

- L'utilizzo improprio può causare danni al forno e lesioni alla persona.

**13 Prima della cottura, incidere la buccia di patate, mele, frutta e verdura in genere.**

- Rischio di esplosione.

**14 Non cucinare le uova con il guscio. Le uova con il guscio non devono essere cotte o scaldate nel forno a microonde perché potrebbero esplodere anche in un secondo momento dopo che la funzione di riscaldamento è terminata.**

- All'interno dell'uovo si crea una forte pressione che può farlo esplodere.

**15 Evitare di friggere con abbondante olio o altro grasso nel forno a microonde.**

- Ciò può comportare un'ebollizione improvvisa del liquido caldo.

**16 Se si nota una fuoriuscita di fumo, spegnere il forno o scollegare l'alimentazione elettrica e tenere lo sportello chiuso per non favorire lo sviluppo di fiamme.**

- Possono derivarne seri pericoli per la sicurezza quali incendi, ustioni o scosse elettriche.

**17 Se gli alimenti vengono scaldati o cucinati in contenitori usa e getta di plastica, carta o altro materiale combustibile, controllare il forno e controllarlo frequentemente.**

- Gli alimenti potrebbero fuoriuscire perché il contenitore si deteriora con pericolo di incendio.

**18 Durante il funzionamento, la temperatura delle superfici delle superfici esterne e quelle accessibili diventano molto elevate. Se il forno è in modalità di cottura grill, convezione (ventilazione) o automatica non toccare lo sportello del microonde, le pareti esterne, la cavità del forno, gli accessori e i piatti e controllare prima con attenzione che questi si siano raffreddati.**

- Dato che queste parti diventano roventi, indossare guanti da forno per evitare il rischio di ustioni.

**19 Pulire regolarmente il forno e rimuovere gli eventuali depositi di alimenti.**

Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie può deteriorarsi, la durata utile dell'apparecchio ne risulta ridotta e possono sopravvenire situazioni potenzialmente pericolose.

**20** Utilizzare solo la sonda termica consigliata per questo forno.

- Non è possibile determinare con precisione la temperatura usando un sensore termico non adatto.

**21** Se si attivano gli elementi riscaldanti, l'apparecchio diventa rovente durante l'utilizzo.

Evitare di toccare gli elementi riscaldanti roventi dentro il forno.

- Rischio di ustioni.

**22** Seguire le istruzioni del produttore del mais per popcorn. Controllare il forno durante la preparazione dei popcorn. Se il mais non si gonfia nel tempo indicato, interrompere la preparazione. Non utilizzare sacchetti di carta marrone per preparare i popcorn. Non cercare di far scoppiare i chicchi di mais non aperti.

- Una cottura troppo lunga può far incendiare i chicchi di mais.

**23** L'apparecchio deve essere collegato a terra.

I fili dei cavi di alimentazione sono colorati in base alla seguente codifica:

BLU ~ Neutro

MARRONE ~ Positivo

VERDE & GIALLO ~ Terra

Poiché i colori dei fili dell'apparecchio possono non corrispondere con la codifica dei colori dei morsetti della presa, procedere come segue:

il filo BLU deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera N o NERO;

il filo MARRONE deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera L o ROSSO.

il filo VERDE E GIALLO o VERDE deve essere collegato al morsetto contrassegnato con la lettera E o  $\frac{E}{\perp}$ .

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un professionista del centro assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare potenziali pericoli.

- L'uso improprio può causare seri danni elettrici.

**24** Non utilizzare detergenti abrasivi o utensili in metallo affilato per pulire la porta di vetro del forno.

- Possono graffiare la superficie, e causare la rottura del vetro.

**25** Non utilizzare questa apparecchiatura per attività commerciali di ristorazione.

- L'utilizzo improprio comporta danni al forno.

**26** Il collegamento alla corrente elettrica deve essere fatto in modo tale che la presa sia accessibile o inserendo un interruttore nel cablaggio fisso secondo le norme sui cablaggi.

- L'utilizzo di prese o interruttori non idonei può causare scosse elettriche o incendi.

**27** I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione ordinaria non dovrebbero essere eseguite da bambini senza un'adeguata supervisione.

**28** Questi apparecchi non sono progettati per essere usati con un temporizzatore esterno o un sistema di comandi separati.

**29** Utilizzare solo utensili che sono adatti per i forni a microonde.

**30** Questo forno a microonde non deve essere collocato in un armadietto.

**31** Questo forno a microonde è progettato per essere utilizzato come elettrodomestico da libero posizionamento.

- 32** Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili quali, ad esempio:
- per l'uso, in aree riservate, da parte del personale di negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro
  - per l'utilizzo in agriturismi
  - per l'uso da parte di clienti di hotel, motel ed altre strutture residenziali
  - per l'utilizzo in bed & breakfast e strutture simili
- 33** Il forno a microonde è progettato per riscaldare cibo e bevande. L'asciugatura di cibi o capi di vestiario o il riscaldamento di tappetini, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può causare lesioni personali, danni alle cose o incendi.
- 34** Il contenuto di biberon e di vasetti di omogeneizzati per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere verificata prima del consumo, per evitare ustioni.
- 35** L'apparecchio non deve essere installato dietro un pannello/sportello d'arredo per evitarne il surriscaldamento.
- 36** Seguire le istruzioni relativamente all'installazione e il posizionamento, altrimenti l'impatto del calore generato può causare situazioni a rischio.

# PRIMA DELL'USO

## Estrazione dall'imballo & Installazione

Seguendo i passi descritti in queste due pagine è possibile verificare rapidamente il corretto funzionamento del forno a microonde. Fare particolare attenzione alle istruzioni sul luogo di installazione del forno. Estruendo dall'imballo il forno, assicurarsi di avere estratto tutti gli accessori. Controllare che il forno non abbia subito danni durante il trasporto.

1 Disimballare il forno e collocarlo su una superficie piana livellata.



Teglia di vetro



Anello girevole



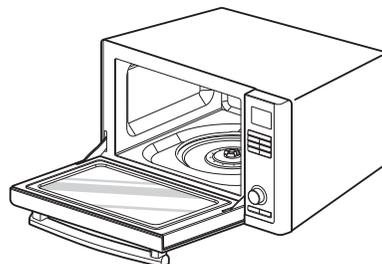
Griglia alta



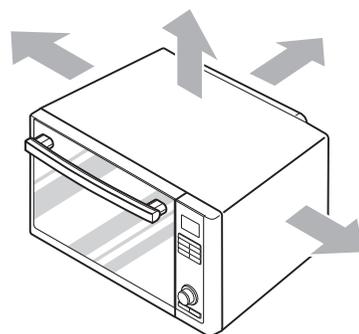
Griglia bassa



Vassoio di metallo



2 Collocare il forno a microonde su una superficie piana di altezza superiore a 85 cm dal suolo e ad almeno 20 cm di spazio dal soffitto e 10 cm dalla parete posteriore per garantire un'adeguata ventilazione. La parte anteriore del forno deve essere ad almeno 8 cm dal bordo del piano di appoggio per evitare che cada. Sulla parte inferiore o laterale del forno è presente una fessura di scarico. Non ostruire lo scarico per evitare danni al forno.



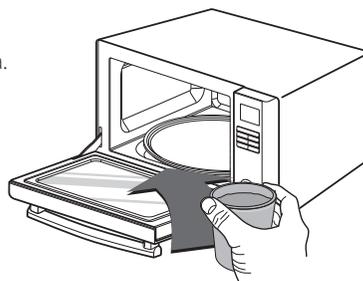
### ATTENZIONE

• NON UTILIZZARE QUESTO FORNO PER CATERING COMMERCIALE.

3 Collegare il forno a una presa elettrica domestica standard. Il forno deve essere l'unico elettrodomestico collegato a tale presa. **Se il forno non funziona correttamente, staccarlo dalla presa elettrica e reinserirlo.**

4 Aprire lo sportello del forno tirando la MANIGLIA DELLO SPORTELLLO. Collocare l'ANELLO ROTANTE all'interno del forno e appoggiarvi il VASSOIO DI VETRO.

5 Riempire un **contenitore adatto per microonde con** 300 ml di acqua. Appoggiarlo sul VASSOIO DI VETRO e chiudere lo sportello del forno. Se vi sono dubbi sul tipo di contenitore da utilizzare, consultare la pag 10.



6 Premere il tasto **ARRESTO/ANNULLO**, quindi il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO** una volta per impostare 30 secondi di tempo di cottura.



7 Il **DISPLAY** visualizza il conteggio alla rovescia per 30 secondi. Quando arriva a 0 emette dei BEEP. Aprire lo sportello del forno e controllare la temperatura dell'acqua. Se il forno funziona correttamente l'acqua deve essere calda.

**Fare attenzione a toccare il contenitore perché potrebbe essere caldo.**



## IL FORNO È INSTALLATO

8 Mescolare o agitare il contenuto dei biberon e controllarne la temperatura prima dell'assunzione per evitare ustioni.

## Sistemi per usare gli accessori per modalità

	Microonde	Griglia	Convezione	Griglia combinata	Convezione combinata
 Griglia alta	—	○	○	○	○
 Griglia bassa	—	○	○	○	○
 Teglia di vetro	○	○	○	○	○
 Vassoio di metallo	—	○	○	—	—

Attenzione: Per non avere dubbi sugli accessori da utilizzare, consultare la guida alla cottura.

○ Utilizzabile  
 — Non utilizzabile

## Utensili adatti per il forno a microonde

### Non utilizzare mai utensili in metallo o con elementi in metallo se si utilizza la funzione microonde

Le microonde non penetrano il metallo. Queste rimbalzano su qualsiasi oggetto metallico nel forno e causano archi voltaici, un fenomeno che assomiglia ai fulmini. Con questo forno è possibile utilizzare la maggior parte degli utensili non metallici resistenti al calore. Tuttavia, alcuni possono contenere materiali che li rendono inadatti all'utilizzo col microonde. In caso di dubbi sull'idoneità di determinati utensili, vi è un modo sicuro per capire se possono essere usati con la funzione microonde. Collocare l'oggetto vicino a un contenitore di vetro pieno d'acqua attivando la funzione microonde. Attivare la funzione con potenza ALTA per 1 minuto. Se l'acqua si scalda e l'utensile rimane freddo al tatto, l'utensile è adatto al microonde. Tuttavia, se l'acqua non modifica la temperatura ma l'utensile diventa caldo, significa che le microonde sono assorbite dall'utensile che non è quindi idoneo alla funzione microonde. Quasi sicuramente ognuno dispone di utensili che possono essere utilizzati con la funzione microonde. Leggere il seguente elenco di controllo.

### Piatti

Molti tipi di stoviglie sono adatti al microonde. In caso di dubbio consultare le istruzioni del costruttore o effettuare il test per l'idoneità.

### Stoviglie in vetro

Le stoviglie in vetro resistenti al calore sono adatte al microonde. Sono inclusi tutti i tipi di stoviglie in vetro temprato da forno. Tuttavia, si raccomanda di non utilizzare stoviglie in vetro delicate come bicchieri o calici da vino perché potrebbero creparsi al riscaldarsi degli alimenti.

### Contenitori in plastica

Questi possono essere utilizzati per conservare il cibo da riscaldare. Tuttavia, non possono essere utilizzati per conservare gli alimenti che devono rimanere lungo tempo nel forno perché il calore degli alimenti potrebbe deformare o fondere il contenitore.

### Carta

I piatti e i contenitori sono pratici e sicuri da utilizzare con la funzione microonde, purché il tempo di cottura sia breve e gli alimenti non presentino un elevato tenore di grasso e di umidità. I tovaglioli di carta sono molto utili per avvolgere gli alimenti e per rivestire le teglie sulle quali vengono cucinati alimenti grassi come pancetta. In generale, evitare prodotti di carta colorata. Alcuni prodotti di carta riciclata possono contenere impurità che potrebbero causare archi voltaici o incendi se utilizzati con la funzione microonde.

### Buste di plastica per la cottura

Se sono prodotte per la cottura, le buste di plastica sono adatte al microonde. Tuttavia, si raccomanda di praticare un intaglio nel sacchetto per far fuoriuscire il vapore. Non utilizzare mai buste di plastica comuni con la funzione microonde perché possono fondersi e rompersi.

### Stoviglie in plastica per microonde

Sono disponibili diverse forme e dimensioni di stoviglie in plastica per microonde. Generalmente, è possibile utilizzare prodotti disponibili piuttosto che acquistarne di nuovi.

### Ceramica, gres e porcellana

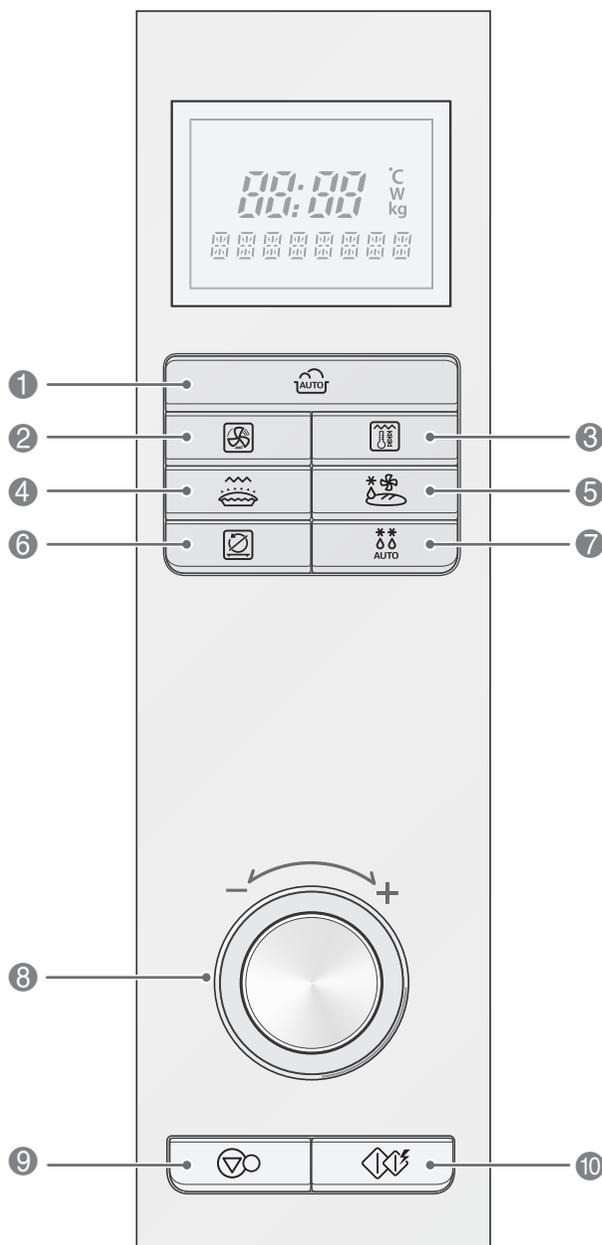
I contenitori in questi materiali sono generalmente adatti a essere utilizzati con la funzione microonde ma, per maggiore sicurezza, conviene testarli.



### ATTENZIONE

- Alcuni articoli con un elevato contenuto di piombo o ferro non sono adatti come utensili da cucina.
- Controllare gli utensili per essere sicuri che siano adatti a essere utilizzati con la funzione microonde.

## Pannello di controllo



### Parte

#### 1 RICETTA DELLO CHEF

La ricetta dell chef vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti scegliendo il tipo di alimento e il peso dell'alimento.

Vedere a pag. 17 "Ricetta dello chef"

#### 2 CONVEZIONE ATTIVA

Vedere a pag. 20 "Convezione attiva"

#### 3 CONTROLLO TEMPERATURA GRIGLIA

Vedere a pag. 22 "Controllo temperatura griglia"

#### 4 RISCALDAMENTO PER PRODOTTI CROCCANTI

Vedere a pag. 24 "Riscaldamento per prodotti croccanti"

#### 5 SCONGELA E CUCINA

Vedere a pag. 25 "Scongela e cucina"

#### 6 PIATTO GIREVOLE ATTIVATO / DISATTIVATO

Potete selezionare l'attivazione o disattivazione della piatto girevole.

#### 7 SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Vedere a pag. 27 "Scongelamento automatico"

#### 8 MODO DI COTTURA

- Determinare la categoria di cottura selezionata.
- Impostare i tempi di cottura, temperatura e valore di potenza.
- Mentre si cuoce con la funzione automatica e manuale, si può aumentare o ridurre il tempo di cottura in qualsiasi istante girando il regolatore (eccetto per il modo di scongelamento).

#### 9 ARRESTO/ANNULLAMENTO

Arrestare il forno e annullare tutte le impostazioni eccetto l'ora del giorno.

#### 10 AVVIO/AVVIO RAPIDO

- Per avviare la cottura che è stata selezionata, premere il tasto una volta.
- La caratteristica di avvio rapido vi permette di impostare intervalli di 30 secondi di potenza ALTA con un tocco del tasto di avvio rapido.

## Impostazione dell'orologio

È possibile impostare l'orologio in modalità 12 o 24 ore. Nell'esempio seguente viene mostrato come impostare il tempo per le ore 14:35 utilizzando la modalità a 24 ore. Assicurarvi di aver rimosso tutti gli imballi dal forno.

- 1 Avvio del forno per la prima volta.

Sul display appare la scritta **"24H"**.

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma di 24 ore.

(Se volete cambiare l'opzione diversa dopo aver impostato l'orologio, dovete staccare la spina e reinserirla nuovamente).



- 2 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "14:00". Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma.



- 3 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando è indicato "14:35".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

L'orologio avvia il conteggio.



### ! NOTA

- Quando il forno viene collegato alla spina per la prima volta, dovete reimpostare l'orologio.
- Se l'orologio (o il display) indica un qualsiasi simbolo che appare strano, staccare il forno dalla presa elettrica e reinserirlo nuovamente e reimpostare l'orologio.

## Piatto girevole attivato / disattivato

Per i migliori risultati di cottura, si deve attivare il piatto girevole. Esso può essere disattivato nel caso di piatti grandi. Premere "☑" per attivare o disattivare il piatto girevole.

### ! NOTA

- Talvolta la piatto girevole può essere calda al tatto. Fare attenzione a non toccare la piatto girevole durante e dopo la cottura.
- Non attivare la tavola vuota senza alimenti appoggiati ad essa.

## Sicurezza bimbi

Nell'esempio seguente viene spiegato come impostare la sicurezza bimbi.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere e mantenere **ARRESTO/ANNULLAMENTO** fino a quando appare la scritta **"SICUREZZA BIMBI"** e appare "🔒" sul display e si ode un BEEP.

Il **SICUREZZA BIMBI** è ora attivo.

Se viene premuto un qualsiasi tasto, **"SICUREZZA BIMBI"** e "🔒" appariranno sul display.



- 3 Per annullare **SICUREZZA BIMBI** premere e mantenere **ARRESTO/ANNULLAMENTO** fino a quando scompare la scritta **"SICUREZZA BIMBI"**.

Sentirete un BEEP quando esso è sbloccato.



### ! NOTA

Il forno ha una caratteristica di sicurezza che evita l'avvio accidentale del forno. Una volta che il sicurezza bimbi è impostato, non è possibile usare alcuna funzione e non si può eseguire alcuna cottura.

## Avvio rapido

Nell'esempio seguente viene spiegato come impostare 2 minuti di cottura a potenza elevata (900 W).

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Per selezionare 2 minuti a potenza ELEVATA (900 W), premere il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Il forno si avvia prima di aver rilasciato il tasto per la quarta volta.



- 3 Durante la cottura con comando **AVVIO/AVVIO RAPIDO**, potete prolungare il tempo di cottura fino a 99 minuti e 59 secondi girando il regolatore **MODO DI COTTURA**.



### ! NOTA

La funzione di **AVVIO/AVVIO RAPIDO** consente di selezionare intervalli di 30 secondi di cottura a potenza ELEVATA (900 W) premendo il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

# MODO D'USO

## Cottura micro power

Nell'esempio seguente viene spiegato come cucinare alcuni alimenti con potenza 720 W per 5 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **MICROWAVE**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "≈".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma del modo.



- 3 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "720 W".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare il livello di potenza.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "5:00".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### ! NOTA

- Il forno dispone di cinque livelli di potenza. La potenza alta viene selezionata automaticamente e ruotando **MODO DI COTTURA** viene selezionato un livello di potenza diverso.
- Gli alimenti da cuocere devono essere inseriti in contenitori per forno a microonde.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Griglia bassa

## Livello Micro Power

Questo forno dispone di 5 livelli di potenza per fornire la massima flessibilità e controllo nella cottura.

La tabella di seguito mostra esempi di alimenti e i relativi livelli di potenza raccomandati per questo forno.

LIVELLO DI POTENZA	POTENZA	UTILIZZARE	ACCESSORI
<b>FORTE</b>	900 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bollitura di acqua</li> <li>• Bistecca di manzo</li> <li>• Pollo, pesce, verdura in pezzi</li> <li>• Tagli di carne tenera</li> </ul>	Piastra per forno a microonde
<b>INTENSO</b>	720 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldamento</li> <li>• Arrostire carne e pollame</li> <li>• Cottura di frutti di mare e crostacei</li> <li>• Cottura di cibi contenenti formaggio e uova</li> </ul>	
<b>MEDIO</b>	540 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cottura di torte e biscotti</li> <li>• Uova</li> <li>• Creme</li> <li>• Riso, zuppe</li> </ul>	
<b>LEGGERO</b>	360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fusione di burro e cioccolato</li> <li>• Tagli di carne semi-tenera</li> </ul>	
<b>BASSO</b>	180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scongellamento</li> <li>• Ammorbidimento di burro e formaggio</li> <li>• Ammorbidimento di gelati</li> <li>• Lievitazione di impasti</li> </ul>	

## Cottura con Grill

Nell'esempio seguente viene mostrato come utilizzare la funzione Grill per cucinare alcuni alimenti per 12 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **GRILL**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼☼☼".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare l'attivazione della griglia.



- 3 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "12:00".



- 4 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### ⚠ ATTENZIONE

Quando si estraggono gli alimenti e gli accessori dal forno, indossare sempre guanti da cucina per evitare scottature.

### ! NOTA

- Questa funzione serve per rendere croccante l'alimento cucinato.
- Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta

## Cottura con Grill Combi

Nell'esempio seguente viene spiegato come programmare il forno con potenza 360 W e grigliare con un tempo di cottura di 25 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **GRILL COMBI**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼☼☼", "☼☼☼".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare l'attivazione della griglia combinata.



- 3 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "360 W".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare il livello di potenza.



- 4 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "25:00".



- 5 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### ! NOTA

- Il forno dispone di una funzione di cottura combinata che consente di cucinare alimenti con **RISCALDAMENTO** e **MICROONDE**. Generalmente, con questo sistema, i tempi di cottura sono inferiori.
- Nella modalità grill combinata è possibile selezionare tre livelli di potenza (180 W, 270 W e 360 W).
- Questa caratteristica vi permette di ottenere rapidamente un alimento arrostito e croccante.
- Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta

## Preriscaldamento a convezione

Nell'esempio seguente viene spiegato come preriscaldare il forno a una temperatura di 200° C.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **CONV.**

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della funzione di convezione.



- 3 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "200° C".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare la temperatura.



- 4 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Il preriscaldamento viene avviato visualizzando "PRE-RISCALDAMENTO".



### ! NOTA

- Il forno a convezione dispone di un campo di temperatura di 40° C e di 100~230° C.
- Il forno dispone di una funzione di lievitazione alla temperatura di 40° C. È necessario attendere che il forno sia freddo perché non è possibile utilizzare la funzione di lievitazione se la temperatura del forno supera i 40° C.
- Per raggiungere la temperatura selezionata il forno richiede qualche minuto.
- Il forno emette un BEEP per segnalare il raggiungimento della temperatura desiderata.
- Inserire l'alimento nel forno quindi avviare la cottura.

## Cottura a convezione

Nell'esempio seguente, viene mostrato come cuocere cibi a una temperatura di 230° C per 50 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **CONV.**

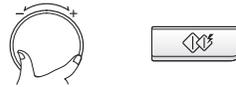
Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della funzione di convezione.



- 3 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "230° C".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare la temperatura.



- 4 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "50:00".



- 5 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



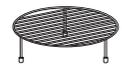
### ! ATTENZIONE

Quando si estraggono gli alimenti e gli accessori dal forno, indossare sempre guanti da cucina per evitare scottature.

### ! NOTA

Se non viene impostata nessuna temperatura il forno seleziona automaticamente 180° C e la temperatura di cottura può essere modificata ruotando **MODO DI COTTURA**.

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



**Griglia bassa**

## Cottura a convezione combinata

Nell'esempio seguente viene spiegato come programmare il forno con potenza 270 W e temperatura di 200° C per un tempo di cottura di 25 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **CONV. COMBI**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "≡", "☼".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della funzione di cottura a convezione combinata.



- 3 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "270 W".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare il livello di potenza.



- 4 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "200° C".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per confermare la temperatura.



- 5 Ruotare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display visualizza "25:00".



- 6 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### ! ATTENZIONE

Quando si estraggono gli alimenti e gli accessori dal forno, indossare sempre guanti da cucina per evitare scottature.

### ! NOTA

È possibile selezionare tre tipi di potenza (180 W, 270 W e 360 W).

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia bassa

## Cottura più o meno intensa

Nel seguente esempio, si indica come modificare i programmi di COTTURA per un tempo di cottura più o meno lungo.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Impostare il programma di **COTTURA** preimpostato desiderato.

Selezionare il peso dell'alimento.



- 3 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Attivare il **MODO DI COTTURA**.

Il tempo di cottura aumenta o si riduce.



### ! NOTA

- Se notate che l'alimento è cotto eccessivamente o poco cotto quando usate il programma di COTTURA preimpostato, potete aumentare o ridurre il tempo di cottura regolando il **MODO DI COTTURA**.

- Potete prolungare o ridurre il tempo di cottura (eccetto per modo di scongelamento) in qualsiasi istante attivando il **MODO DI COTTURA**.

## Ricetta dello chef

Nel seguente esempio, si indica come cuocere un roast beef del peso di 0,6 kg.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **RICETTA DELLO CHEF**.

E' indicata la seguente scritta: **"auto"**.



- 3 Attivare il **MODULO DI COTTURA** fino a quando il display indica "4 ROAST BEEF".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare **MODULO DI COTTURA** fino a quando il display indica "0,6 kg".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Quando si cuoce si può aumentare o ridurre il tempo di cottura attivando il **MODULO DI COTTURA**.



### ! NOTA

- I menu di ricetta dello chef sono già programmati.
- La ricetta per cuoco vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti selezionando il tipo di alimento e il suo peso.

## Guida delle ricetta dello chef

Categoria	Istruzioni
<b>1. Quiche lorraine</b> - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : tortiera da 28 cm sulla griglia inferiore	<b>Ingredienti</b> 1 impasto di pasta frolla \ 1 cucchiaio da tavola di olio 125 g di arrosto di vitello affumicato, passato in graticola 2 uova, leggermente sbattute \ 100 g di formaggio grattugiato 125 g di latte \ 125 g panna \ noce moscata, sale e pepe a piacere  1. Posizionare la base cotta della torta su una tortiera. 2. Cuocere il bacon in padella di frittura leggermente oleata fino a quando diviene leggermente marrone e scolare il grasso in eccesso. 3. Aggiungere uova, latte, panna, noce moscata, sale e pepe. 4. Stendere il formaggio grattugiato in modo uniforme sulla base cotta. 5. Versare il composto di uova e panna sopra la base, quindi collocare la tortiera sulla griglia inferiore. Scegliere il menu, premere start.

## Guida delle ricetta dello chef

Categoria	Istruzioni																																
<b>2. Riso / Pasta</b> - Limite di peso : 0,1~0,3 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia di vetro per microonde (teglia di vetro alta)	<p><b>Ingredienti per il riso</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Riso</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Burro fuso</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cipolla passata in padella</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Brodo di pollo o acqua</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Erbe aromatiche e sale</td> <td colspan="3">A piacere</td> </tr> </tbody> </table> <p>Aggiungere il riso e il burro fuso in teglia profonda e ampia (3 l) e miscelare bene. Versare il brodo di pollo o acqua bollente e aggiungere erbe aromatiche e sale. Coprire e ventilare con grembiule.</p> <p>Mettere la teglia nel forno. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, mescolare e lasciare coperto per 5~10 minuti se necessario.</p> <p><b>Ingredienti per la pasta</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Pasta</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acqua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="3">A piacere</td> </tr> </tbody> </table> <p>Mettere la pasta e l'acqua bollente con sale in una teglia profonda e larga (3 l). Mettere la teglia nel forno. Selezionare il menu e il peso, premere avvio. Dopo la cottura, lasciare a riposo per 1~2 minuti. Risciacquare la pasta con acqua fredda.</p>	Riso	100 g	200 g	300 g	Burro fuso	30 g	40 g	50 g	Cipolla passata in padella	50 g	75 g	100 g	Brodo di pollo o acqua	250 ml	500 ml	750 ml	Erbe aromatiche e sale	A piacere			Pasta	100 g	200 g	300 g	Acqua	400 ml	800 ml	1200 ml	Sale	A piacere		
Riso	100 g	200 g	300 g																														
Burro fuso	30 g	40 g	50 g																														
Cipolla passata in padella	50 g	75 g	100 g																														
Brodo di pollo o acqua	250 ml	500 ml	750 ml																														
Erbe aromatiche e sale	A piacere																																
Pasta	100 g	200 g	300 g																														
Acqua	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Sale	A piacere																																
<b>3. Torta al cioccolato</b> - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Tortiera da 26 x 11 x 7,5 cm sulla griglia inferiore	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>70 g di yogurt \ 50 g olio di semi zibibbo \ 170 g di zucchero            110 g maizena \ 50 g polvere di cacao            1 cucchiaino da tè di lievito per torte \ 3 uova, leggermente sbattute            1/4 cucchiaino da tè di sale</p> <p>Miscelare yogurt e zucchero in scodella di miscelazione ampia. Aggiungere maizena, polvere di cacao, lievito per torte e sale e mescolare. Quindi aggiungere le uova e mescolare fino ad umidificazione.</p> <p>Versare la pastella in una tortiera imburata. Collocare la tortiera sulla griglia inferiore. Selezionare il menu, premere avvio.</p> <p>Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciar raffreddare.</p>																																
<b>4. Roast beef</b> - Limite di peso : 0,5~2,0 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Griglia inferiore sul vassoio di metallo	<p>Cospargere l'arrosto con burro fuso o olio e condimenti se desiderato. Collocare il cibo sulla griglia inferiore sul vassoio di metallo. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.</p> <p>Quando si sente il BEEP, girare l'alimento. E quindi premere avvio per proseguire la cottura. Dopo la cottura, applicare una copertura con pellicola di alluminio per 10 minuti.</p>																																
<b>5. Zucchine ripiene</b> - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Vassoio di metallo sulla griglia inferiore	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>4 zucchini circolari (200 g ciascuno) \ 500 g carne macinata            2 cucchiaini da tavola di olio di oliva \ sale pepe a piacere</p> <p>Tagliare gli zucchini per formare dei semigusci e togliere i semi, facendo attenzione di non forare la polpa o la pelle. Farcire gli zucchini con carne macinata e unire l'altro mezzo zucchini. Collocare le zucchini ripiene sul vassoio di metallo sulla griglia inferiore e aggiungere un filo d'olio d'oliva. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.</p>																																

## Guida delle ricetta dello chef

Categoria	Istruzioni
<p><b>6. Sformato di patate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Piatto di cottura di 20 x 20 cm su griglia bassa</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p><i>1 kg di patate \ 1 spicchio di aglio \ 20 g burro \ 300 g panna 100 g formaggio grattugiato \ noce moscata, sale e pepe a piacere</i></p> <p>Pelare e lavare le patate, quindi tagliarle in fette di 5 mm. Strofinare la superficie interna della teglia con aglio e burro.</p> <p>Mettere una metà delle patate nella teglia di cottura e condire con aromi. Aggiungere le patate rimanenti e gli aromi quindi versare panna e formaggio sulla superficie superiore. Mettere la teglia di cottura sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.</p>
<p><b>7. Lasgna al forno</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Piatto di cottura di 26 x 17 cm su griglia bassa</li> </ul>	<p><b>Ingredienti per la salsa della carne</b></p> <p><i>9 sfoglie per lasagne non cotte \ 2 kg di carne e salsa di pomodoro 40 g di formaggio grattugiato \ 4 cucchiari da tavola di olio di oliva Sale e pepe a piacere</i></p> <p>Mettere 3 sfoglie per lasagne fianco a fianco sul fondo della teglia, coprendo il fondo. Cospargere 1/3 di carne e salsa di pomodoro sulla superficie creata.</p> <p>Continuare con 3 sfoglie per lasgna al forno e un altro terzo di carne e salsa di pomodoro, quindi terminare con le ultime 3 sfoglie e la rimanente carne e salsa. Spruzzare il formaggio grattugiato sulla superficie.</p> <p>Mettere la teglia di cottura sulla griglia bassa. Selezionare il menu e, premere avvio.</p> <p><b>※ Carne e salsa di pomodoro</b></p> <p><i>1 gambo di sedano \ 2 cipolle \ 1 foglia di alloro 1 spicchio di aglio \ 1,4 kg di patate ben pelate 1 pizzico di timo \ sale e pepe a piacere 500 g di carne macinata</i></p> <p>Macinare finemente sedano, cipolle, aglio e patate. Cuocere sedano, cipolle, aglio in teglia di frittura leggermente oleata fino alla brunitura. Aggiungere le patate, timo, foglia di alloro, sale e pepe. Agitare e sobbollire per 30 minuti.</p> <p>Cuocere la carne macinata in altra teglia leggermente oleata per 5 minuti con agitazione continua. Versare la salsa di pomodoro nella carne e cuocere per 5 minuti.</p>
<p><b>8. Torta di mele</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Tortiera da 28 cm sulla griglia inferiore</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p><i>1 impasto per pasta frolla \ 5 mele 20 grammi di zucchero \ 2 cucchiari di miele liquido</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Su una superficie leggermente infarinata, rullare la pasta pronta in una circonferenza e mettere in teglia di cottura croccante. Tagliare i bordi, lasciando una corta sporgenza. Forare con forchetta e lasciar riposare.</li> <li>2. Tagliare 2 1/2 mele e metterle nella teglia di frittura con zucchero. Sobbollire fino a quando la mela sia soffice. Tagliare le mele rimanenti in fette di 5 mm. Cospargere le mele cotte sul fondo dell'impasto e disporre le altre mele tagliate in rosette a spirale su tutta la superficie. Infine spargere il miele sulla superficie.</li> <li>3. Collocare la tortiera sulla griglia inferiore. Selezionare il menu e il peso, premere avvio. Dopo la cottura rimuovere dal forno e lasciar raffreddare.</li> </ol>

## Convezione attiva

Nell'esempio seguente, si indica come cuocere 0,3 kg di bocconcini di pollo.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **CONVEZIONE ATTIVA**.

E' indicata la seguente scritta: "auto", "☼".



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "2 BOCCONCINI DI POLLO".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "0,3 kg".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Quando si cuoce si può aumentare o ridurre il tempo di cottura attivando il **MODO DI COTTURA**.



### ! NOTA

- Sono programmati i menu per una convezione attiva.
- La convezione attiva vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti selezionando il tipo di alimento e il suo peso.

## Guida per la convezione attiva

Categoria	Istruzioni
<b>1. Pollo arrosto</b> - Limite di peso : 0,8~1,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Griglia inferiore sul vassoio di metallo	Cospargere tutto il pollo con burro fuso o olio e condimenti come desiderato. Collocare il pollo intero, con il petto rivolto in basso, sulla griglia inferiore sul vassoio di metallo. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, scolare i sughi e girare immediatamente il pollo. E quindi premere avvio per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciare la teglia coperta con pellicola di alluminio per 10 minuti.
<b>2. Bocconcini di pollo</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Griglia superiore sul vassoio di metallo	Cospargere i bocconcini di pollo con burro fuso o olio e condimenti come desiderato. Collocare il cibo sulla griglia superiore sul vassoio di metallo. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per proseguire la cottura.
<b>3. Arrosto di maiale</b> - Limite di peso : 0,5~2,0 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Griglia inferiore sul vassoio di metallo	Cospargere tutto il maiale con burro fuso o olio e condimenti come desiderato. Collocare il cibo sulla griglia inferiore sul vassoio di metallo. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, lasciare la teglia coperta con pellicola di alluminio per 10 minuti.

## Guida per la convezione attiva

Categoria	Istruzioni
<p><b>4. Pizza fatta in casa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Vassoio di metallo sulla griglia inferiore</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p><i>Pasta:</i>            120 g di pasta per pane o per usi vari \ 1 cucchiaino da tè di lievito secco attivo            1/3 di cucchiaino da tè di sale \ 1 cucchiaino da tè di zucchero            1 cucchiaino da tè di olio di oliva extravergine, più una piccola quantità per il condimento \ 70 ml di acqua calda</p> <p><i>Decorazione:</i>            3 cucchiaino da tè di salsa di pomodoro \ 2 funghi freschi tagliati a fette            1/2 cipolla tagliata \ 30 g di salame tagliato a fette fini            1/2 grano di pepe fresco \ 100 g di mozzarella a pezzi</p> <p>Amalgamare tutti gli ingredienti in un recipiente di miscelazione grande. Mescolare con un miscelatore elettrico per rendere l'impasto regolare e elastico. Rullare la pasta e porla su una teglia di cottura croccante. Cospargere impasto con la salsa di pomodoro. Disporre le decorazioni e il formaggio. Collocare il vassoio di metallo sulla griglia inferiore. Selezionare il menu, premere avvio.</p>
<p><b>5. Biscotti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Griglia alta + Griglia bassa</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>80 g di zucchero di canna \ 80 g burro fuso            1 uovo leggermente sbattuto \ 1/2 cucchiaino da tè di bicarbonato            180 g di farina di uso generale passata al setaccio            1/2 cucchiaino da tè di lievito per torte            100 g di frammenti di cioccolato</p> <p>Miscelare zucchero di canna e burro fuso. Aggiungere gradualmente l'uovo e agitare fino a miscelazione morbida. Aggiungere la farina, lievito per torte, bicarbonato e cioccolato in pezzi e miscelare bene. Versare l'impasto usando il cucchiaino sulla griglia alta e griglia bassa coperta con pellicola di alluminio. I biscotti dovrebbero essere distanziati di 2 cm. Porre la griglia alta e la griglia bassa nel forno. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, estrarre dal forno e lasciar raffreddare.</p>
<p><b>6. Patate al cartoccio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Limite di peso : 0,2~1,0 kg</li> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Griglia bassa</li> </ul>	<p>Scegliere le patate di dimensioni medie (200~220 g ciascuna). Lavare e asciugare le patate. Forare le patate diverse volte con una forchetta. Mettere l'alimento sulla griglia bassa. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, lasciare le patate coperte con pellicola di alluminio per 10 minuti.</p>
<p><b>7. Pasticcini</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temp. alimento : Ambiente</li> <li>- Utensili : Pirottini per muffin sul vassoio di metallo sulla griglia inferiore.</li> </ul>	<p><b>Ingredienti</b></p> <p>60 g zucchero \ 150 g di impasto di uso generale setacciato            2 uova leggermente sbattute \ 100 g burro fuso            1/2 cucchiaino da tè di lievito per dolci            10~13 formine per pasticcini di carta (50 mm di base x 30 mm altezza)</p> <p>Miscelare zucchero e burro fuso. Aggiungere gradualmente le uova e agitare fino a miscelazione morbida. Aggiungere la farina, lievito per torte e miscelare bene. Eventualmente cospargere le formine con burro (25~30 g ciascuna). Collocare i pirottini per muffin sul vassoio di metallo sulla griglia inferiore. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciar raffreddare.</p>

## Controllo temperatura griglia

Nell'esempio seguente, si illustra come cuocere con calore elevato (80° C) in 30 minuti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **CONTROLLO TEMPERATURA GRIGLIA**.

E' indicata la seguente scritta: " ".



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "2 MANTENERE AL CALDO".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "80° C".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "30:00".



- 5 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



### ! NOTA

Per i risultati migliori con la funzione di controllo della temperatura della griglia, accertare che la cavità del forno sia stata raffreddata prima del suo uso.

## Guida al controllo della temperatura griglia

Funzione	Istruzioni																			
<p><b>1. Cottura lenta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Campo : 110° C (alta temp.) / 90° C (bassa temp.)</li> <li>- Utensili : Piatto di vetro termico con coperchio sulla piatto girevole</li> </ul>	<p>Questa funzione mantiene una temperatura relativamente bassa se raffrontata con altri metodi di cottura (come cottura a forno, bollitura, e frittura), per molte ore che permette una cottura non sorvegliata di arrosto in pentola, stufato, e altri piatti adatti.</p> <p><b>Impostazione a temp. bassa di 90° C</b> L'impostazione bassa fa sobbollire l'alimento per un tempo lungo senza bruciatura o cottura eccessiva. Non è richiesta l'agitazione quando si usa questa impostazione.</p> <p><b>Impostazione alta di 110° C</b> La impostazione ad alta temperatura fa cuocere l'alimento in approssimativamente metà del tempo richiesto per la impostazione bassa. Alcuni alimenti possono bollire quando sono cotti alla impostazione alta, di modo che può essere necessario aggiungere una quantità maggiore di liquido. L'agitazione occasionale degli stufati e delle casseruole migliorerà la distribuzione dell'aroma.</p> <p>La scottatura e rosolatura prima della cottura non sono necessarie, ma questo aiuterà a fissare le salse e gli aromi, e mantenere tenera la carne.</p> <p><b>Guida alla cottura lenta</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tempo di cottura tradizionale</th> <th colspan="2">Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (senza scottatura)</th> <th colspan="2">Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (con scottatura)</th> </tr> <tr> <th>90° C (Bassa temp.)</th> <th>110° C (Alta temp.)</th> <th>90° C (Bassa temp.)</th> <th>110° C (Alta temp.)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 ~ 60 minuti</td> <td>6 ~ 10 ore</td> <td>3 ~ 4 ore</td> <td>4 ~ 6 ore</td> <td>2 ~ 3 ore</td> </tr> <tr> <td>1 ~ 3 ore</td> <td>8 ~ 10 ore</td> <td>4 ~ 6 ore</td> <td>5 ~ 6 ore</td> <td>3 ~ 4 ore</td> </tr> </tbody> </table>	Tempo di cottura tradizionale	Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (senza scottatura)		Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (con scottatura)		90° C (Bassa temp.)	110° C (Alta temp.)	90° C (Bassa temp.)	110° C (Alta temp.)	35 ~ 60 minuti	6 ~ 10 ore	3 ~ 4 ore	4 ~ 6 ore	2 ~ 3 ore	1 ~ 3 ore	8 ~ 10 ore	4 ~ 6 ore	5 ~ 6 ore	3 ~ 4 ore
Tempo di cottura tradizionale	Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (senza scottatura)		Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (con scottatura)																	
	90° C (Bassa temp.)	110° C (Alta temp.)	90° C (Bassa temp.)	110° C (Alta temp.)																
35 ~ 60 minuti	6 ~ 10 ore	3 ~ 4 ore	4 ~ 6 ore	2 ~ 3 ore																
1 ~ 3 ore	8 ~ 10 ore	4 ~ 6 ore	5 ~ 6 ore	3 ~ 4 ore																

## Guida al controllo della temperatura griglia

Funzione	Istruzioni																																													
<b>2. Mantenere al caldo</b> - Campo : 60° C~80° C - Utensili : Piatto di vetro termico con coperchio sulla piatto girevole	Il calore degli elementi di sommità e di fondo è usato per mantenere una temperatura regolata. Potete usare questa funzione per mantenere l'alimento caldo fino a quando è pronto per il servizio in tavola.																																													
<b>3. Disidratazione</b> - Campo : 40° C ~ 90° C - Utensili : Vassoio di metallo sulla griglia inferiore	Con questa funzione, potete essiccare frutta, vegetali e carne per ottenete spuntini salutari e nutrienti e carni gustose senza prodotti chimici e conservanti. Mettere la carta da forno sul vassoio e disporre il cibo in uno strato singolo. <b>Guida per essiccazione di alimenti</b> <table border="1" data-bbox="510 595 1241 1275"> <thead> <tr> <th>Tipo di alimento</th> <th>Preparazione</th> <th>Regolazione temperatura</th> <th>Tempo</th> <th>Uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banane</td> <td>Taglio a fette di spessore 5~6 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 ore</td> <td>Spuntini, alimenti per bambini, frutta secca, biscotti e pane alla banana</td> </tr> <tr> <td>Fichi</td> <td>Togliere gli steli e dividere a metà</td> <td>60° C</td> <td>8~10 ore</td> <td>Ripieni, torte, budini, pane e biscotti</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>5~8 ore</td> <td>Spuntini</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Pelare, tagliare in fette di spessore 6~10 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 ore</td> <td>Spuntini, cereali, cibi cotti a forno</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 ore</td> <td>Spuntini, cereali, cibi cotti a forno, frutta secca cotta al forno</td> </tr> <tr> <td>Patate</td> <td>Lavare e tagliare in circonferenze di 6 mm</td> <td>60° C</td> <td>6~10 ore</td> <td>Zuppe, stufati, pasta o salsa</td> </tr> <tr> <td>Funghi</td> <td>Pulire con spazzola o panno soffice. Non lavare</td> <td>50° C</td> <td>4~8 ore</td> <td>Reidratare per le zuppe, piatti di carne, omelette o frittute</td> </tr> <tr> <td>Carne secca</td> <td>Marinare le carni tagliate a fette (spessore 5~6 mm) acquistate in negozio o su vostra ricetta per 6~8 ore nel frigorifero</td> <td>70° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Merenda</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di alimento	Preparazione	Regolazione temperatura	Tempo	Uso	Banane	Taglio a fette di spessore 5~6 mm	60° C	5~8 ore	Spuntini, alimenti per bambini, frutta secca, biscotti e pane alla banana	Fichi	Togliere gli steli e dividere a metà	60° C	8~10 ore	Ripieni, torte, budini, pane e biscotti	Kiwi	Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm	60° C	5~8 ore	Spuntini	Mango	Pelare, tagliare in fette di spessore 6~10 mm	60° C	6~10 ore	Spuntini, cereali, cibi cotti a forno	Ananas	Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm	60° C	6~10 ore	Spuntini, cereali, cibi cotti a forno, frutta secca cotta al forno	Patate	Lavare e tagliare in circonferenze di 6 mm	60° C	6~10 ore	Zuppe, stufati, pasta o salsa	Funghi	Pulire con spazzola o panno soffice. Non lavare	50° C	4~8 ore	Reidratare per le zuppe, piatti di carne, omelette o frittute	Carne secca	Marinare le carni tagliate a fette (spessore 5~6 mm) acquistate in negozio o su vostra ricetta per 6~8 ore nel frigorifero	70° C	6~10 hrs	Merenda
Tipo di alimento	Preparazione	Regolazione temperatura	Tempo	Uso																																										
Banane	Taglio a fette di spessore 5~6 mm	60° C	5~8 ore	Spuntini, alimenti per bambini, frutta secca, biscotti e pane alla banana																																										
Fichi	Togliere gli steli e dividere a metà	60° C	8~10 ore	Ripieni, torte, budini, pane e biscotti																																										
Kiwi	Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm	60° C	5~8 ore	Spuntini																																										
Mango	Pelare, tagliare in fette di spessore 6~10 mm	60° C	6~10 ore	Spuntini, cereali, cibi cotti a forno																																										
Ananas	Pelare, tagliare in fette di spessore 8~12 mm	60° C	6~10 ore	Spuntini, cereali, cibi cotti a forno, frutta secca cotta al forno																																										
Patate	Lavare e tagliare in circonferenze di 6 mm	60° C	6~10 ore	Zuppe, stufati, pasta o salsa																																										
Funghi	Pulire con spazzola o panno soffice. Non lavare	50° C	4~8 ore	Reidratare per le zuppe, piatti di carne, omelette o frittute																																										
Carne secca	Marinare le carni tagliate a fette (spessore 5~6 mm) acquistate in negozio o su vostra ricetta per 6~8 ore nel frigorifero	70° C	6~10 hrs	Merenda																																										
<b>4. Lievitazione / Yogurt</b> - Campo : 40° C - Utensili : Piatto di vetro termico sulla griglia bassa	<b>Come ottenere lo yogurt</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versare 1000 ml di latte in un recipiente resistente al calore adatta con un coperchio.</li> <li>• Bollire alla temperatura adatta (fino a 60~70° C) e quindi raffreddare fino a circa 40° C.</li> <li>• Aggiungere 150 ml di yogurt naturale in un recipiente e agitare bene.</li> <li>• Mettere la scodella coperta nel forno.</li> <li>• Selezionare il menu, e impostare tempo di cottura a 5~8 ore.</li> </ul> <b>Come far lievitare un impasto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere l'impasto in un recipiente resistente al calore adatta e coprire con panno per forno o tessuto inumidito.</li> <li>• Mettere la scodella nel forno.</li> <li>• Selezionare il menu, e impostare il tempo di cottura a circa 40 minuti fino a quando l'impasto ha un volume raddoppiato.</li> </ul>																																													
<b>5. Riscaldare il piatto</b> - Campo : 40° C ~100° C - Utensili : Sulla griglia bassa	Usare questa funzione per riscaldare le piastre ad una temperatura calda e confortevole.																																													

## Riscaldamento per prodotti croccanti

Nel seguente esempio, si indica come cuocere 0,5 kg di lasagne.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **RISCALDAMENTO PER PRODOTTI CROCCANTI**.

E' indicata la seguente scritta: "**auto**".



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "2 LASAGNE".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "0,5 kg".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Quando si cuoce si può aumentare o ridurre il tempo di cottura attivando il **MODO DI COTTURA**.



### ! NOTA

- Sono programmati i menu di riscaldamento di cottura croccante.
- Il riscaldamento di cottura croccante vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti selezionando il tipo di alimento e il peso dell'alimento.

## Guida per riscaldamento per ottenere cottura croccante

Categoria	Istruzioni
<b>1. Cordon Bleu</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Piatto di vetro termico sulla griglia inferiore	Collocare il cordon bleu di avanzi (100~150 g/pezzo) su un piatto di vetro termico sulla griglia inferiore. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
<b>2. Lasagne</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Piatto di vetro termico sulla griglia inferiore	Tagliare la lasagna avanzata in pezzi (200~250 g/pezzo). Collocare il cibo su un piatto di vetro termico sulla griglia inferiore. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
<b>3. Pane</b> - Limite di peso : 0,1~0,3 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Griglia bassa	Mettere il pane congelato (50~100 g/pezzo) sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
<b>4. Torta / Tartina</b> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Piatto di vetro termico sulla griglia inferiore	Tagliare il pasticcio di carne/torta in pezzi (200~250 g/pezzo). Collocare il cibo su un piatto di vetro termico sulla griglia inferiore. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.

## Scongela e cucina

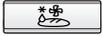
Nell'esempio seguente si mostrerà come cucinare 0,4 kg di pizza.

1. Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



2. Premere **SCONGELA E CUCINA**

E' indicata la seguente scritta: "auto".



3. Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "4 PIZZA".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



4. Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "0,4 kg".



5. Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

Quando si cuoce si può aumentare o ridurre il tempo di cottura attivando il **MODO DI COTTURA**.



## 9g[VS S Scongela e cucina

Categoria	Istruzioni
<b>1. Quiche</b> - Limite di peso : 0.3~1.0 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Piatto di vetro termico sulla griglia inferiore	Estrarre la quiche dalla confezione e rimuovere il vassoio. Collocare il cibo su un piatto di vetro termico sulla griglia inferiore. Scegliere il menu e il peso e premere start.
<b>2. Lasagne</b> - Limite di peso : 0.3~0.6 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Griglia inferiore	Estrarre le lasagne dalla confezione e rimuovere la copertura. Collocare il cibo sulla griglia inferiore. Scegliere il menu e il peso e premere start.
<b>3. Torta salata</b> - Limite di peso : 0.2~0.8 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Piatto di vetro termico sulla griglia inferiore	Estrarre la Torta salata dalla confezione e rimuovere il vassoio. Collocare il cibo su un piatto di vetro termico sulla griglia inferiore. Scegliere il menu e il peso e premere start.
<b>4. Pizza</b> - Limite di peso : 0.3~0.6 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Vassoio di metallo sulla griglia inferiore	Rimuovere la pizza congelata dalla confezione. Collocare il cibo sul vassoio di metallo sulla griglia inferiore. Scegliere il menu e il peso e premere start.

## Scongelamento automatico

La temperatura e la densità dell'alimento variano, si raccomanda che lo stesso sia controllato prima dell'inizio della cottura. Fare particolare attenzione alle articolazioni grandi di carne e polli, alcuni alimenti non dovrebbero essere completamente scongelati prima della cottura.

Per esempio il pesce cuoce talmente rapidamente che è talvolta meglio iniziare la cottura mentre ancora è leggermente congelato. Questo richiederà un tempo di attesa per ottenere che la parte centrale scongeli.

Pesare l'alimento che volete scongelare. Togliere qualsiasi legatura o confezione metallica; quindi porre l'alimento in piatto per microonde sulla vaschetta di vetro del forno e chiudere lo sportello dello stesso.



Piatto per microonde



Teglia di vetro

Nel seguente esempio, è indicato come scongelare 0,8 kg di pollo congelato.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.

E' indicata la seguente scritta: "0.8".



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "2 POLLO".

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per la conferma della categoria di cottura.



- 4 Attivare il **MODO COTTURA** fino a quando il display indica "0,8 kg" come peso dell'alimento congelato.

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



- 5 Durante lo scongelamento il forno emette il "BEEP", nel quale istante si deve aprire il portello, rovesciare l'alimento e separarlo per assicurare lo scongelamento regolare. Togliere le porzioni che avete scongelato o proteggerle per rallentare lo scongelamento. Dopo il controllo, chiudere lo sportello del forno e premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO** per riprendere lo scongelamento.

**Il forno non arresta lo scongelamento (anche quando suona il BEEP) salvo che lo sportello sia aperto.**

### ! NOTA

- Il forno dispone di quattro impostazioni di scongelamento:
  - **carne, pollo, pesce e pane**; per ogni categoria di alimenti la potenza è diversa.
- Gli alimenti da cuocere devono essere inseriti in contenitori per forno a microonde.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Griglia bassa

## Guida allo scongelamento

- \* Il cibo da scongelare deve essere in un contenitore per microonde e collocato scoperto sul piatto di vetro.
- \* Se necessario, coprire piccole aree di carne o pollo con pezzi di foglio di alluminio. Ciò impedirà ai pezzi più piccoli di scaldarsi durante lo scongelamento. Verificare che il foglio non tocchi le pareti del forno.
- \* Separare alimenti come carne tritata, bracioline, salsicce e pancetta non appena possibile.

**Al beep, girare. Rimuovere le parti scongelate.** Continuare a scongelare i pezzi rimanenti. Lasciare quindi riposare fino al completo scongelamento.

Categoria	Istruzioni
<b>1. Carne</b> - Limite peso : 0,1~4,0 kg - Utensile : Contenitore per microonde	- Manzo tritato, filetto, cubetti per stufato, lombate, hamburger, bracioline di maiale, arrostiti, salsicce, costolette (2 cm). - Ruotare l'alimento al beep. - Dopo lo scongelamento, lasciare coperto con foglio di alluminio per 5~15 minuti.
<b>2. Pollo</b> - Limite peso : 0,1~4,0 kg - Utensile : Contenitore per microonde	- Pollo intero, zampe, petti, petti di tacchino (meno di 2,0 kg). - Ruotare l'alimento al beep. - Dopo lo scongelamento, lasciare per 20~30 minuti.
<b>3. Pesce</b> - Limite peso : 0,1~4,0 kg - Utensile : Contenitore per microonde	- Filetti, fette, pesci interi, frutti di mare. - Ruotare l'alimento al beep. - Dopo lo scongelamento, lasciare per 10~20 minuti.
<b>4. Pane</b> - Limite peso : 0,1~0,5 kg - Utensile : Foglio di carta	- Fette di pane, baguette, focaccia, ecc. - Dopo lo scongelamento, lasciare per 1 minuto.

## CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE

### Controllo visivo

Le ricette del libro sono state redatte con la massima cura, ma il buon risultato dipende molto dall'attenzione con cui si prepara il cibo durante la cottura. Osservare sempre gli alimenti durante la cottura. La funzione microonde dispone di una luce che si accende automaticamente mentre il forno è acceso affinché sia possibile vedere all'interno del forno e controllare la cottura degli alimenti. Osservare le istruzioni fornite nella ricetta riguardo a miscelazione, condimento, ecc. Se gli alimenti sembrano cotti in modo non omogeneo, adeguare la cottura per correggere il problema.

### Fattori che influiscono sui tempi di cottura a microonde

I tempi di cottura sono influenzati da molti fattori. La temperatura degli ingredienti usati nella ricetta influenza molto i tempi di cottura. Ad esempio, una torta realizzata con burro freddo, latte e uova impiega più tempo a cuocere rispetto a una torta fatta con ingredienti a temperatura ambiente. Tutte le ricette del presente libro indicano tempi di cottura minimi e massimi. Potrebbe capitare che gli alimenti non siano cotti secondo il proprio gusto adottando i tempi minimi consigliati quindi si può scegliere di cucinarli con il tempo massimo, secondo le proprie preferenze. La filosofia di questo libro è fornire tempi di cottura medi. Gli alimenti cotti eccessivamente non hanno un buon sapore. Alcune ricette, in particolare quelle per il pane, i dolci e le creme consigliano di estrarre gli alimenti dal forno quando non sono ancora completamente cotti. Questo non è un errore. Infatti, questi alimenti continuano la cottura al di fuori del forno se vengono coperti perché il calore della parte esterna viene convogliato all'interno. Se l'alimento viene lasciato nel forno fino a cottura completa, la porzione esterna potrebbe addirittura bruciarsi. Con il tempo, si acquisisce una sempre maggiore esperienza sia sui tempi di cottura che di riposo per i vari alimenti.

### Densità degli alimenti

Gli alimenti leggeri e porosi come le torte e il pane cuociono più rapidamente di quelli pesanti e densi come ad es. gli arrostiti. Cuocendo a microonde gli alimenti porosi, fare attenzione che la parte esterna non diventi secca e troppo friabile.

### Altezza del cibo

La parte superiore degli alimenti alti, in particolare gli arrostiti, cuoce più rapidamente della parte inferiore. Per questo, è utile girare gli alimenti alti durante la cottura, anche diverse volte.

### Contenuto di umidità negli alimenti

Dato che il calore generato dalle microonde tende a far evaporare l'umidità, gli alimenti relativamente secchi come gli arrostiti ed alcune verdure devono essere bagnati con acqua prima della cottura oppure coperti per ritenere l'umidità.

### Ossa e grasso contenuti negli alimenti

Le ossa conducono il calore e il grasso cuoce più rapidamente della carne. Quando si cucinano tagli di carne con ossa e grasso fare attenzione che non cuociano in modo non omogeneo e non eccessivamente.

### Quantità di cibo

Il numero di microonde nel forno rimane costante, indipendentemente dalla quantità di cibo cucinata. Per questo, la quantità di alimenti collocata nel forno è direttamente proporzionale al tempo di cottura. Ricordarsi di ridurre i tempi di cottura di almeno un terzo quando la quantità di cibo è ridotta.

### Forma degli alimenti

Le microonde penetrano negli alimenti solo per circa 2 cm, la porzione interna degli alimenti spessi viene cotta perché il calore generato all'esterno penetra all'interno. Solo la parte esterna dell'alimento viene cucinata dall'energia a microonde, il resto viene cotto per conduzione. La forma meno adatta per la cottura a microonde è un quadrato spesso. Gli angoli brucerebbero prima che il centro diventi caldo. Gli alimenti rotondi sottili e con forma ad anello sono invece molto adatti alla cottura a microonde.

### Copertura

Un coperchio mantiene il calore e il vapore che consente di cucinare più rapidamente gli alimenti. Utilizzare un coperchio o una pellicola per microonde con un angolo ripiegato all'indietro per evitare che si separi

# CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE

## Rosolatura

La carne e il pollame cucinati quindici minuti o più risultano leggermente rosolati nel loro grasso. Gli alimenti cucinati per un tempo più breve possono essere spazzolati con una salsa come la Worcestershire, la salsa di soia o barbecue per fornire un colore gradevole. Se si utilizzano quantità minime di queste salse il sapore non ne risulta alterato.

## Copertura con carta da forno

La carta da forno evita gli sgocciolamenti e aiuta a mantenere il calore. Tuttavia, poiché è una copertura meno ermetica di un coperchio o di una pellicola, consente al cibo di essiccarsi leggermente.

## Posizionamento e spaziatura

Gli alimenti come patate al forno, piccole torte e antipasti, cuoceranno più rapidamente se posizionati nel forno a distanze omogenee, preferibilmente secondo un modello circolare. Non impilare mai gli alimenti uno sull'altro.

## Mescolamento

Il mescolamento è una delle più importanti tecniche per la cottura a microonde. Nella cottura convenzionale gli alimenti vengono mescolati perché risultino miscelati. Nella cottura a microonde vengono mescolati per la distribuzione del calore. Mescolare sempre dall'esterno verso il centro perché la parte esterna del cibo si scalda prima.

## Capovolgimento

I tagli di cibo grandi e alti come gli arrostiti o i polli interi devono essere girati in modo che la parte superiore e quella inferiore cuociano in modo omogeneo. Si consiglia di girare anche le braciocole e il pollo in pezzi.

## Collocare le porzioni più spesse rivolte verso l'esterno

Poiché le microonde sono attratte dalla parte esterna degli alimenti, si consiglia di mettere le parti più spesse di carne, pollo e pesce sulla parte esterna del piatto di cottura. In questo modo riceveranno maggiore energia a microonde e l'alimento cuocerà in modo più omogeneo.

## Copertura

Sugli angoli o i bordi degli alimenti quadrati o rettangolari, si possono applicare strisce di alluminio per bloccare le microonde ed evitare che queste parti vengano cotte eccessivamente. Non usare mai una quantità eccessiva di pellicola e assicurarsi che sia collegata al piatto per evitare "archi" nel forno.

## Elevazione

Gli alimenti spessi o densi possono essere elevati in modo che le microonde vengano assorbite dal lato inferiore e dal centro dell'alimento.

## Foratura

Gli alimenti racchiusi in un guscio, con la pelle o con una membrana possono scoppiare nel forno a meno che non vengano forati prima della cottura. Questi alimenti includono il tuorlo e l'albume delle uova, ostriche e frutti di mare, nonché tutta la verdura e la frutta.

## Controllo della cottura

Poiché gli alimenti cuociono molto rapidamente, è necessario controllarli frequentemente. Alcuni alimenti vengono lasciati nel forno fino a quando sono completamente cotti, ma la maggior parte, tra cui la carne e il pollo, vengono estratti dal forno quando non lo sono ancora completamente e terminano la cottura mentre riposano. La temperatura interna degli alimenti aumenta di 5~15° C durante il "riposo".

## Tempo di riposo

Gli alimenti possono riposare per 3-10 minuti prima di essere estratti dal forno. Generalmente vengono coperti per mantenere il calore, a meno che non debbano risultare secchi (alcune torte e biscotti, ad esempio). Il riposo consente agli alimenti di terminare la cottura e aiuta a sviluppare l'aroma.

## Pulizia del forno

### 1 Mantenere sempre pulito l'interno del forno

I residui di alimenti o di liquidi possono incollarsi alle pareti del forno e fra la guarnizione e la superficie dello sportello. Si consiglia di rimuovere subito i residui con un panno umido. I residui assorbono energia a microonde e allungano i tempi di cottura. Utilizzare un panno umido per rimuovere i detriti che cadono fra lo sportello e il corpo del forno. È importante mantenere pulita questa zona per garantire una buona tenuta. Rimuovere gli spruzzi di grasso con un panno inumidito con detergente, quindi sciacquare e asciugare. Non usare abrasivi o oggetti rigidi. Il ripiano in metallo può essere lavato a mano o in lavastoviglie.

### 2 Mantenere sempre pulito l'interno del forno

Pulire la parte esterna del forno con sapone e acqua, quindi sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido o della carta. Per evitare danni ai componenti interni del forno, l'acqua non deve entrare nelle fessure di ventilazione. Per pulire il pannello di controllo, aprire lo sportello per evitare che il forno si avvii accidentalmente, pulire con un panno umido, quindi asciugare con un panno asciutto. Premere ARRESTO/ANNULLAMENTO dopo la pulizia.

- 3 Se all'interno o attorno alla parte esterna dello sportello del forno si accumula vapore, pulire i pannelli con un panno morbido. Ciò può verificarsi quando il forno viene fatto funzionare in presenza di molta umidità e non indica un difetto dell'apparecchio.
- 4 Tenere puliti lo sportello e le guarnizioni dello sportello. Utilizzare solo acqua calda e saponata, quindi sciacquare e asciugare accuratamente.  
NON UTILIZZARE MATERIALI ABRASIVI COME DETERGENTI IN POLVERE O RASCHIETTI IN METALLO O PLASTICA.  
Le parti metalliche sono facili da mantenere se pulite frequentemente con un panno umido.
- 5 Non utilizzare una pulitrice a vapore.
- 6 Scollegare il forno dalla presa elettrica quando si pulisce il pannello di controllo con un panno bagnato o si spruzza acqua sul vetro. In caso contrario, questo prodotto può essere avviato con il tasto Quick Start.

## DOMANDE & RISPOSTE

Domande frequenti	Risposta
Quale è il problema se la luce del forno non si accende?	Possono esservi diversi motivi. La lampadina è bruciata Il relè è guasto
L'energia a microonde passa attraverso lo schermo trasparente dello sportello?	No, i fori servono a far passare la luce ma non fanno passare l'energia a microonde.
Perché il beep suona quando si tocca un tasto del pannello di controllo?	Il beep suona per garantire che le impostazioni siano inserite correttamente.
La funzione microonde viene danneggiata se il forno funziona a vuoto?	Sì, non far mai funzionare il forno a vuoto.
Perché le uova scoppiano a volte?	Cucinando le uova, il tuorlo può scoppiare a causa del calore prodotto all'interno della membrana. Per evitare questo inconveniente, forare il tuorlo prima della cottura. Non far cuocere a microonde le uova nel guscio.
Perché si consiglia un tempo di riposo dopo la cottura a microonde?	Una volta terminata la cottura a microonde, durante il tempo di "riposo" gli alimenti continuano a cuocere. Questo tempo consente di ultimare la cottura in modo omogeneo. La lunghezza del tempo di riposo dipende dalla densità degli alimenti.
Perché il mio forno non cucina così rapidamente come indicato nella guida?	Accertarsi di avere seguito con attenzione le istruzioni per capire cosa può avere prodotto differenze nel tempo di cottura. I tempi di cottura e le impostazioni di temperatura sono suggerimenti scelti per evitare una cottura eccessiva, il problema più comune nella cottura a microonde. Se gli alimenti presentano differenze di dimensioni, forma e peso i tempi di cottura possono essere più lunghi. Utilizzare la propria esperienza e i suggerimenti della guida per controllare le condizioni del cibo, come si farebbe con un forno comune.

## PIATTI DI PROVA SECONDO EN 60705

Funzione	Cibo	Impostazione microonde, Watt	Tipo di riscaldamento, temperatura	Note
Scongelamento a microonde	Carne	Funzione di chiave automatica	-	Mettere un piatto piano nel centro della vaschetta di vetro. Usare la funzione "Scongelamento automatico 1" e selezionare il peso esatto. Quando suona il BEEP, rovesciare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
Cottura a microonde	Crema pasticcera	360 W, 28~35 min	-	Collocare un piatto in Pyrex al centro del vassoio di vetro.
	Pan di Spagna	900 W, 4~5 min	-	Collocare un piatto in Pyrex da Ø22 cm al centro del vassoio di vetro.
	Polpettone di carne	540 W, 13~25 min	-	Collocare un piatto in Pyrex al centro del vassoio di vetro.
Cottura combinata con microonde	Patate al gratin	360 W, 25~29 min	200° C	Collocare un piatto in Pyrex da Ø22 cm sul ripiano inferiore.
	Torta	-	170° C	Collocare un piatto in Pyrex da Ø22 cm sul ripiano inferiore.
	Pollo	Funzione di chiave automatica	-	Mettere il petto del pollo verso il basso sulla griglia bassa sopra un piatto di sgocciolatura. Usare la funzione "Convezione attiva 1" e selezionare il peso esatto. Quando suona il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.

## SPECIFICHE TECNICHE

MJ328***		
Ingresso alimentazione	230 V~ 50 Hz	
Uscita	900 Watt (standard IEC60705)	
Frequenza microonde	2450 MHz +/- 50MHz(Groupo 2/Classe B)	
Dimensioni esterne	530 mm(W) X 322 mm(H) X 533 mm(D)	
Consumo di energia	Max.	2600 watt
	Microonde	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Convezione	1250 (Max. 2450) Watt
	Combinato	Max. 2600 Watt

Apparecchiatura del gruppo 2: Il gruppo 2 contiene tutta l'apparecchiatura di RF di ISM in cui l'energia di radiofrequenza nel campo di frequenza 9 kHz - 400GHz è intenzionalmente generata ed usata o solo usata, nella forma di radiazioni elettromagnetiche, induttive e/o accoppiamento capacitivo per il trattamento di materiale o per scopi di ispezione/analisi.

L'apparecchiatura di classe B è un'apparecchiatura per l'uso in ambienti domestici e in locali pubblici direttamente collegati direttamente alla rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta le costruzioni usate per scopi abitativi.



### Smaltimento delle apparecchiature obsolete



- 1 Tutte le apparecchiature elettriche ed elettroniche, contrassegnate da questo simbolo ("bidone della spazzatura barrato da una croce"), devono essere raccolte e smaltite separatamente rispetto agli altri rifiuti urbani misti mediante impianti di raccolta specifici installati da enti pubblici o dalle autorità locali. Si ricorda che gli utenti finali domestici possono consegnare gratuitamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche a fine vita presso il punto vendita all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente. Gli utenti finali domestici possono inoltre consegnare gratuitamente apparecchiature elettriche ed elettroniche di piccolissime dimensioni (non eccedenti i 25 cm) a fine vita direttamente presso un punto vendita a ciò abilitato, senza obbligo di acquistare una apparecchiatura nuova di tipo equivalente. Si prega di informarsi previamente presso il punto vendita prescelto circa tale ultima modalità di conferimento dell'apparecchiatura a fine vita.
- 2 Il corretto smaltimento dell'unità obsoleta contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute degli individui e sull'ambiente. Una gestione responsabile del fine vita delle apparecchiature elettriche ed elettroniche da parte degli utenti contribuisce al riutilizzo, al riciclaggio ed al recupero sostenibile dei prodotti obsoleti e dei relativi materiali.
- 3 Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare l'ufficio del comune di residenza, il servizio di smaltimento rifiuti o il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto.  
([www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling))