



FORNO MULTIFUNZIONE A ONDE LUMINOSE "SolarCUBE"

ISTRUZIONI PER L'USO

PRUDENZA

NEL RINGRAZIARVI PER AVERE ACQUISTATO QUESTO PRODOTTO LG, VI RACCOMANDIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI ISTRUZIONI PRIMA DI INIZIARE AD UTILIZZARLO.
I PRODUTTORI NON POSSONO ESSERE RITENUTI RESPONSABILI PER QUALSIASI PROBLEMA CAUSATO DA UNA MANCANZA, DA PARTE DELL'UTENTE, DI OSSERVAZIONE DI QUESTE ISTRUZIONI

MP9287NLC
MP9287NBC

P/No: MFL40332903

Sommario

Come funziona il forno a microonde

Le microonde sono una forma d'energia simile alle onde della radio o televisive e alla normale luce solare. Normalmente le microonde si diffondono man mano che viaggiano nell'atmosfera, e spariscono senza effetti. Il forno a microonde dispone di un magnetron, progettato per utilizzare l'energia delle microonde; l'elettricità che alimenta il tubo del magnetron viene utilizzata per creare energia microonde.

Queste microne entrano nell'area di cottura attraverso delle aperture all'interno del forno. All'interno del forno vi è allocato un vassoio.

Le microne non possono passare attraverso le pareti metalliche del forno, ma possono trapassare materiali quali vetro, porcellana e carta, i materiali di cui sono composti i contenitori per una cucina sicura con le microne.

Le microonde non scaldano i recipienti da cucina, anche se può succedere che essi si surriscaldino a causa del calore sprigionato dagli alimenti.

Un apparecchio molto sicuro

Questo forno a microonde, SolarCUBE, è uno degli elettrodomestici più sicuri. Quando lo sportello viene aperto, il forno smette automaticamente di produrre microonde. L'energia delle microonde viene completamente convertita in calore quando penetra negli alimenti, senza lasciare nessuna energia "residua" nociva per chi li consuma..

Sommario	2
Avvertenze importanti per la sicurezza	3 ~ 7
Precauzioni d'uso	8
Installazione	9 ~ 10
Pannello di Controllo	11
Regolazione dell' Orologio	12
Blocco Dei comandi	13
Preriscaldamento nella modalità ventilata	14
Cottura nella modalità ventilata	15
Cottura nella modalità Grill combi	16
Cottura nella modalità Conv. Combi	17
Cottura Automatica	18 ~ 21
Cottura a Vapore	22 ~ 25
Scongelo	26
Guida allo scongelamento	27
Modalità EZ Clean	28
Cottura nella modalità Grill	29
Cottura A microonde	30
Livelli Di potenza delle microonde	31
Funzione Avvio veloce	32
Prolungamento o Riduzione della durata	33
Test di cottura eseguiti in conformità alla norma EN 60705	34
Utensili adatti alla cottura A microonde	35
Caratteristiche degli alimenti e Cottura a microonde	36 ~ 37
Domande & Risposte	38
Caratteristiche tecniche	39

Si prega di conservare per consultazioni future. Leggere e applicare le seguenti istruzioni prima di usare il forno per prevenire il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni durante l'utilizzo del forno. Questa guida non considera tutte le possibili condizioni che possono verificarsi. Contattare sempre il proprio rivenditore o produttore in caso di problemi non comprensibili.

Avvertenze importanti per la sicurezza



Questo è il simbolo di avviso di sicurezza. Questo simbolo avvisa i possibili rischi che possono provocare gravi danni agli utenti. Tutti i messaggi di sicurezza saranno preceduti dal simbolo di avviso di sicurezza e o la parola "WARNING" (ATTENZIONE) o la parola "CAUTION" (PRUDENZA).



ATTENZIONE Questo simbolo avviserà dei possibili rischi o pratiche insicure che possono provocare danni alla persona.



PRUDENZA Questo simbolo avviserà dei possibili rischi o pratiche insicure che possono causare lesioni personali o danni alla proprietà.



ATTENZIONE

1. **Non tentare di manomettere o apportare modifiche e riparazioni allo sportello, alle guarnizioni dello sportello, al pannello di controllo, al dispositivo di blocco di sicurezza dell'interruttore od a qualsiasi altra parte del forno. che comporta la rimozione di qualsiasi copertura che garantisce la protezione dall'energia delle microonde. Non utilizzare il forno se le guarnizioni dello sportello od altre parti adiacenti del forno sono danneggiate. La riparazione deve essere effettuata solo da servizio tecnico specializzato.**
 - ➔ Diversamente da altri apparecchi, il forno a microonde è un apparecchio ad alto voltaggio ed alta corrente. Uso improprio o riparazioni improprie, possono causare eccessive esposizioni dannose all'energia delle microonde oppure elettroshock.
2. **Non usare il forno con intenzioni di deumidificazione. (Es. Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali, vestiti, giochi e/o altri oggetti bagnati)**
 - > **Non inserire nel forno a microonde apparecchiature elettriche, animali e/o altri esseri viventi.**
 - ➔ Può essere causa di seri danni alla sicurezza quali incendi ustioni o gravi lesioni alla persona causata da elettroshock).

3. **L'uso dell'apparecchio non è rivolto a bambini o persone inferme. Permettere l'uso del forno a bambini senza la supervisione di un adulto solo quando sono state date istruzioni adeguate in merito all'uso del forno ed i possibili pericoli che esso può comportare.**
 - ➔ L'uso improprio può essere causa di danni a ciò che concerne la sicurezza come incendio, elettroshock o ustioni.
4. **Parti accessibili potrebbero divenire calde durante l'uso. Tenere fuori dalla portata dei bambini piccoli.**
 - ➔ Potrebbero ustionarsi.
5. **Liquidi od altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto responsabili di esplosioni. Rimuovere l'involucro di plastica dai cibi prima di effettuare la cottura o lo scongelamento. Notare che in alcuni casi le pietanze dovrebbero essere coperte da film plastici per la cottura od il riscaldamento.**
 - ➔ Potrebbero traboccare.
6. **Questo elettrodomestico non è inteso per l'utilizzo da parte di persone (tra cui bambini) con capacità mentali, sensoriali e fisiche ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, senza la supervisione o dopo aver ricevuto le adeguate istruzioni relative all'utilizzo dell'elettrodomestico dalla persona responsabile della loro sicurezza.**

Avvertenze importanti per la sicurezza

Si prega di conservare per consultazioni future. Leggere e applicare le seguenti istruzioni prima di usare il forno per prevenire il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni durante l'utilizzo del forno. Questa guida non considera tutte le possibili condizioni che possono verificarsi. Contattare sempre il proprio rivenditore o produttore in caso di problemi non comprensibili.

PRUDENZA

1. Non è possibile utilizzare il forno con lo sportello aperto grazie al dispositivo di blocco di sicurezza dell'interruttore integrato al meccanismo dello sportello. È importante non interferire con il dispositivo di blocco di sicurezza.

☞ Potrebbe risultare un dannoso eccesso di esposizione all'energia delle microonde. (Il dispositivo di blocco di sicurezza automaticamente interrompe qualsiasi operazione di cottura se lo sportello viene aperto.)

2. Non posizionare alcun oggetto (tipo asciugamani da cucina, tovaglioli, ecc...) tra il fronte del forno e lo sportello oppure permettere a residui di cibo o pulizia di accumularsi sulla superficie delle guarnizioni..

☞ Potrebbe risultare in un dannoso eccesso di esposizione all'energia delle microonde.

3. Non mettere in funzione il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non ci sia nessun danno allo: (1) sportello (deformato), (2) alle cerniere e ai ganci (allentati o rotti), (3) alla chiusura e alle guarnizioni.

☞ Potrebbe risultare in un dannoso eccesso di esposizione all'energia delle microonde.

4. Si prega di assicurarsi che i tempi di cottura siano impostati correttamente. Piccoli quantitativi di pietanze richiedono minor tempo di cottura o riscaldamento.

☞ La cottura eccessiva potrebbe far prendere fuoco al cibo con conseguente danneggiamento del forno.

5. Durante il riscaldamento di liquidi, ad esempio zuppe, salse o bevande nel forno a microonde,

* Evitare di usare dei contenitori con bordi dritti ed imboccatura stretta.

* Non scaldare eccessivamente.

* Mescolare i liquidi prima di introdurre il contenitore nel forno e un'altra volta a metà del processo di riscaldamento.

* A fine riscaldamento lasciar riposare i liquidi nel vano del forno per qualche minuto, mescolare o agitare nuovamente facendo attenzione e controllando la loro temperatura prima del consumo per evitare di scottarsi (specialmente in caso di biberon e alimenti per bambini)

☞ Fare attenzione quando si maneggiano contenitori con dei liquidi. Riscaldare bevande al microonde può provocare una fuoriuscita improvvisa del liquido caldo, che continua a bollire anche senza segnali evidenti.

6. Uno sfogo di scarico è situato sopra, sotto o di lato al forno. Non bloccare lo sfogo.

☞ Potrebbe causare danni al forno e scarsi risultati cottura.

7. Non far funzionare il forno quando è vuoto. È preferibile lasciare un bicchiere d'acqua nel forno quando non è utilizzato, perché nel caso in cui il forno venga acceso accidentalmente, l'acqua assorbe tutta l'energia delle microonde.

☞ L'uso improprio potrebbe causare danni al forno.

Si prega di conservare per consultazioni future. Leggere e applicare le seguenti istruzioni prima di usare il forno per prevenire il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni durante l'utilizzo del forno. Questa guida non considera tutte le possibili condizioni che possono verificarsi. Contattare sempre il proprio rivenditore o produttore in caso di problemi non comprensibili.

Avvertenze importanti per la sicurezza

PRUDENZA

8. Non cuocere cibi avvolti in panni di carta, a meno che il libro di ricette non contenga istruzioni per il cibo preparato. E non usare giornali al posto di panni di carta per la cottura.

➔ L'uso improprio potrebbe essere causa di una esplosione o fuoco.

9. Non utilizzare recipienti in legno e contenitori di ceramica con intarsi metallici (es) d'oro o di argento). Rimuovere sempre le fascette in metallo plastificato utilizzate per chiudere i sacchetti di plastica. Prima del loro uso controllare che gli utensili impiegati siano adatti all'uso nel forno a microonde.

➔ Potrebbero scaldarsi e bruciare. In particolare oggetti di metallo potrebbero inarcarsi causando seri danni.

10. Non utilizzare prodotti di carta riciclata.

➔ Potrebbero contenere impurità che, impiegati in cottura, potrebbero causare scintille e/o fuoco.

11. Non risciacquare vassoio e griglia ponendoli in acqua appena finita la cottura. Potrebbe causarne la rottura o danneggiamento.

➔ L'uso improprio potrebbe causare danni al forno.

12. Assicurarsi di aver posizionato il forno in modo tale che la parte frontale dello sportello rientri di almeno 8 cm dal bordo della superficie sul quale è appoggiato, in modo da evitare che l'apparecchio venga accidentalmente fatto cadere.

➔ L'uso improprio potrebbe causare in lesioni personali e danni al forno.

13. Prima della cottura, forare la buccia di patate, mele o di altra frutta o verdure analoghe.

➔ Potrebbero traboccare.

14. Non cuocere le uova con il loro guscio. Le uova comprese di guscio e uova sode intere non devono essere riscaldate nel forno a microonde considerato che potrebbero esplodere anche una volta terminato il riscaldamento in forno.

➔ La pressione aumenta all'interno dell'uovo che potrebbe traboccare.

15. Evitare frittore prolungate in molto grasso.

➔ Potrebbe verificarsi uno straboccamento del liquido caldo.

16. Se si vede del fumo, spegnere il forno o staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare lo sportello chiuso in modo che eventuali fiamme non vengano alimentate.

➔ Potrebbe essere causa di seri danni quali fuoco ed elettroshock.

Avvertenze importanti per la sicurezza

Si prega di conservare per consultazioni future. Leggere e applicare le seguenti istruzioni prima di usare il forno per prevenire il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni durante l'utilizzo del forno. Questa guida non considera tutte le possibili condizioni che possono verificarsi. Contattare sempre il proprio rivenditore o produttore in caso di problemi non comprensibili.

PRUDENZA

17. Quando si riscaldano o cuociono cibi in contenitori di carta, plastica od altro materiale combustibile, tenere d'occhio il forno e controllarlo spesso.

- Le pietanze potrebbero fuoriuscire anche a causa del possibile deterioramento dei contenitori, il quale può anche causare incendio.

18. La temperatura di superfici accessibile potrebbe essere alta durante il funzionamento dell'apparecchio. Non toccare lo sportello del forno, la superficie esterna, la superficie posteriore, la cavità del forno, gli accessori e le stoviglie durante la modalità grill, la modalità convezione e le operazioni di autocottura, prima di procedere con la pulizia assicurarsi che non siano calde.

- Divenuti caldi, a meno che non vengano indossati un paio di spessi guanti da forno, sussiste il pericolo di una ustione.

19. Pulire regolarmente il forno e rimuovere ogni deposito di cibo.

- Se non si tiene il forno in condizioni pulite, la superficie potrebbe deteriorarsi e inficiare la durata dell'apparecchio, oltre a causare situazioni pericolose.

20. Utilizzare solo la sonda di temperatura raccomandata per questo forno (per elettrodomestici dotati di un sensore di controllo della temperatura).

- Non è possibile accertarsi che la temperatura sia esatta con misurazioni inadatte della temperatura.

21. Se sono previsti elementi riscaldanti, durante l'uso l'apparecchio diventa bollente. Evitare di toccare le parti bollenti all'interno del forno.

- Sussiste il pericolo di ustione.

22. Per la cottura del popcorn seguire attentamente le indicazioni riportate sulla confezione del prodotto. Non lasciare il forno senza supervisione quando il popcorn è in cottura. Se il popcorn non scoppia trascorso il periodo suggerito, interrompere la cottura. Non usare mai sacchetti di carta per preparare il popcorn e non cercare mai di far scoppiare i chicchi residui.

- Una sovracottura potrebbe avere come conseguenza che il popcorn prenda fuoco.

Si prega di conservare per consultazioni future. Leggere e applicare le seguenti istruzioni prima di usare il forno per prevenire il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o danni durante l'utilizzo del forno. Questa guida non considera tutte le possibili condizioni che possono verificarsi. Contattare sempre il proprio rivenditore o produttore in caso di problemi non comprensibili.

Avvertenze importanti per la sicurezza

PRUDENZA

23. Questo apparecchio deve categoricamente essere collegato ad una presa dotata di messa a terra

I fili di questo cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici:

BLU-Neutro

MARRONE-Fase

VERDE E GIALLO-Terra

Dato che i colori dei fili nei cavi di quest'apparecchio potrebbero non corrispondere ai colori che identificano i terminali della vostra spina, procedere come segue:

Il filo colorato in BLU deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera N o colorato in NERO.

Il filo colorato in MARRONE deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera L o colorato in ROSSO.

Il filo colorato in VERDE e GIALLO o in VERDE deve essere collegato con il terminale segnato con la lettera E o con un'etichetta con il \perp della messa a terra.

Al fine di evitare pericoli, se il cavo è danneggiato deve essere sostituito soltanto dal fabbricante o da un suo centro di assistenza, o da personale qualificato.

⊖ L'uso improprio potrebbe essere causa di seri danni elettrici.

24. Per pulire il vetro del forno non utilizzare strumenti rigidi ed abrasivi oppure affilati raschietti metallici.

⊖ Essi potrebbero graffiare la superficie, e ciò potrebbe causare il frantumarsi del vetro.

25. Questo forno non deve essere utilizzato per scopi commerciali di catering.

⊖ L'uso improprio potrebbe causare danni al forno.

26. Il forno a microonde deve essere azionato con lo sportello decorativo aperto.

⊖ Se lo sportello viene chiuso durante il funzionamento, il flusso d'aria potrebbe peggiorare e causare incendio o danni al forno ed alla sua struttura.

27. Il collegamento può essere ottenuto avendo una presa accessibile oppure incorporando un interruttore sulla rete elettrica fissa in accordo con le regole di rete.

⊖ L'uso di una presa od un interruttore inadatti possono causare elettroshock o incendio.

Precauzioni d'uso

Precauzioni per evitare esposizioni a quantità eccessive di microonde

Non è possibile far funzionare il forno con lo sportello aperto grazie ai ganci di sicurezza incorporati nel meccanismo dello sportello. Questi ganci di sicurezza bloccano automaticamente ogni attività di cottura quando lo sportello è aperto, cosa che, nel caso di un forno a microonde, potrebbe comportare una dannosa esposizione all'energia microonde.

È importante non manomettere i ganci di sicurezza.

Non inserire alcun oggetto fra la parte frontale del forno e lo sportello, e non lasciare che residui di cibo o di sostanze detergenti si accumulino sulle guarnizioni.

Non mettere in funzione il forno se è danneggiato. È particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non ci sia nessun danno allo: (1) sportello (deformato), (2) alle cerniere e ai ganci (allentati o rotti), (3) alla chiusura e alle guarnizioni.

Il forno deve essere aggiustato o riparato soltanto da personale qualificato.

ATTENZIONE

Si prega di assicurarsi che i tempi di cottura siano correttamente impostati, dal momento che una cottura eccessiva potrebbe far sì che l'ALIMENTO prenda fuoco e che il forno ne risulti danneggiato.

Quando nel forno a microonde si riscaldano dei liquidi, per es. minestre, salse e bevande, il punto di ebollizione può essere superato senza che appaiano bollicine. Questo può avere come conseguenza che il liquido bollente d'improvviso trabocchi. Per prevenire questa possibilità, bisogna procedere nel modo seguente:

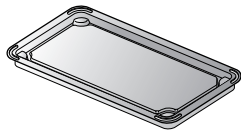
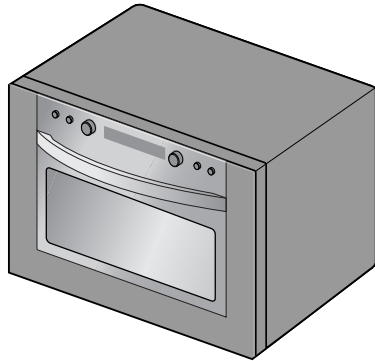
- 1 Evitare di usare dei contenitori con bordi dritti ed imboccatura stretta.
- 2 Non scaldare eccessivamente.
- 3 Mescolare i liquidi prima di introdurre il contenitore nel forno e un'altra volta a metà del processo di riscaldamento.
- 4 Una volta riscaldati, lasciarli riposare nel forno per un breve periodo, mescolarli o agitarli di nuovo con cura e controllarne la temperatura prima di consumarli in modo da evitare scottature (specialmente per quelli contenuti nei biberon e nei vasetti per omogeneizzati). Prestare attenzione nel maneggiare il contenitore.

ATTENZIONE

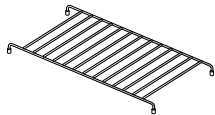
Dopo la cottura a microonde lasciare sempre riposare gli alimenti e controllarne la temperatura prima di consumarli, soprattutto se sono contenuti in biberon e vasetti per omogeneizzati.

Seguendo le istruzioni descritte nelle pagine seguenti è possibile verificare rapidamente se il forno funziona in modo corretto. Si prega di prestare particolare attenzione alle indicazioni sul luogo dove installare il forno. In fase di disimballo del forno assicurarsi di aver rimosso tutti gli accessori e il materiale d'imballaggio. Verificare che il forno non sia stato danneggiato durante il trasporto.

- 1** Togliere il forno dall'imballo ed appoggiarlo su di una superficie piana.



Vassoio di Metallo



Griglia

Pentola a vapore



Coperchio cottura a vapore

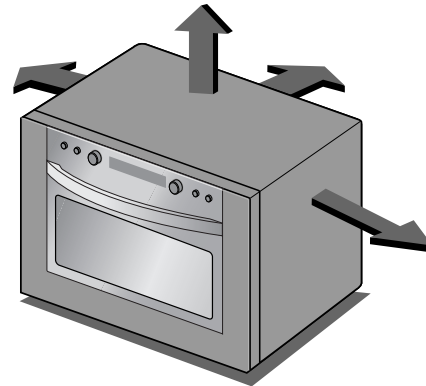


Griglia per cottura a vapore



Vaschetta acqua per cottura a vapore (Vassoio di Metallo, Vassoio per doratura)

- 2** Collocare il forno su una superficie stabile, solida ed in piano, ad almeno 85 cm da terra, accertandosi che al di sopra di esso ci siano almeno 20 cm. di spazio, e almeno 10 cm sui lati e sul retro, necessari alla sua ventilazione. La parte frontale del forno deve rimanere ad almeno 8 cm. dal bordo del ripiano. Le fessure di ventilazione sono disposte sui lati e sul retro, e non devono in alcun caso essere ostruite.

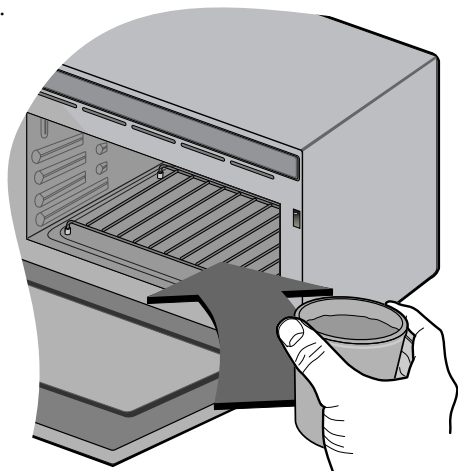


- * QUESTO FORNO NON DEVE ESSERE USATO PER IL CATERING INDUSTRIALE.
- * QUESTO FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO COME TIPO A INCASSO.
- * DEVE ESSERE UTILIZZATO IL KIT DI INTEGRAZIONE PRODOTTO DA LG ELECTRONICS

3 Collegare il forno ad una presa di corrente, alla quale non devono essere possibilmente collegati altri elettrodomestici. **Se il funzionamento del forno appare anomalo, scollegarlo dalla presa di corrente, attendere una trentina di secondi e quindi ricollegarlo.**

4 Aprire lo sportello del forno tirando la **MANIGLIA**. Posizionare la **GRIGLIA** all'interno del forno.

5 Riempire un contenitore sicuro per forni a microonde con 300 ml (1/2 pinta) di acqua. Posizionarlo sulla griglia sul fondo del forno e chiudere lo sportello del forno. In caso di dubbi sul tipo di contenitore da utilizzare consultare pagina 35.



6 Premere il pulsante **Stop/Clear**, quindi premere una volta il pulsante **Enter/Start/Quick Start**, in modo da programmare un ciclo di cottura della durata di 30 secondi.



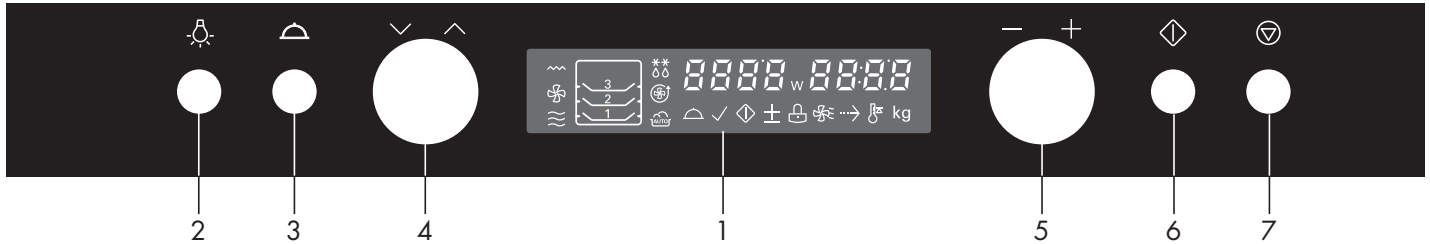
7 Il **DISPLAY** inizierà il conteggio a ritroso da 30 secondi. Quando raggiungerà il valore 0 l'apparecchio emetterà un segnale acustico. Aprire la porta del forno e verificare la temperatura dell'acqua. Se l'apparecchio funziona, l'acqua dovrebbe essere calda. **Prestare attenzione nell'estrarre il recipiente dal forno in quanto potrebbe essere bollente.**



A QUESTO PUNTO IL FORNO E' INSTALLATO

8 Per evitare di scottarsi si raccomanda di agitare o mischiare il contenuto di biberon e vasetti di omogeneizzati e di controllarne la temperatura prima del consumo.

Pannello di Controllo



1. Display Window: Visualizza l'ora del giorno, il tempo di cottura, il livello della potenza e il tipo di cottura.

2. Clock/Lamp

- **Clock:** Permette di regolare l'ora del giorno.
- **Lamp:** È possibile osservare i cibi durante la cottura premendo questo tasto.

3. Steam chef: Steam chef consente di cuocere i cibi preferiti selezionando le categorie steam chef.

4. Function Select: È possibile selezionare le categorie di cottura.

5. Control:

- Sono impostabili tempi e temperature di cottura, il peso e le categorie di cottura.
- Durante la cottura, sia in funzione auto che manuale, è possibile, in qualsiasi momento, allungare o ridurre il tempo di cottura ruotando la manopola (eccetto che in modalità "defrost").

6. Enter/Start/Quick Start:

- Per iniziare la cottura che è stata selezionata, premere il pulsante una sola volta.
- La funzione Avvio veloce permette di impostare intervalli di 30 secondi di cottura ad Enter/Start/Quick Start potenza con una pressione del pulsante.

7. Stop/Clear: Per arrestare il forno e cancellare tutti i dati immessi, tranne l'ora.

Regolazione dell' Orologio

L'orologio incorporato può avere un ciclo di 12 ore oppure di 24 ore.

Nell'esempio seguente vedremo come si regola l'orologio sulle 10:30 con il ciclo di 24 ore.

Prima di iniziare ad utilizzare il forno accertarsi di aver rimosso dal vano di cottura tutti i componenti dell'imballo.

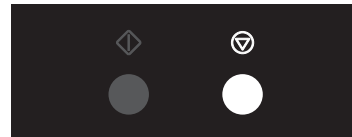


Quando il forno viene collegato alla presa di corrente per la prima volta, o quando si verifica un'interruzione dell'alimentazione, uno "0" comparirà sul display; sarà quindi necessario regolare nuovamente l'orologio.

Se sull'orologio (o sul display) vengono visualizzati simboli anomali, scollegare il forno dalla presa di rete, attendere una trentina di secondi e quindi ricollegarlo di nuovo a rete e regolare l'orologio.

1 Accertarsi che il forno sia stato installato secondo le istruzioni descritte precedentemente nel relativo capitolo.

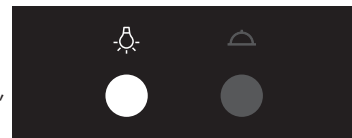
Premere **Stop/Clear**.



2 Premere il pulsante **Clock** una sola volta.

(Per selezionare il ciclo da 12 ore, premere di nuovo il pulsante **Clock**.)

Se dopo che si è regolato l'orologio si desidera modificare l'impostazione, si deve scollegare e ricollegare il forno alla presa di corrente).



3 Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "10:00".

Premere il pulsante **Enter/Start/Quick Start** per confermare l'avvenuta impostazione delle ore.



4 Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "10:30".

Premere nuovamente il pulsante **Enter/Start/Quick Start**, per confermare l'impostazione dei minuti. L'orologio è ora regolato, ed inizia a funzionare.

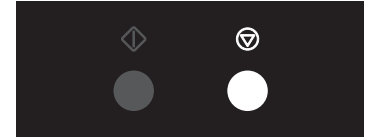



Blocco Dei comandi

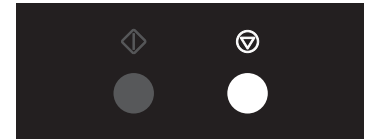


Questo forno è dotato di una caratteristica di sicurezza che ne impedisce l'accensione accidentale. Una volta che il blocco dei comandi è impostato, tutti i comandi sul pannello frontale risultano disabilitati; tuttavia lo sportello del forno potrà comunque essere aperto.


Premere **Stop/Clear**.

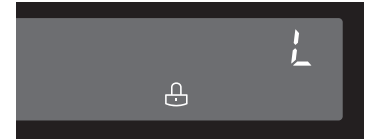



Tenere premuto **Stop/Clear** fino alla comparsa di "L" e  sul display e viene emesso un BEEP.
Il blocco di sicurezza è ora inserito.

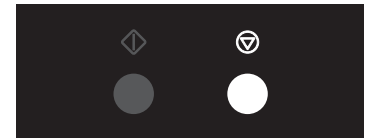


L'indicazione dell'ora scomparirà dal display, per poi ricomparire dopo pochi secondi.

Se un qualsiasi tasto, "L" e  apparirà sul display.



Per cancellare il Blocco Bambini tenere premuto **Stop/Clear** fino alla scomparsa di "L" e .
Quando si rilascia il pulsante, il forno emette un segnale acustico di conferma.



Preriscaldamento nella modalità ventilata

Il seguente esempio illustra come preriscaldare il forno alla temperatura di 200°C.



Il forno ventilato presenta un campo di temperature compreso tra 40°C e 100°C - 230°C (quando si seleziona la modalità Conv., la temperatura di 180°C è impostata automaticamente).

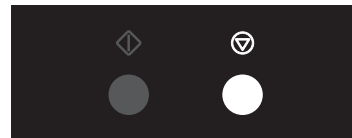
Ad una temperatura di 40°C il forno ha una attività di fermento. È consigliabile aspettare che il forno si raffreddi perchè non è possibile usare l'attività di fermento oltre i 40°C.

Il forno impiegherà qualche minuto per raggiungere la temperatura selezionata.

Il raggiungimento della temperatura corretta è segnalato dall'emissione di un segnale acustico.

A questo punto è possibile porre il cibo in forno e avviare la funzione di cottura.

Premere **Stop/Clear**.



Ruotare il **Function selection dial** su **Conv.**

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☞"

Premere **Enter/Start/Quick Start** per confermare la modalità.



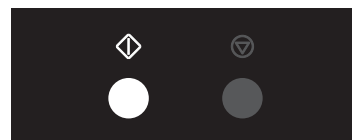
Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "200°C".

Premere il **Enter/Start/Quick Start** per confermare la temperatura.



Premere **Enter/Start/Quick Start**.

Il preriscaldamento inizia quando sul display è visualizzato il messaggio "Pr-H".



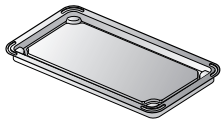
Cottura nella modalità ventilata

Il seguente esempio illustra come preriscaldare il forno e poi cuocervi una pietanza alla temperatura di 230°C per 50 minuti.

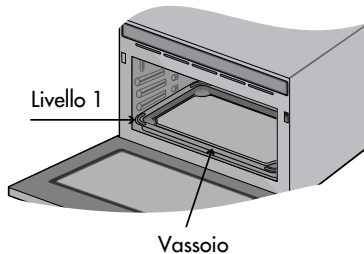


Se voi non impostate alcuna temperatura, il vostro forno automaticamente selezionerà 180°C, la temperatura di cottura potrà essere variata ruotando la **Control dial**.

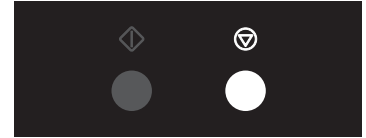
Il vassoio di metallo deve essere usato durante la cottura a convezione.



* Posizionamento del vassoio



Premere **Stop/Clear**.



Ruotare il **Function selection dial** su **Conv.**

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼"

Premere **Enter/Start/Quick Start** per confermare la modalità.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "230°C".

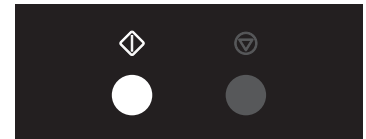
Premere il **Enter/Start/Quick Start** per confermare la temperatura.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "50:00".

Premere **Enter/Start/Quick Start**.

Durante la cottura è possibile incrementare o diminuire il tempo di cottura ruotando la **Control dial**.



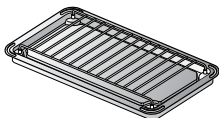
Cottura nella modalità Grill combi

Il seguente esempio illustra come programmare il forno con potenza microonde a 300W e la modalità grill per un tempo di cottura di 25 minuti.

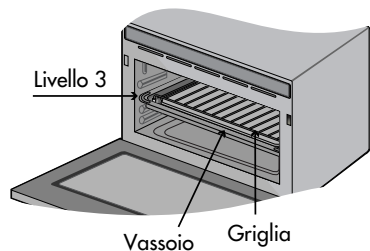
Il forno ha una possibilità di combinazione che permette la cottura con grill e micro onde. Questo significa che in genere i tempi di cottura si riducono.

In modalità combinazione grill è possibile impostare quattro livelli di potenza (90W, 180W, 300W and 450W).

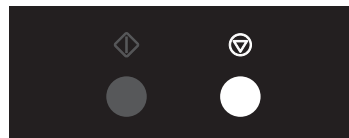
La griglia metallica nel vassoio deve essere usata durante la cottura in modalità combinazione grill.



* Posizionamento del vassoio



Premere **Stop/Clear**.



Ruotare il **Function selection dial** su **Grill Combi**.

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



Premere **Enter/Start/Quick Start** per confermare la modalità.

Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "300W".



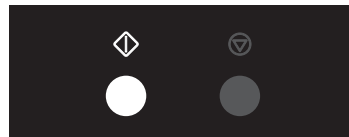
Premere il **Enter/Start/Quick Start** per confermare la potenza.

Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "25:00".



Premere **Enter/Start/Quick Start**.

Per tirare fuori dal forno, dopo la cottura, il vassoio di metallo ed il contenitore, è necessario indossare un paio di guanti in quanto sono molto caldi.



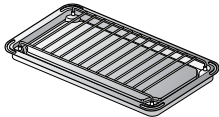
Cottura nella modalità Conv. Combi

Il seguente esempio illustra come programmare il forno con potenza microonde a 300W e la temperatura ventilata di 200°C per un tempo di cottura di 25 minuti.

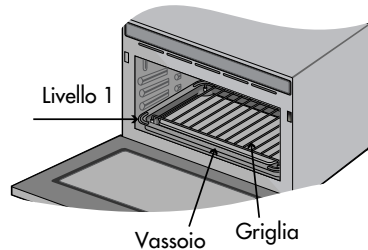


In modalità convezione è possibile impostare quattro livelli di potenza del microonde (90W, 180W, 300W and 450W).

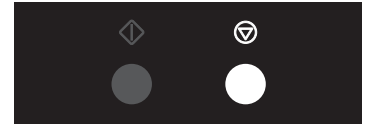
La griglia metallica nel vassoio deve essere usata durante la cottura in modalità combinazione convezione.



* Posizionamento del vassoio



Premere **Stop/Clear**.



Ruotare il **Function selection dial** su **Conv. Combi**.

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



Premere **Enter/Start/Quick Start** per confermare la modalità.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "200°C".

Premere il **Enter/Start/Quick Start** per confermare la temperatura.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "300W".

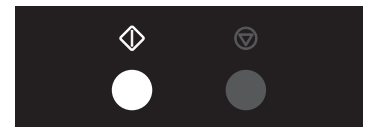
Premere il **Enter/Start/Quick Start** per confermare la potenza.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "25:00".

Premere **Enter/Start/Quick Start**.

Per tirare fuori dal forno, dopo la cottura, il vassoio di metallo ed il contenitore, è necessario indossare un paio di guanti in quanto sono molto caldi.



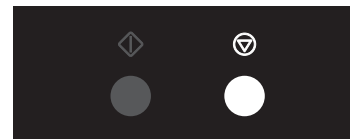
Cottura Automatica

Il seguente esempio illustra come cuocere 1,1 kg di pollo intero.



Sono programmati una serie di programmi per l'autocottura. La modalità di autocottura permette di cuocere gran parte delle pietanze mediante la selezione del tipo e del peso della pietanza.

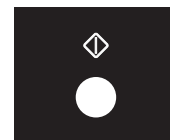
Premere **Stop/Clear**.



Ruotare il **Function selection dial** su **Cottura automatica**.

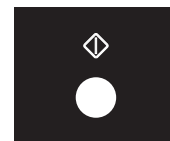
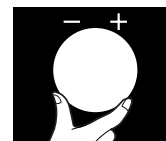
Viene visualizzata la seguente indicazione: "Auto"

Premere **Enter/Start/Quick Start** per confermare la modalità.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "SC 3".

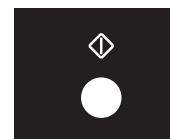
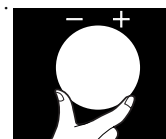
Premere il **Enter/Start/Quick Start** per confermare la categoria.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "1.1kg".

Premere **Enter/Start/Quick Start**.

Per tirare fuori dal forno, dopo la cottura, il vassoio di metallo ed il contenitore, è necessario indossare un paio di guanti in quanto sono molto caldi.

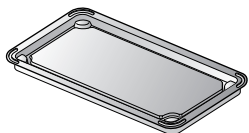


FUNZIONE	CATEGORIA		LIMITI DI PESO	UTENSILI	LIVELLO	TEMPERATURA DELL'ALIMENTO	ISTRUZIONI
Cottura Automatica	SC 1	Pizza surgelata	0,3-0,6kg	Vassoio di metallo + Griglia	1	Surgelato	Questa funzione è per la cottura della pizza congelata. Rimuovere la confezione e posizionare sulla griglia sul vassoio di metallo. Al termine della cottura aspettare per 1-2 minuti.
	SC 2	Patatine fritte	0,2-0,5kg	Vassoio di metallo	1	Surgelato	Distribuire le patate congelate sul vassoio di metallo. Per risultati migliori cuocere con un singolo strato. Al termine della cottura, togliere dal forno ed aspettare 1-2 minuti.
	SC 3	Pollo intero	0,8-1,5kg	Vassoio di metallo + Griglia	1	Refrigerato	Cospargere il pollo con margarina sciolta, burro o spezie, se desiderato. Posizionare il pollo nel vassoio con il petto sotto. Al momento dell'avviso acustico (BEEP), eliminare i liquidi di cottura e girare la pietanza immediatamente. Premere start per continuare con la cottura. Al termine della cottura far riposare coperto da uno strato di alluminio per 10 minuti.
	SC 4	Pollo a pezzi	0,2-0,8kg	Vassoio di metallo + Griglia	3	Refrigerato	Posizionare le parti del pollo sulla griglia sul vassoio di metallo. All'avviso acustico (BEEP) girare la pietanza. Premere start per continuare con la cottura. Al termine della cottura far riposare coperto da uno strato di alluminio per 2-5 minuti.
	SC 5	Bistecche	0,2-0,8kg	Vassoio di metallo + Griglia	3	Refrigerato	Posizionare sulla griglia sul vassoio di metallo. All'avviso acustico (BEEP) girare la pietanza. Premere start per continuare con la cottura. Dopo la cottura servire immediatamente.
	SC 6	Arrosto di maiale	0,8-1,8kg	Vassoio di metallo + Griglia	1	Refrigerato	Tagliare via il grasso in eccesso sul maiale. Cospargere il maiale con margarina o burro sciolto. Posizionare sulla griglia sul vassoio di metallo. All'avviso acustico (BEEP) girare la pietanza. Premere start per continuare con la cottura. Al termine della cottura far riposare coperto da uno strato di alluminio per 10 minuti.

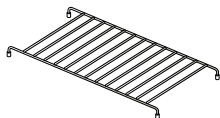
FUNZIONE	CATEGORIA		LIMITI DI PESO	UTENSILI	LIVELLO	TEMPERATURA DELL'ALIMENTO	ISTRUZIONI
Cottura Automatica	SC 7	Roast Beef	0,8-1,8kg	Vassoio di metallo + Griglia	1	Refrigerato	Cospargere il manzo con margarina o burro sciolto. Posizionare sulla griglia sul vassoio di metallo. All'avviso acustico (BEEP) girare la pietanza. Premere start per continuare con la cottura. Al termine della cottura far riposare coperto da uno strato di alluminio per 10 minuti.
	SC 8	Patate al cartoccio	0,2-1,0kg	Vassoio di metallo + Griglia	1	Ambiente	Scegliere patate di medie dimensioni. (200-220g cadauna) Lavare ed asciugare le patate. Bucherellare le patate ripetutamente con una forchetta. Posizionare le patate sulla griglia sul vassoio di metallo. Affinare il peso e premere start. Al termine della cottura rimuovere le patate dal forno. Far riposare coperto da uno strato di alluminio per 5 minuti.
	SC 9	Pasti precotti surgelati	0,4-1,0kg	Vassoio di metallo + Griglia	1	Surgelato	Posizionare il pasto senza copertura sulla griglia sul vassoio di metallo.
	SC 10	Verdure fresche	0,2-0,8kg	Vassoio di metallo + Griglia + Contenitore adatto alla cottura a microonde con coperchio	1	Ambiente	Mettere le verdure in un recipiente adatto alla cottura a microonde; aggiungere dell'acqua e coprire con della pellicola trasparente. Quando si ode il segnale acustico, dare una sola mescolata. Dopo la cottura, mescolare e lasciare riposare per 2 - 3 minuti. Aggiungere una quantità d'acqua in accordo con le dosi: ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 cucchiaini; ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 cucchiaini
	SC 11	Verdure surgelate	0,2-0,8kg	Vassoio di metallo + Griglia + Contenitore adatto alla cottura a microonde con coperchio	1	Surgelato	Mettere le verdure in un recipiente adatto alla cottura a microonde; aggiungere dell'acqua e coprire con della pellicola trasparente. Quando si ode il segnale acustico, dare una sola mescolata. Dopo la cottura, mescolare e lasciare riposare per 2 - 3 minuti. Aggiungere una quantità d'acqua in accordo con le dosi: ** 0,2 kg - 0,4 kg: 2 cucchiaini; ** 0,5 kg - 0,8 kg: 4 cucchiaini

FUNZIONE	CATEGORIA		LIMITI DI PESO	UTENSILI	LIVELLO	TEMPERATURA DELL'ALIMENTO	ISTRUZIONI										
Cottura Automatica	SC 12	Riso/ Pasta	0,1-0,3kg	Vassoio di metallo + Griglia + Contenitore adatto alla cottura a microonde con coperchio	1	Ambiente	Utilizzare una pentola larga e profonda (3L). Aggiungere al riso e all'acqua bollente del sale, da 1/4 di cucchiaino ad un cucchiaino intero.										
							<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Peso</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Coperchio</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Acqua</td> <td>Riso</td> <td>250ml</td> <td>500ml</td> <td>750ml</td> <td>Sì</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>No</td> </tr> </tbody> </table> <p>** Riso: Dopo la cottura, lasciare riposare coperto per 5 minuti, o finché l'acqua si è assorbita.</p> <p>** Pasta: Durante la cottura, mescolare ripetutamente se necessario. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1 - 2 minuti. Sciacquare la pasta con acqua fredda.</p>		Peso	100g	200g	300g	Coperchio	Acqua	Riso	250ml	500ml
	Peso	100g	200g	300g	Coperchio												
Acqua	Riso	250ml	500ml	750ml	Sì												
	Pasta	400ml	800ml	1200ml	No												

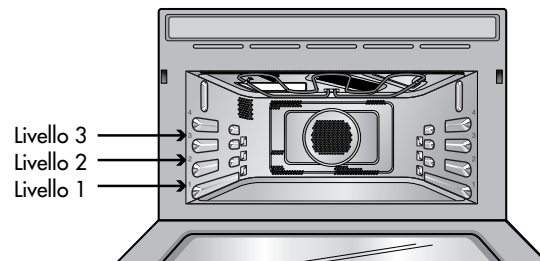
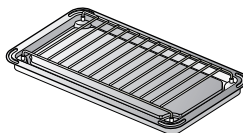
< Vassoio di metallo >



< Griglia >



< Griglia
+ Vassoio di metallo >



Cottura a Vapore

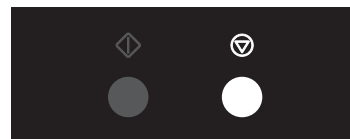
Nell'esempio seguente viene mostrato come cuocere 0,2 kg di spinaci.

Questa funzione consente di cuocere a vapore.

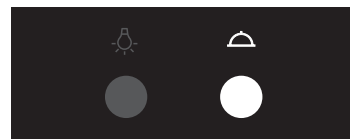
ATTENZIONE:

1. Utilizzare sempre guanti da forno per rimuovere una pentola a vapore dal forno. È molto calda.
2. Non collocare una pentola a vapore calda su un tavolo in vetro o un luogo che possa fondere facilmente. Utilizzare sempre un sottopentola o un vassoio.
3. Quando si utilizza la pentola a vapore, riempirla con almeno 200ml di acqua. Se la quantità di acqua è inferiore a 200 ml, la cottura potrebbe essere incompleta o potrebbe verificarsi la possibilità di incendi o danni irreversibili al prodotto.
4. Prestare attenzione nel maneggiare la pentola a vapore piena d'acqua.
5. Quando si utilizza la PENTOLA A VAPORE, il coperchio e la relativa vaschetta devono essere posizionati correttamente. Se non si posizionano il coperchio e la vaschetta della pentola a vapore, le uova o le castagne esplodono.
6. Non utilizzare la pentola a vapore con prodotti di modelli diversi. Ciò potrebbe causare incendi o danni irreversibili al prodotto.
7. Non mettere la PENTOLA A VAPORE SUL RIPIANO per la cottura. Questo può causare incendi o danni irreversibili al prodotto. La PENTOLA A VAPORE deve essere posta sul fondo.

Premere **Stop/Clear**.



Premere **Steam cook**.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "St 7".

Premere il **Enter/Start/Quick Start** per confermare la categoria.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "0.2kg".

Premere **Enter/Start/Quick Start**.



Per tirare fuori dal forno, dopo la cottura, il vassoio di metallo ed il contenitore, è necessario indossare un paio di guanti in quanto sono molto caldi.

GUIDA ALLA COTTURA AL VAPORE

FUNZIONE	CATEGORIA		LIMITI DI PESO	UTENSILI	LIVELLO	TEMPERATURA DELL'ALIMENTO	ISTRUZIONI
Cottura a Vapore	St 1	Crostacei	0,1-0,4kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire il cibo. 2. Versare 200ml d'acqua nel contenitore. Disporre il piatto sul contenitore. Disporre il cibo sul piatto su un singolo strato. Coprire col coperchio. 3. Disporre la terrina con l'acqua al centro del forno. 4. Dopo la cottura lasciare riposare nel forno per 1 minuto. - Di lunghezza inferiore a 20 cm
	St 2	Mollusco	0,2-0,6kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Refrigerato	Come sopra. - Di lunghezza inferiore a 20 cm
	St 3	Filetto di pesce	0,2-0,6kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Refrigerato	Come sopra. - Di spessore inferiore a 2,5 cm (1 pollice)
	St 4	Carote Surgelate	0,2-0,4kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire le verdure e tagliarle in pezzi. 2. Versare 200ml d'acqua nel contenitore. Disporre il piatto sul contenitore. Disporre il cibo sul piatto su un singolo strato. Coprire col coperchio. 3. Disporre la terrina con l'acqua al centro del forno. 4. Dopo la cottura lasciare riposare nel forno per 1 minuto. - Carote a fette

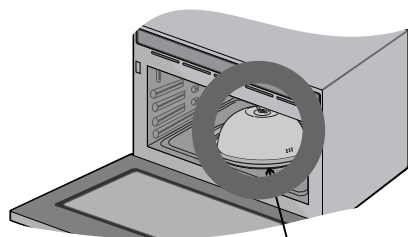
GUIDA ALLA COTTURA AL VAPORE

FUNZIONE	CATEGORIA		LIMITI DI PESO	UTENSILI	LIVELLO	TEMPERATURA DELL'ALIMENTO	ISTRUZIONI
Cottura a Vapore	St 5	Broccoli	0,2-0,4kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Ambiente	Come sopra. - Tagliate due piccole cime (12 g - 15 g/pezzo)
	St 6	Fagioli Verdi Surgelati	0,1-0,3kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Ambiente	Come sopra.
	St 7	Spinaci	0,1-0,2kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Ambiente	Come sopra.
	St 8	Cavofioere	0,2-0,4kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Ambiente	Come sopra. - Tagliate due piccole cime (12 g - 15 g/pezzo)
	St 9	Patate	0,2-0,8kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Ambiente	Come sopra. - Tagliare in 4 pezzi
	St 10	Mele	0,2-0,4kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Ambiente	1. Lavare e pelare. Rimuovere i semi, se necessario. 2. Versare 200ml d'acqua nel contenitore. Disporre il piatto sul contenitore. Disporre il cibo sul piatto su un singolo strato. Coprire col coperchio. 3. Disporre la terrina con l'acqua al centro del forno. 4. Dopo la cottura lasciare riposare nel forno per 1 minuto.

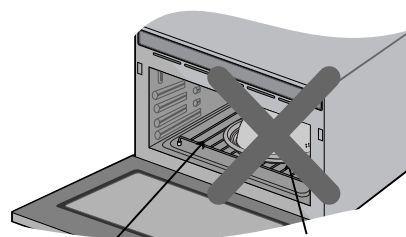
GUIDA ALLA COTTURA AL VAPORE

FUNZIONE	CATEGORIA		LIMITI DI PESO	UTENSILI	LIVELLO	TEMPERATURA DELL'ALIMENTO	ISTRUZIONI
Cottura a Vapore	St 11	Petto di Pollo	0,2-0,6kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire il cibo. 2. Versare 200ml d'acqua nel contenitore. Disporre il piatto sul contenitore. Disporre il cibo sul piatto su un singolo strato. Coprire col coperchio. 3. Disporre la terrina con l'acqua al centro del forno. 4. Dopo la cottura lasciare riposare nel forno per 1-2 minuto. - Di spessore inferiore a 2,5 cm (1 pollice)
	St 12	Salsiccia	0,1-0,5kg	Coperchio cottura a vapore Griglia per cottura a vapore Vaschetta acqua per cottura a vapore	Fondo	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preparare il cibo 2. Versare 200ml d'acqua nel contenitore. Disporre il piatto sul contenitore. Disporre il cibo sul piatto su un singolo strato. Coprire col coperchio. 3. Disporre la terrina con l'acqua al centro del forno. 4. Dopo la cottura lasciare riposare nel forno per 1 minuto. - Di spessore inferiore a 2,5 cm (1 pollice)

* Posizione degli accessori di cottura



PENTOLA A VAPORE



Griglia sul fondo del forno PENTOLA A VAPORE

Durante la cottura, la PENTOLA A VAPORE non deve essere sul ripiano. Essa deve essere posta sul fondo.

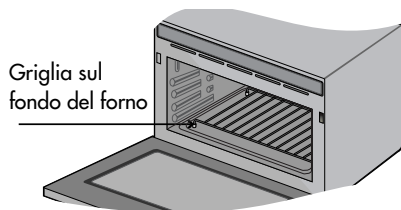
Scongelamento

* Durante lo scongelamento avvalersi solo della griglia.



Questo forno ha quattro diverse impostazioni per lo scongelamento a microonde: **CARNE, POLLAME, PESCE** e **PANE**; ogni categoria di scongelamento ha un'impostazione della potenza differente. La scelta del programma desiderato si effettua ruotando la manopola di selezione.

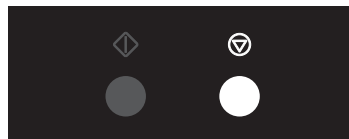
* Posizionamento della griglia



Dato che la temperatura iniziale e la consistenza degli alimenti variano, si consiglia di controllare questi fattori prima di cominciare la cottura; in particolare occorre fare attenzione ai grossi tagli di carne e pollame. Alcuni alimenti non dovrebbero essere completamente scongelati prima della cottura: per esempio, il pesce cuoce così velocemente che talvolta sarebbe meglio cominciare la cottura quando è ancora leggermente congelato. Il programma PANE è adatto a scongelare piccoli tagli come porzioni di baguette o piccole pagnotte; queste necessitano di un tempo di riposo aggiuntivo per permettere al centro di scongelarsi. In questo esempio vediamo come scongelare 0,8 kg di pollame surgelato.

Premere **Stop/Clear**.

Pesare gli alimenti da scongelare; assicurarsi di aver rimosso ogni eventuale legaccio metallico o involucro, quindi riporre il cibo su di un piatto adatto alla cottura a microonde ed inserirlo nel vano di cottura (sul vassoio metallico); chiudere lo sportello.



Ruotare il **Function selection dial** su **Scongelamento**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: " ** "

Premere **Enter/Start/Quick Start** per confermare la modalità.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "dEF2".

Premere il **Enter/Start/Quick Start** per confermare la categoria.



Inserire il peso della pietanza congelata che si intende decongelare. Per pesare il cibo congelato ruotare la **Control dial** fino a quando il display non visualizzerà "0.8kg".

Premere **Enter/Start/Quick Start**.



Durante lo scongelamento il forno emette una serie di segnali acustici, ad ognuno dei quali si consiglia di aprire lo sportello per rigirare o ridisporre gli alimenti, rimuovendo ogni porzione già scongelata o proteggendone le parti di cui si vuole rallentare lo scongelamento. Per riattivare la funzione chiudere lo sportello e premere **Enter/Start/Quick Start**. Il forno non interrompe lo scongelamento (anche se l'apparecchio emette dei segnali acustici) fino a quando lo sportello non viene aperto.

Guida allo scongelamento

- * Per gli alimenti da scongelare devono essere sempre usati contenitori adatti alla cottura a microonde, che vanno riposti scoperti sul griglia.
- * Se necessario, proteggere piccole aree di carne o di pollame con pezzi di carta stagnola: ciò impedirà a queste aree di scaldarsi durante lo scongelamento. Assicurarsi che la carta stagnola non tocchi le pareti del forno.
- * Separare alimenti quali carne tritata, braciola, salsicce e pancetta appena è possibile.

Quando il forno emette il segnale acustico, rigirare gli alimenti. Rimuovere le porzioni già scongelate. Continuare lo scongelamento delle porzioni rimanenti.

Al termine della funzione di scongelamento, lasciar riposare fino ad uno scongelamento completo.

<i>Categoria</i>	<i>Limite di peso</i>	<i>Utensili</i>	<i>Livello</i>	<i>Tipo di alimento</i>
Carne (DEF1)	0,1 - 2,0 kg	Griglia	Fondo	Carne Carne tritata, filetti, bocconcini, lombata, polpettone, arrosto, hamburger Braciola di maiale, braciola di agnello, arrosto arrotolato, salsiccia, costata (spessore: 2 cm) Al segnale acustico girare la carne sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 15 minuti.
Pollame (DEF2)	0,1 - 2,0 kg			Pollame Pollo intero, cosce, petti, petti di tacchino Al segnale acustico girare la carne sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 20 - 30 minuti.
Pesce (DEF3)	0,1 - 2,0 kg			Pesce Filetti, tranci, pesci interi, frutti di mare e crostacei Al segnale acustico girare sull'altro lato. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 10 - 20 minuti.
Pane (DEF4)	0,1 - 0,5 kg			Griglia + Tovagliolo di carta o piatto piano

Modalità EZ Clean

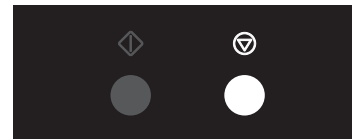
Il seguente esempio illustra come rimuovere i cattivi odori dal forno.



Il forno è corredato di una speciale funzione per eliminare i cattivi odori che si sviluppano al suo interno.

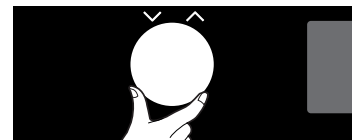
È possibile utilizzare la funzione EZ Clean senza alimenti all'interno del forno.

Premere **Stop/Clear**.

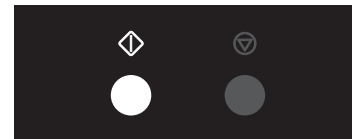


Ruotare il **Function selection dial** su **EZ Clean**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "🧼"



Premere **Enter/Start/Quick Start**.



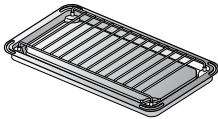
Cottura nella modalità Grill

Il seguente esempio illustra come utilizzare la funzione grill per cucinare alcuni piatti per 12 minuti.

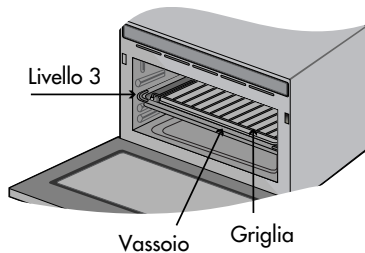


Questa funzione consente di dorare e rendere croccante il cibo velocemente.

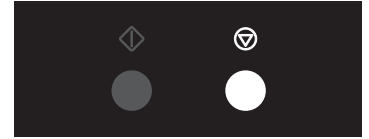
La griglia metallica nel vassoio deve essere usata durante la cottura in modalità combinazione grill.



* **Posizionamento del vassoio**



Premere **Stop/Clear**.



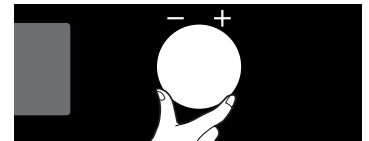
Ruotare il **Function selection dial** su **Grill**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: " ~ ~ "

Premere **Enter/Start/Quick Start** per confermare la modalità.

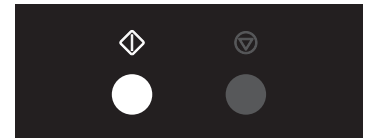


Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "12:00".



Premere **Enter/Start/Quick Start**.

Per tirare fuori dal forno, dopo la cottura, il vassoio di metallo ed il contenitore, è necessario indossare un paio di guanti in quanto sono molto caldi.



Cottura

A microonde

In questo esempio vediamo come programmare un ciclo di cottura a microonde della durata di 5 minuti ad una potenza di 450W.



Questo forno dispone di cinque livelli di potenza per l'emissione di microonde. La potenza massima viene impostata automaticamente; livelli di potenza differenti si impostano ruotando la manopola di selezione.

LIVELLO DI POTENZA

ALTO 700W

MEDIO ALTO 450W

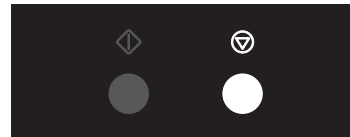
MEDIO 300W

**MEDIO BASSO/
SCONGELAMENTO** 180W

BASSO 90W

Accertatevi di aver installato correttamente il forno, secondo le avvertenze riportate nel relativo capitolo.

Premere **Stop/Clear**.



Ruotare il **Function selection dial** su **Microonde**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "≈"

Premere **Enter/Start/Quick Start** per confermare la modalità.



Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "450W".

Premere il **Enter/Start/Quick Start** per confermare la potenza.



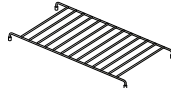
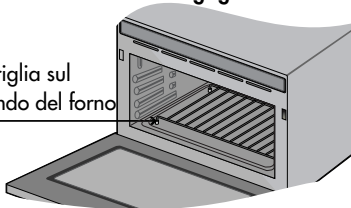
Ruotare il **Control dial** fino a visualizzare sul display il messaggio "5:00".

Premere **Enter/Start/Quick Start**.



Questo forno è dotato di cinque livelli di potenza per garantire massima flessibilità e controllo della cottura. Nella tabella sottostante sono indicati gli utilizzi più tipici per ognuno dei livelli di potenza.

Di potenza delle microonde

LIVELLO DI POTENZA	WATT	UTILIZZO	ACCESSORI
ALTO	700W	<ul style="list-style-type: none"> * Bollitura d'acqua * Rosolatura di carne di manzo tritata * Cottura di verdura, pesce, pollame * Cottura di tagli di carne tenera in genere 	Griglia 
MEDIO ALTO	450W	<ul style="list-style-type: none"> * Riscaldamento in genere * Arrostimento di carne e pollame * Cottura di funghi e molluschi * Cottura di cibi a base di formaggio o uova 	* Posizionamento della griglia 
MEDIO	300W	<ul style="list-style-type: none"> * Cottura di torte e biscotti * Cottura di uova * Cottura di crostate * Cottura di riso, minestre e zuppe 	Griglia sul fondo del forno
MEDIO BASSO / SCONGELAMENTO	180W	<ul style="list-style-type: none"> * Scongelamento in genere * Fusione di burro e cioccolato * Cottura al sangue di carne molto tenera 	
BASSO	90W	<ul style="list-style-type: none"> * Ammorbidimento di burro e formaggio * Ammorbidimento di gelato * Rinvenimento di biscotti 	

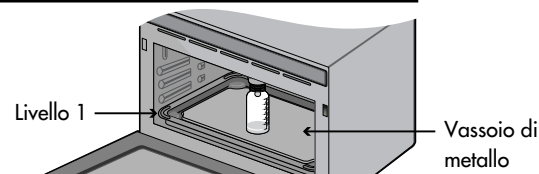


Nota:

I biberon non vanno posizionati sulla griglia durante le operazioni.

Questa situazione può provocare danni al fondo dei biberon.

I biberon vanno posizionati sul vassoio di metallo locato al livello 1 della cavità interna.



Funzione

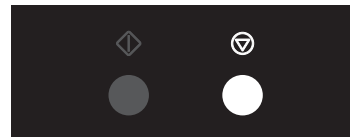
Avvio veloce

In questo esempio vediamo come impostare un ciclo di cottura di 2 minuti ad alta potenza (700W).



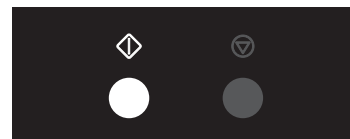
La funzione Avvio veloce permette di impostare intervalli da 30 secondi di cottura ad ALTA potenza (700W) con un semplice tocco del pulsante **Enter/Start/Quick Start**.

Premere **Stop/Clear**.



Premere **Enter/Start/Quick Start** quattro volte per impostare una durata di 2 minuti ad ALTA potenza (700W).

Il forno comincia la cottura prima che abbiate compiuto tutte e quattro le pressioni previste.



Prolungamento o Riduzione della durata

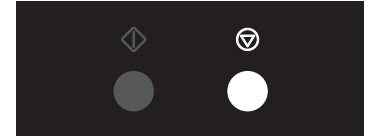
In questo esempio vediamo come ridurre o aumentare la durata prefissata dei cicli di COTTURA AUTOMATICA.



Se trovate che le vostre pietanze siano troppo o troppo poco cotte quando usate la modalità AUTOCOTTURA, potete incrementare o diminuire il tempo di cottura ruotando la **Control dial**.

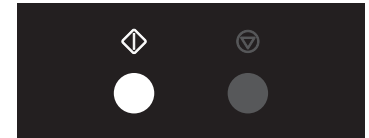
Voi potete allungare o ridurre i tempi di cottura (eccetto che in modalità "defrost") in qualsiasi momento semplicemente ruotando la **Control dial**.

Premere **Stop/Clear**.



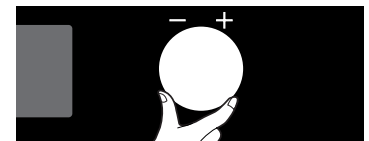
Impostare il programma di **Cottura automatica** desiderato.
*Vedere Cottura automatica (pag. 18).
Selezionare il peso degli alimenti da cucinare.

Premere **Enter/Start/Quick Start**.



Ruotare il **Control dial**.

La durata del tempo di cottura aumenta o diminuisce di conseguenza.



Test di cottura eseguiti in conformità alla norma EN 60705

Funzione	alimento	Potenza microonde in Watt Tempo di cottura in minuti	Utensili	Livello	Tipo di temperatura di riscaldamento in °C	Note
Scongelamento	Carne	700 watt, 1-2 + 90 watt, 6-8	Griglia	Fondo	-	Posizionare un piatto piano sulla griglia. Girare dopo 700 watt, 1-2- minuti. Oppure impiegare la funzione "Auto defrost 1 (0,5kg)" (Scongelamento Automatico)
Cottura con microonde	Crema pasticcera	300 watt, 30-33	Griglia	Fondo	-	Posizionare un recipiente di pyrex sulla griglia.
	Pan di Spagna	700 watt, 6-7	Griglia	Fondo	-	Posizionare un recipiente di pyrex di ø 22cm sulla griglia.
	Polpettone	450 watt, 15-20	Griglia	Fondo	-	Posizionare un recipiente di pyrex sulla griglia.
Combinazione Cottura con Microonde	Patate al gratin	300 watt, 23-27	Vassoio di metallo + Griglia	1	Convection Combi 180°C	Posizionare un recipiente di pyrex di ø 22cm sulla griglia sul vassoio di metallo.
	torta	180 watt, 13-18	Vassoio di metallo + Griglia	1	Convection Combi 160°C	Posizionare un recipiente di pyrex di ø 22cm sulla griglia sul vassoio di metallo.
	Pollo	300 watt, 40-45	Vassoio di metallo + Griglia	1	Convection Combi 200°C	Posizionare il pollo sulla griglia sul vassoio di metallo con il petto rivolto verso il basso. Se desiderato girare dopo 2/3 del tempo totale.

Utensili adatti alla cottura

A microonde

Nel forno a microonde non usare mai utensili di metallo o con rifiniture di metallo.

Le microonde non possono penetrare attraverso il metallo. Rimbalzano su ogni oggetto di metallo e causano scariche elettriche, un fenomeno allarmante che assomiglia a quello provocato da un fulmine.

La maggioranza degli utensili da cucina non metallici resistenti al calore possono essere usati in modo sicuro nel forno a microonde. Tuttavia alcuni possono contenere del materiale che li rende inadatti come utensili da microonde. Se vi sono dei dubbi su un particolare utensile, c'è un modo semplice per scoprire se può essere usato nel forno a microonde:

Mettere l'utensile in questione nel forno a microonde, vicino ad un recipiente di vetro pieno d'acqua e impostare il forno alla potenza HIGH per un minuto. Se l'acqua si scalda ma l'utensile rimane freddo al tatto, vuol dire che è un utensile adatto alle microonde. Invece, se l'acqua non cambia temperatura mentre l'utensile si scalda significa che le microonde sono state assorbite dall'utensile, che non è adatto per l'uso nel forno a microonde. Probabilmente in cucina ci sono altri oggetti che possono essere usati senza pericolo in un forno a microonde. Consultare la lista seguente.

Piatti

Gran parte del vasellame è adatto al forno a microonde. In caso di dubbio consultare le istruzioni del fabbricante oppure eseguire il test microonde.

Vetro

Gli oggetti di vetro resistenti al calore sono normalmente adatti alle microonde, compreso il materiale da cucina in vetro temperato di qualsiasi marca. Non usare invece oggetti in vetro delicati, come bicchieri o coppette, perché possono frantumarsi quando gli alimenti si scaldano.

Contenitori di plastica

Possono essere usati per contenere alimenti che devono essere riscaldati rapidamente. Non devono invece essere usati per contenere quegli alimenti che hanno bisogno di rimanere nel forno molto tempo, perché gli alimenti molto caldi possono deformare o fondere i contenitori di plastica.

Carta

Piatti e contenitori di carta sono comodi e adatti alla cottura a microonde, quando il tempo di cottura è breve e gli alimenti hanno un basso contenuto di grassi e di acqua. Anche la carta da cucina è molto utile per avvolgere gli alimenti e per coprire vassoi da forno sui quali vengono cotti alimenti unti come il bacon. In generale si devono evitare oggetti di carta colorata perché i colori possono colare. È possibile che alcuni prodotti di carta riciclata contengano delle impurità, e quindi possano causare delle scariche o prendere fuoco nel momento in cui sono usati nel forno a microonde.

Sacchetti di plastica per cucinare

Dal momento che sono fatti specificatamente per la cottura, questi sacchetti di plastica sono adatti alle microonde. Tuttavia bisogna assicurarsi di incidere il sacchetto per fare in modo che ci sia uno sfogo per il vapore. Non usare mai sacchetti di plastica normali per cuocere nel forno a microonde, perché fondono e si rompono.

Vasellame di plastica per microonde

È disponibile una gran varietà di vasellame per microonde in diverse forme e misure.

In genere è possibile usare gli oggetti già a disposizione in cucina senza dover acquistare un nuovo servizio.

Terracotta, porcellana e ceramica

I contenitori fatti di questi materiali generalmente sono adatti all'uso nel forno a microonde, ma per essere sicuri si consiglia di eseguire il test prima di utilizzarli.

ATTENZIONE

Alcuni oggetti con alto contenuto in piombo o in ferro non possono essere usati come utensili per la cottura.

Gli utensili devono essere sempre controllati per assicurarsi che siano adatti all'uso nel forno a microonde.

Caratteristiche degli alimenti e Cottura a microonde

Seguire il progredire della cottura

Le ricette che abbiamo inserito in questo manuale sono state elaborate con grande cura, ma la loro riuscita dipenderà da quanta attenzione viene prestata al cibo durante la cottura. Durante la cottura si consiglia sempre di tenere sotto controllo il cibo. Il forno a microonde è fornito di una luce che si accende automaticamente quando il forno è in funzione, così che è possibile vedere all'interno e verificare lo stato d'avanzamento della cottura. Le indicazioni di mescolare, alzare, girare ecc., fornite nelle ricette devono essere considerate come passi minimi consigliati. Se si ha l'impressione che il cibo cuocia in modo non omogeneo, fare quei piccoli interventi che si ritengono necessari per ovviare al problema.

Fattori che influenzano la durata della cottura

Molti fattori influiscono sui tempi di cottura; la temperatura degli ingredienti utilizzati è uno di questi. Per esempio, una torta fatta con burro, latte e uova molto freddi, per cuocersi avrà bisogno di più tempo rispetto ad una torta fatta con ingredienti a temperatura ambiente. Tutte le ricette di questo manuale suggeriscono una gamma di tempi di cottura. In generale, si potrà constatare che il cibo è poco cotto ai livelli inferiori della gamma suggerita, mentre a volte si preferirà cuocere il cibo oltre il valore massimo dato, a seconda dei gusti di ciascuno. La filosofia di questo manuale è che nel fornire i tempi di cottura per una ricetta è preferibile essere cauti, perché quando un alimento è troppo cotto è irrecuperabile. Alcune ricette, specialmente quelle per il pane, torte e creme raccomandano che il cibo sia tolto dal forno quando è ancora leggermente indietro di cottura. Non si tratta di un errore. Se lasciati riposare, generalmente coperti, questi cibi continuano a cuocere anche fuori dal forno, dal momento che il calore immagazzinato nelle parti esterne degli alimenti si trasferisce gradualmente all'interno. Se il cibo viene lasciato nel forno fino a quando si cuoce completamente, le parti esterne diventeranno stracotte o persino bruciate. Si acquisterà sempre più abilità nel valutare sia i tempi di cottura sia il tempo di riposo necessari per i vari alimenti.

Consistenza del cibo

Alimenti leggeri e porosi, come torte e pane cuociono più in fretta di cibi pesanti e densi, come arrostiti e stufati. Quando si cuociono a microonde degli alimenti porosi, bisogna fare attenzione a che i bordi non diventino secchi e friabili.

Altezza degli alimenti

La parte superiore di alimenti con un alto spessore, particolarmente gli arrostiti, cuocerà più rapidamente delle parti sottostanti. Per questo è meglio rovesciare il cibo durante la cottura, anche più volte.

Contenuto d'acqua del cibo

Visto che il calore generato dalle microonde tende a far evaporare l'umidità, gli alimenti relativamente secchi, come gli arrostiti e certe verdure, dovrebbero essere o spruzzati d'acqua prima della cottura o coperti per trattenerne l'umidità.

Ossa e grassi contenuti nei cibi

Le ossa conducono il calore e il grasso si cuoce più rapidamente della carne. Quando si cuociono pezzi di carne con ossa o con del grasso bisogna fare attenzione che non cuociano in modo disomogeneo e che non diventino troppo cotti.

Quantità di cibo

Il numero di microonde nel forno a microonde rimane costante indipendentemente dalla quantità di cibo messo a cuocere. Quindi, più cibo si mette in forno più lungo è il tempo di cottura. Ricordarsi di diminuire i tempi di cottura di almeno un terzo quando si dimezzano le quantità indicate nella ricetta.

Forma del cibo

Le microonde penetrano solo per circa 2 cm all'interno degli alimenti. La parte interna di alimenti spessi viene cotta a mano a mano che il calore prodotto all'esterno penetra all'interno. L'energia delle microonde cuoce solo le parti esterne dei cibi, il resto è cotto per conduzione. La forma peggiore per un cibo che deve essere cotto al microonde è un quadrato compatto. Gli angoli bruceranno molto prima che la parte centrale si scaldi. Nel microonde cuociono bene alimenti rotondi, sottili e a forma di anello.

Copertura

Una copertura trattiene il calore e il vapore permettendo al cibo di cuocere più velocemente. Usare un coperchio o una pellicola aderente adatta alle microonde con un angolo ripiegato in modo da evitare rotture.

Risolatura

Le carni e il pollame che vengono cotti per quindici minuti o più si doreranno leggermente nelle parti grasse. Il cibo che è cotto per un periodo più breve può essere spennellato con una salsa scura del tipo salsa Worcestershire, salsa di soia o salsa barbecue per ottenere un colore appetitoso. Dal momento che le salse sono aggiunte in quantità piuttosto piccole, il gusto originale non viene alterato.

Copertura con carta resistente ai grassi

Coprire con materiale resistente ai grassi evita schizzi e aiuta gli alimenti a conservare il calore. Ma siccome la copertura è meno compatta di quella ottenuta con un coperchio o con una pellicola aderente, l'alimento può leggermente seccarsi.

Disposizione e spaziatura

Porzioni individuali, come patate arrosto, tortini e hors d'oeuvres si scaldano più omogeneamente se disposti alla stessa distanza gli uni dagli altri e preferibilmente in forma circolare. Non impilare mai gli alimenti l'uno sull'altro.

Caratteristiche degli alimenti e Cottura a microonde

Mescolare

Il mescolamento è una delle più importanti tecniche di cottura a microonde. Nella cucina tradizionale, il cibo viene mescolato con l'intento di miscelare. Il cibo che cuoce a microonde, invece, viene mescolato con l'intento di diffondere e ridistribuire il calore. Mescolare sempre dall'esterno verso l'interno, dato che l'esterno dell'alimento è il primo a scaldarsi.

Rivoltare

Gli ingredienti di grandi dimensioni come gli arrostiti o i polli interi, dovrebbero essere rivoltati in modo che la parte alta e quella bassa cuociano in modo uniforme. È consigliabile eseguire la stessa operazione anche per braciolo e pollame a pezzi.

Disporre

Dato che le microonde tendono a concentrarsi nella fascia esterna degli alimenti, è consigliabile posizionare le parti più spesse di carne, pollame o pesce verso il bordo esterno del piatto di cottura. In questo modo le porzioni più spesse riceveranno la maggior parte di microonde e l'alimento cuocerà in modo uniforme.

Proteggere

Strisce di carta stagnola (che blocca le microonde) possono essere poste sugli angoli o sui bordi di cibi di forma rettangolare o quadrata, in modo da evitare che queste parti cuociano troppo. Non usare troppa carta stagnola ed assicurarsi che la carta rimanga ben aderente al piatto, altrimenti potrebbe provocare scariche elettriche all'interno del forno.

Rialzare

Cibi molto spessi o particolarmente consistenti possono essere rialzati (con l'ausilio della griglia di appoggio) in modo che le microonde vengano assorbite anche dal lato inferiore e dal centro degli alimenti.

Forare

È probabile che gli alimenti contenuti in conchiglie, bucce e gusci scoppino nel forno, a meno che non vengano forati prima della cottura. Tali cibi includono tuorli e albumi d'uovo, molluschi e ostriche, frutta e verdura intere.

Controllare la cottura

Dato che nel forno i cibi cuociono molto velocemente, è necessario testare lo stato degli stessi frequentemente. Alcuni alimenti vengono lasciati nel forno fino a quando sono completamente cotti, ma la maggior parte degli alimenti, inclusa carne e pollame, vengono rimossi dal forno quando sono ancora leggermente indietro di cottura, e lasciati a finire la cottura durante il periodo di riposo. Durante la fase di riposo la temperatura interna dei cibi passerà dai 3° C (5° F) agli 8° C (15° F).

Fase di riposo

Spesso i cibi estratti dal forno vengono lasciati riposare per 3 – 10 minuti. In genere gli alimenti vengono coperti in questa fase in modo che trattengano il calore a meno che non sia previsto che siano asciutti nella loro struttura (carne, ad esempio, alcune torte e biscotti, ecc...). La fase di riposo permette agli alimenti di terminare la cottura ed aiuta i sapori a miscelarsi e svilupparsi.

PULIZIA DEL FORNO

1 Tenere pulita la parte interna del forno

Schizzi di cibo o liquidi si attaccano alle pareti del forno e tra la chiusura e la superficie della porta. È meglio pulire subito i residui con uno straccio umido. Briciole e residui assorbono l'energia delle microonde allungando così i tempi di cottura. Usare uno strofinaccio umido per rimuovere le briciole che cadono tra la porta e la struttura. È importante mantenere quest'area pulita per assicurare una chiusura ermetica. Rimuovere gli schizzi unti con uno strofinaccio insaponato, poi sciacquare e asciugare. Non usare detergenti aggressivi o spugne abrasive. Il vassoio di metallo può essere lavato a mano o in lavastoviglie.

2 Tenere pulita la parte esterna del forno

Pulire la parte esterna del forno con acqua e sapone, poi sciacquare con acqua pura e asciugare con un panno morbido o con un tovagliolo di carta. Per evitare di danneggiare le parti operative interne al forno, all'acqua dovrebbe essere impedito di gocciolare dentro le aperture di ventilazione. Per pulire il pannello di controllo, aprire lo sportello per impedire che il forno venga accidentalmente acceso, e passare un panno umido seguito immediatamente da uno strofinaccio asciutto. Premere Stop/Clear a pulizia ultimata.

- Se si verifica un accumulo di vapore all'interno o sui bordi esterni dello sportello, pulire il pannello con un panno morbido. Questo fenomeno si può verificare quando il forno opera in condizioni di grande umidità e non indica assolutamente un malfunzionamento dell'apparecchio.
- La guarnizione e le superfici di contatto sulla battuta dello sportello devono essere tenuti puliti. Utilizzare soltanto acqua tiepida e saponata, sciacquare e poi asciugare accuratamente.

NON UTILIZZARE MATERIALI ABRASIVI, COME DETERSIVI IN POLVERE, PAGLIETTE O SPUGNE ABRASIVE.

È più facile mantenere le parti di metallo se le si pulisce frequentemente con uno strofinaccio umido.

- Non usare pulitori a vapore.
- Disinserire la presa di corrente quando si procede con la pulizia del pannello di controllo o per spruzzare acqua sul vetro da pulire. Se non è così, questo prodotto può essere attivato premendo il tasto Quick Start.

Domande & Risposte

D Cosa c'è che non va quando la luce non si accende?

R Ci possono essere varie ragioni perché la luce del forno non si accende. La lampadina è fulminata.
Lo sportello non è chiuso.

D L'energia delle microonde passa attraverso lo schermo della finestrella dello sportello?

R No. I fori o i passaggi sono fatti per permettere che passi la luce, ma non lasciano passare l'energia delle microonde.

D Perché si ode il segnale acustico, quando si tocca un tasto del Pannello di Controllo?

R Il segnale acustico viene emesso per assicurare una corretta impostazione.

D Il forno a microonde si danneggia se viene fatto funzionare quand'è vuoto?

A Non usare mai vuoto.

D Perché ogni tanto le uova scoppiano?

R Quando si cuociono, friggono o affogano le uova, il tuorlo può scoppiare per il vapore che si accumula all'interno della membrana del tuorlo. Per evitare questo, forare semplicemente il tuorlo, prima della cottura. Non cuocere mai a microonde le uova col guscio.

D Perché si raccomanda un tempo di riposo dopo che la cottura a microonde è completata?

R Una volta finita la cottura a microonde, gli alimenti continuano a cuocere durante il tempo di riposo. Questo tempo di riposo permette che la cottura degli alimenti si completi in modo uniforme. La durata del tempo di riposo dipende dalla densità degli alimenti.

D Come mai il mio forno non cuoce sempre con la stessa rapidità indicata nel manuale?

R Controllate di nuovo il manuale di cottura per assicurarvi di aver seguito correttamente le istruzioni, e per vedere cosa potrebbe causare variazioni nel tempo di cottura. I tempi di cottura e le impostazioni della temperatura sono suggerimenti scelti per aiutare ad evitare una cottura eccessiva, che è il problema più frequente quando ci si deve abituare ad usare un forno a microonde. Variazioni nella grandezza, forma, peso, e dimensioni degli alimenti richiedono un tempo di cottura più lungo. Usate il vostro buon senso insieme ai suggerimenti del manuale di cottura per controllare le condizioni degli alimenti esattamente come fareste per una cottura tradizionale.

Caratteristiche tecniche

		MP9287NLC/MP9287NBC
Potenza di entrata		230 V~ 50 Hz
Uscita		700 W (IEC60705 valori standard)
Frequenza delle microonde		2450 MHz
Dimensioni esterne		527 mm(Largh.) X 366 mm(Alt.) X 472 mm(Prof.)
Consumo elettrico	max.	2700 watt
	Microonde	1300 watt
	Grill	1900 watt
	Convezione	2200 watt
	Combinato	max. 2200 watt



LG Electronics Inc.



Smaltimento delle apparecchiature obsolete

1. Quando su un prodotto è riportato il simbolo di un bidone della spazzatura barrato da una croce significa che il prodotto è coperto dalla direttiva europea 2002/96/EC.
2. Tutti i prodotti elettrici ed elettronici dovrebbero essere smaltiti separatamente rispetto alla raccolta differenziata municipale, mediante impianti di raccolta specifici designati dal governo o dalle autorità locali.
3. Il corretto smaltimento delle apparecchiature obsolete contribuisce a prevenire possibili conseguenze negative sulla salute umana e sull'ambiente.
4. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento delle apparecchiature obsolete, contattare il comune, il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.