

;EFDGL;A @; B7D >IGEA

FORNO 3 MICROONDE CON GRILL E CONVEZIONE

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

MC8180HC
MC8180HCS
MC8180HCK

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.

Indice	3
Istruzioni importanti per la sicurezza	4 ~ 8
Precauzioni	9
Estrazione dall'imballo & Installazione	10 ~ 11
Pannello di controllo	12
Sistemi per usare gli accessori per modalità	13
Impostazione dell'orologio	14
TAVOLA GIREVOLE ACCESA/SPENTA (ON/OFF)	
Funzionamento	15
Sicurezza bambini	16
Cottura micro power	17
Micro Power Livello	18
Grill Cottura	19
Grill Combi Cottura	20
A convezione Preriscaldamento	21
A convezione Cottura	22
Combinata a convezione Cottura	23
Avvio rapido	24
Aumento o riduzione del tempo di cottura	25
Mantenimento temperatura	26
Automatica Cottura	27 ~ 30
Cottura A vapore	31 ~ 33
Croccante Cottura	34 ~ 36
Scongelamento Automatico	37 ~ 38
Scongelamento Combinato	39 ~ 40
Utensili adatti per il forno a microonde	41
Caratteristiche degli alimenti Cottura a microonde	42 ~ 43
Domande & Risposte	44
Sottoporre i piatti a test secondo EN 60705	45
Specifiche tecniche	46

Istruzioni importanti per la sicurezza

Conservare per un riferimento futuro. 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'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.



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 "AVVERTENZA" o "ATTENZIONE". Queste parole significano:

AVVERTENZA 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.

AVVERTENZA

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 a microonde. Non far funzionare il forno se le guarnizioni dello sportello o le parti adiacenti del forno a microonde sono danneggiate. Le riparazioni devono essere effettuate da un tecnico di assistenza qualificato.**

ⓘ 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 esposizione a energia a microonde eccessiva o a scosse elettriche.

2. **Non utilizzare il forno per asciugare. (Es: per asciugare giornali, abiti, giochi, dispositivi elettrici, animali bagnati, ecc.)**

ⓘ Possono derivarne seri pericoli per la sicurezza quali incendi, ustioni o morte improvvisa per scossa elettrica.

3. **Questo elettrodomestico non deve essere usato da bambini o persone inferme. I bambini possono usare il forno senza supervisione solo se sono state fornite loro istruzioni adeguate che li rendono in grado di usare il forno in modo sicuro e comprendere i pericoli dati dall'utilizzo improprio.**

ⓘ L'utilizzo improprio può causare pericoli per la sicurezza quali incendi, scosse elettriche e ustioni.

4. **La parti esposte possono diventare molto calde durante l'utilizzo. Tenere lontano i bambini.**

ⓘ Potrebbero ustionarsi.

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. Tenere presente che in molti casi gli alimenti dovrebbero essere coperti con una pellicola di plastica per il riscaldamento o la cottura.**

ⓘ Rischio di esplosione.

6. **Utilizzare accessori adeguati per ciascuna modalità operativa, vedere la guida a 12.**

ⓘ Un uso incorretto può causare danni al forno e agli accessori o provocare scintille e incendi.

7. **Non permettere ai bambini di giocare con gli accessori o appendersi alla maniglia della porta.**

ⓘ Potrebbero farsi male.

Conservare per un riferimento futuro. 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'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.

Istruzioni importanti per la sicurezza



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 blocco di sicurezza.

⦿ Ciò può causare una pericolosa esposizione a un'eccessiva energia a 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 consentire accumuli di alimenti o detersivi sulle superfici delle guarnizioni.

⦿ Ciò può causare una pericolosa esposizione a un'eccessiva energia a microonde.

3. Non far funzionare 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 esposizione a un'eccessiva energia a 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 dai lati stretti o con collo ristretto.

* Non scaldare eccessivamente.

* Mescolare il liquido prima di collocare il contenitore nel forno e a metà del tempo di 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 il contenuto di biberon o di alimenti per bambini).

⦿ Manipolare il contenitore con attenzione. Il riscaldamento a microonde di bevande può comportare un'ebollizione ritardata senza formazione di bolle. Ciò può comportare un'ebollizione improvvisa del liquido caldo.

6. Sulla parte alta, inferiore o laterale del forno vi è una fessura di scarico. Non chiuderla.

⦿ 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 a 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 incendio.

Istruzioni importanti per la sicurezza

Conservare per un riferimento futuro. 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'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.



ATTENZIONE

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

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

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 ripiano bagnandolo con acqua appena dopo la cottura. Potrebbe rompersi o danneggiarsi.

⊕ L'utilizzo improprio comporta danni al forno.

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

⊕ L'utilizzo improprio comporta danni al forno e lesioni alla persona.

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

⊕ Rischio di esplosione.

14. Non cucinare le uova con il guscio. Le uova nel guscio non devono essere cotte o scaldate nel forno a microonde perché potrebbero esplodere anche quando è finito il riscaldamento del forno a microonde.

⊕ All'interno dell'uovo si crea una forte pressione che lo può fare esplodere.

15. Non tentare di far friggere il grasso nel forno a microonde.

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

16. Se si osserva del fumo, spegnere o scollegare il forno dall'alimentazione elettrica e tenere lo sportello chiuso per non consentire lo sviluppo delle 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 esposte diventa molto elevata. Non toccare lo sportello del forno, l'involucro esterno, la cavità del forno, gli accessori e i piatti in modalità cottura grill, convezione e automatica prima di aver controllato che si siano raffreddate.

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

Conservare per un riferimento futuro. 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'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.

Istruzioni importanti per la sicurezza



ATTENZIONE

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

- ⦿ Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe 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. (Per gli apparecchi con possibilità di utilizzo di una sonda termica).

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

21. Se sono presenti elementi di riscaldamento, durante l'utilizzo l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

- ⦿ Pericolo 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 grani di mais non aperti.

- ⦿ Una cottura troppo lunga può far incendiare i grani 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 E 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 \perp .

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'incaricato della manutenzione o da una persona con qualifica equiparabile per evitare potenziali pericoli.

- ⦿ L'uso improprio può causare seri danni elettrici.

Istruzioni importanti **per la sicurezza**

Conservare per un riferimento futuro. 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'agente dell'assistenza o al produttore per i problemi che non è possibile risolvere.



ATTENZIONE

24. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno.

- ⊕ Questi possono graffiare la superficie e rovinare il vetro.

25. Non utilizzare questa apparecchiatura per catering commerciale.

- ⊕ L'utilizzo improprio comporta danni al forno.
- ⊕ L'utilizzo improprio può causare pericoli per la sicurezza quali incendi e scosse elettriche.

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

- ⊕ Se lo sportello viene chiuso durante il funzionamento, il flusso dell'aria viene ostacolato e il forno potrebbe danneggiarsi o incendiarsi.

27. Il collegamento deve essere effettuato in modo che la spina sia accessibile o inserendo un interruttore nel cablaggio fisso secondo le norme sui cablaggi.

- ⊕ Spine o interruttori non idonei possono causare scosse elettriche o incendi.

Precauzioni per evitare una possibile esposizione all'energia a microonde.

Non è possibile far funzionare il forno con lo sportello aperto grazie ai dispositivi di blocco installati nel meccanismo dello sportello.

I dispositivi di blocco di sicurezza arrestano automaticamente qualsiasi operazione di cottura aprendo lo sportello; ciò potrebbe causare un'esposizione pericolosa all'energia a microonde.

È importante non manomettere i dispositivi di blocco di sicurezza.

Non collocare oggetti fra la parte anteriore del forno e lo sportello o consentire accumuli di alimenti o detersivi sulle superfici delle guarnizioni.

Non far funzionare 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.

Il forno può essere riparato esclusivamente da personale di assistenza qualificato.

AVVERTENZA

Assicurarsi che i tempi di cottura siano impostati correttamente perché tempi troppo lunghi potrebbero far incendiare gli alimenti e danneggiare il forno.

Riscaldando liquidi, come zuppe, sale e bevande nel forno a microonde, questi potrebbero bollire senza presentare bolle.

Ciò può comportare un'ebollizione improvvisa del liquido caldo.

Per evitare questa situazione:

1. Non utilizzare contenitori dai lati stretti o con collo ristretto.
2. Non scaldare eccessivamente.
3. Mescolare il liquido prima di collocare il contenitore nel forno e a metà del tempo di riscaldamento.
4. Dopo il riscaldamento, lasciare l'alimento nel forno per un breve tempo, mescolarlo o agitarlo (in particolare il contenuto di biberon) con attenzione e controllarne la temperatura prima di consumarlo per evitare scottature. (In particolare il contenuto di biberon o di alimenti per bambini). Manipolare il contenitore con attenzione.

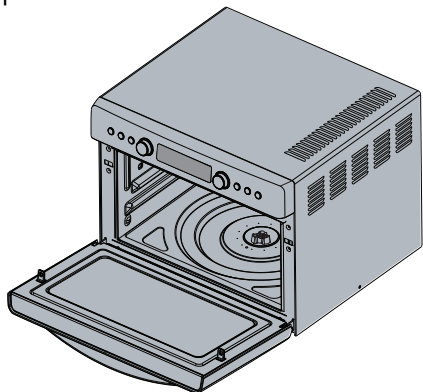
AVVERTENZA

Far sempre riposare gli alimenti dopo la cottura a microonde e controllarne la temperatura prima di consumarli. In particolare il contenuto di biberon o gli alimenti per bambini.

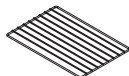
Estrazione dall'imballo & Installazione

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.



Vassoio quadrato



Griglia quadrata



Griglia alta



Vassoio crisp



Griglia bassa



Supporto in vetro,
anello rotante



Coperchio vapore

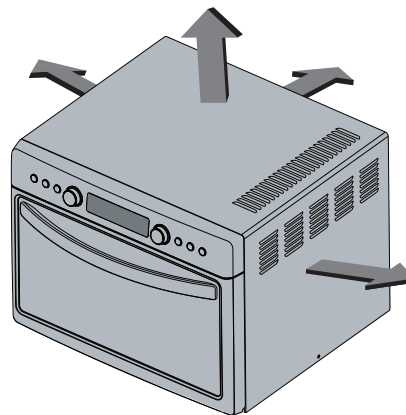


Piastra vapore



Recipiente acqua
vapore

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.

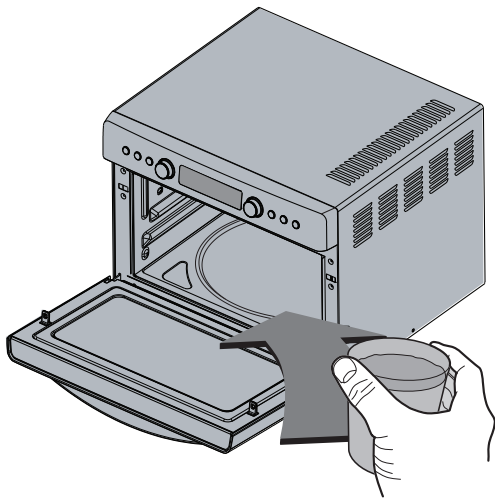


*** NON UTILIZZARE QUESTO FORNO PER CATERING COMMERCIALE.
* QUESTO FORNO PUO' ESSERE UTILIZZATO COME FORNO DA INCASSO.
* UTILIZZARE IL KIT PRODOTTO DA LG ELECTRONICS.**

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 SPORTELLO**. 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 41.



6 Premere il tasto **Stop/Clear**, quindi il tasto **Start/Quick Start** una volta per impostare 30 secondi di tempo di cottura.



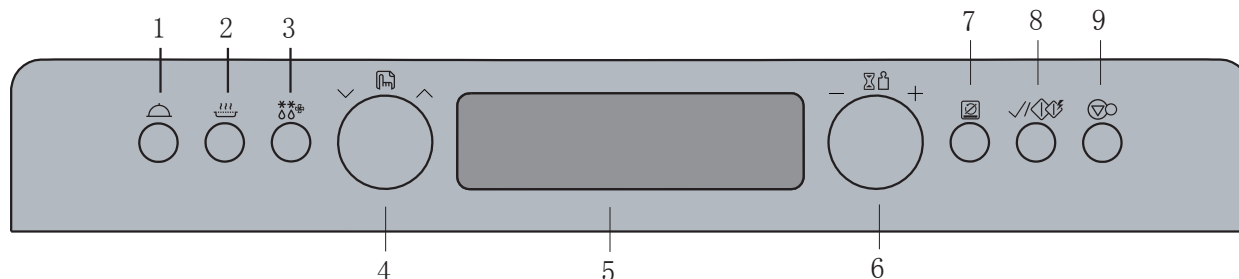
7 Il **DISPLAY** visualizza il conteggio alla rovescia per 30 secondi. Quando arriva a 0 emette dei BEEP. Aprire lo sportello del forno e controllare la temperatura dell'acqua. Se il forno funziona correttamente l'acqua deve essere calda. **Fare attenzione a toccare il contenitore perché potrebbe essere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



IL FORNO È INSTALLATO

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

Pannello di controllo



- 1. Cottura a vapore:** è possibile selezionare il tipo di alimento e il suo peso.
- 2. Cottura croccante:** è possibile selezionare il tipo di alimento e il suo peso.
- 3. Scongelo combinato:** è possibile selezionare il tipo di alimento e il suo peso.
- 4. MODO :** è possibile selezionare il tipo di cottura e le varie funzioni.
- 5. Display:** è possibile visualizzare l'ora, il tempo di cottura, la temperatura, il livello di potenza e il tipo di cottura.
- 6. TIME/WEIGHT (tempo/peso):**
 - È possibile impostare la categoria di cottura.
 - È possibile impostare anche i tempi di cottura, la temperatura, la potenza e il peso.
 - Cucinando con la funzione automatica e manuale è possibile aumentare o ridurre il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola (non per la modalità scongelamento).

7. TURNTABLE ON/OFF:

- Potete impostare la tavola girevole nello stato OFF (spenta).







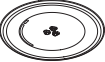
8. START/QUICK START:

- Per avviare la cottura selezionata, premere una volta il tasto.
- La funzione di avviamento rapido consente di selezionare intervalli di 30 secondi di cottura a potenza ALTA premendo il tasto quick start.

9. STOP/CLEAR:

- consente di arrestare e cancellare tutti i dati immessi eccetto l'ora del giorno.

Sistemi per usare gli accessori per modalità

	Microonde	Grill	Convezione	Grill combi.	Conv. combi	Arrostitura automatica	Cottura crisp (croccante)
Vassoio quadrato 	—	—	○	—	○	—	—
Griglia quadrata 	—	—	○	—	—	—	—
Vassoio crisp 	○	○	—	○	○	○	○
Assieme cottura a vapore 	○	—	—	—	—	—	—
Griglia alta 	—	○	○	○	○	—	○
Griglia bassa 	—	○	○	○	○	○	○
Vassoio di vetro 	○	○	○	○	○	○	○

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

○ : Utilizzabile

— : Non utilizzabile

Impostazione dell'orologio



Quando il forno viene collegato per la prima volta o in caso di ripristino dell'alimentazione elettrica dopo un'interruzione, sul display viene visualizzato "24"; l'orologio deve essere impostato di nuovo.

Se l'orologio (o il display) visualizza dei simboli strani, scollegare il forno dalla presa elettrica, ricollegarlo e regolare di nuovo l'orologio.

È possibile impostare l'orologio in modalità 12 o 24 ore.

Nell'esempio seguente viene mostrato come impostare il tempo per le ore 10:30 utilizzando la modalità a 24 ore. Assicurarsi di aver rimosso tutti gli imballi dal forno.

Accertare che il forno sia installato correttamente come descritto prima in questo manuale.

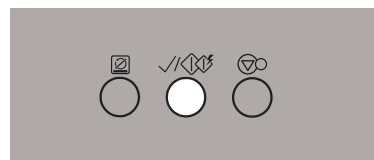
Inserzione del forno per la prima volta.

Sul display appare la scritta "24H" (24 ore).

(Per selezionare il ciclo da 12 ore, Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "12H". Se dopo che si è regolato l'orologio si desidera modificare altre opzioni, si deve scollegare e ricollegare il forno alla presa di corrente.)

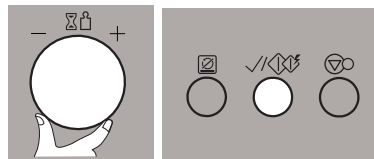


2 Premere **START/QUICK START** per confermare il formato 24 ore.



3 Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "10:00".

Premere **START/QUICK START** per confermare l'ora.



4 Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "10:30".

Premere **START/QUICK START**.

L'orologio inizia a funzionare.

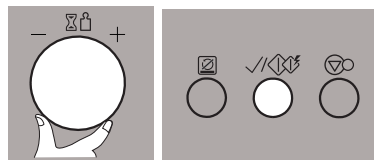


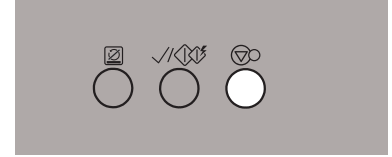
TAVOLA GIREVOLE ACCESA/SPENTA (ON/OFF)

Funzionamento

Nel seguente esempio I troverete il metodo di cottura di alcuni alimenti quando la tavola girevole è ferma.



1
Premere **STOP/CLEAR**.

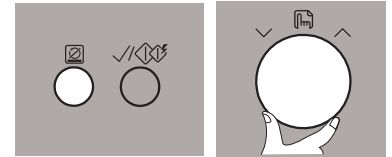


Per migliori risultati di cottura, lasciare in movimento la tavola girevole. Può essere lasciata ferma per piatti grandi. Premere il pulsante TURNTABLE ON/OFF (tavola girevole ON/OFF) per attivare o disattivare il movimento della tavola girevole.

2
Premere **TURNTABLE ON/OFF** una volta.

Ruotare la manopola **MODE** per selezionare Microwave.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☰"

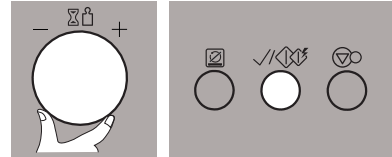


NOTE:

- Quando si spegne la tavola girevole (OFF), il display mostra la scritta "OFF" per 4 secondi; Se si preme il tasto STOP/CLEAR (arresto/cancellazione) a metà del tempo di cottura, il tempo prosegue fino a quando si preme nuovamente START/QUICK START (avvio/avvio rapido), se non si deve usare il forno successivamente 5 minuti, il comando passa a stato di inserzione (ON).
- Se impostate la tavola girevole su OFF e non la usate nel successivo 1 minuto, la tavola girevole si riattiva.
- La tavola girevole è attivata quando l'alimentazione è attiva, dopo che la tavola girevole è spenta in cottura, la tavola girevole passa nello stato attivo (ON).
- Questa opzione è disponibile solo nei modi Micro.
- Talvolta la tavola girevole può riscaldarsi troppo e non può essere toccata con le mani. Fare attenzione al contatto con la tavola girevole durante e dopo la cottura.
- Non usare il forno se è vuoto.

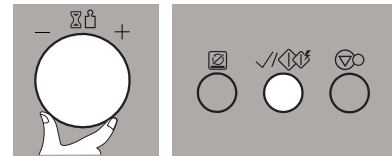
3
Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "1000W".

Premere **START/QUICK START** per confermare la potenza.



4
Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "15:00".

Premere **START/QUICK START**.



Sicurezza bambini

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



Il forno a microonde dispone di una funzione di sicurezza che ne impedisce l'avvio accidentale.

Una volta impostata la sicurezza bambini, tutte le funzioni sono bloccate e non è possibile avviare la cottura.

Rimane però possibile aprire lo sportello del forno.

Premere **STOP/CLEAR**.

Premere e tenere premuto **STOP/CLEAR** fino a quando appare "L" sul display e viene emesso un BEEP.

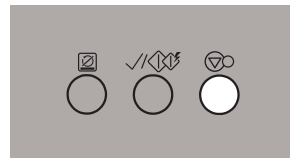
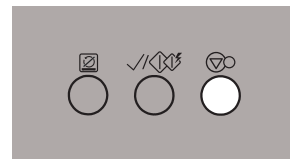
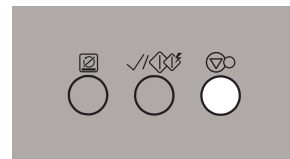
La **SICUREZZA BAMBINI** è impostata.

Sul display non viene visualizzata l'ora.

Se viene premuto un pulsante, sul display appare "L".

Per cancellare la sicurezza bambini tenere premuto **STOP/CLEAR** fino a quando scompare "L".

Al rilascio viene emesso un BEEP.



Cottura micro power

Nell'esempio seguente viene spiegato come cucinare alcuni alimenti con potenza 400W per 5 minuti.



Il forno dispone di cinque livelli di potenza. La potenza alta viene selezionata automaticamente e ruotando **TIME/WEIGHT** viene selezionato un livello di potenza diverso.

Gli alimenti da cuocere devono essere inseriti in contenitori per forno a microonde.

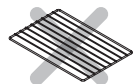
Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Griglia bassa



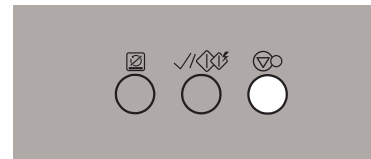
Griglia quadrata



Vassoio quadrato

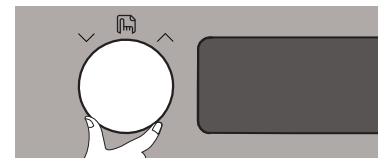
Assicurarsi di aver installato correttamente il forno come descritto precedentemente.

Premere **STOP/CLEAR**.



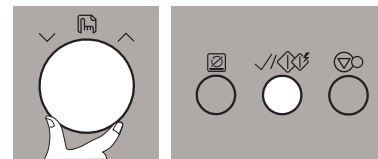
Ruotare la manopola **MODE** per selezionare Microwave.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☞"



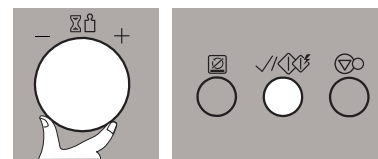
Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "400W".

Premere **START/QUICK START** per confermare la potenza.



Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "5:00".

Premere **START/QUICK START**.



Micro Power

Livello

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
ALTO	1000 W	<ul style="list-style-type: none"> * Bollitura di acqua * Bistecca di manzo * Pollo, pesce, verdura in pezzi * Tagli di carne tenera 	Piastra per forno a microonde
MEDIO ALTO	800 W	<ul style="list-style-type: none"> * Riscaldamento * Arrostire carne e pollame * Cottura di frutti di mare e crostacei * Cottura di cibi contenenti formaggio e uova 	
MEDIO	600 W	<ul style="list-style-type: none"> * Cottura di torte e biscotti * Uova * Creme * Riso, zuppe 	
SCONGELAMENT O/MEDIO BASSO	400 W	<ul style="list-style-type: none"> * Scongelamento * Fusione di burro e cioccolato * Tagli di carne semi-tenera 	
BASSO	200W	<ul style="list-style-type: none"> * Ammorbidimento di burro e formaggio * Ammorbidimento di gelati * Lievitazione di impasti 	

Grill Cottura

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

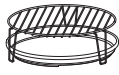


Questa funzione serve per rendere croccante l'alimento cucinato.

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Griglia alta
+
Vassoio crisp

Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia quadrata



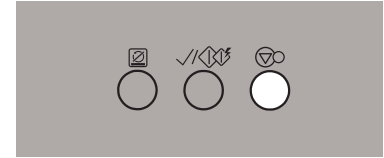
Vassoio quadrato



Assieme cottura a vapore

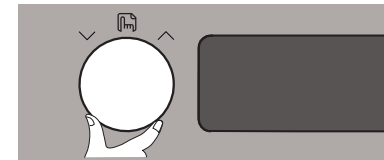
Premere **STOP/CLEAR**.

1



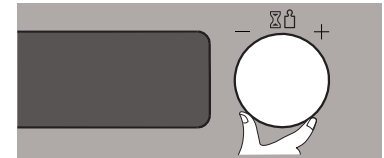
Ruotare la manopola **MODE** per selezionare **GRILL**
Viene visualizzata la seguente indicazione: "☞"

2



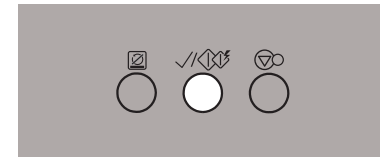
Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "12:00".

3



Premere **START/QUICK START**.

4



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

Grill Combi

Cottura

Nell'esempio seguente viene spiegato come programmare il forno con potenza 400W e grigliare con un tempo di cottura di 25 minuti.

Il forno dispone di una funzione di cottura combinata che consente di cucinare alimenti con **riscaldamento e microonde**.

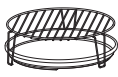
Generalmente, con questo sistema, i tempi di cottura sono inferiori.

Nella modalità grill combinata è possibile selezionare tre livelli di potenza (200W, 400W e 600W).

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Griglia alta
+
Vassoio crisp

Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia quadrata

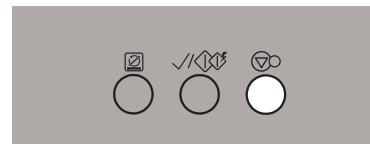


Vassoio quadrato

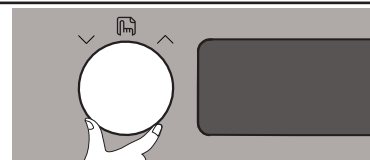
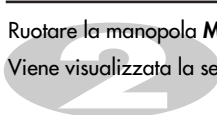


Assieme cottura a vapore

Premere **STOP/CLEAR**.

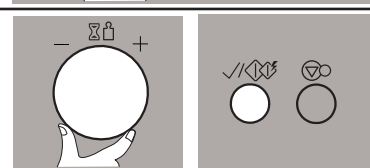
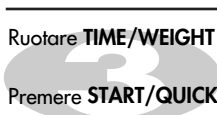


Ruotare la manopola **MODE** per selezionare **Grill Combi**.
Viene visualizzata la seguente indicazione: "☞", "☞".

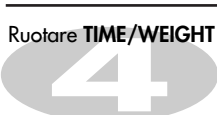


Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "400w".

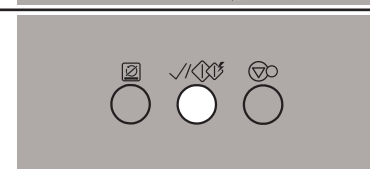
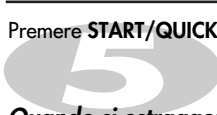
Premere **START/QUICK START** per confermare la potenza.



Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "25:00".



Premere **START/QUICK START**.



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

A convezione

Preriscaldamento

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



Il forno a convezione dispone di un campo di temperatura di 40°C e di 100-230°C (quando è selezionata la modalità convezione vengono automaticamente impostati 180°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.

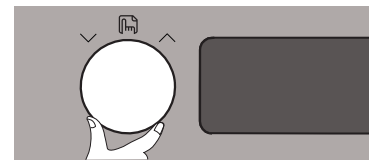
Premere **STOP/CLEAR**.

1



Ruotare **MODE** fino a quando il display visualizza "180°C"
Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼"

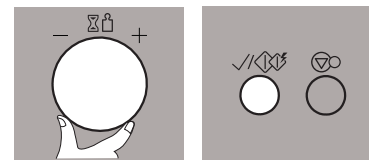
2



Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "200°C".

Premere **START/QUICK START**.

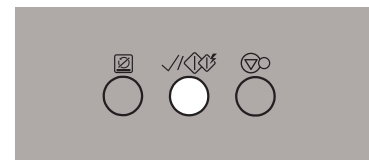
3



Premere **START/QUICK START**.

Il preriscaldamento viene avviato visualizzando "Pr-H".

4



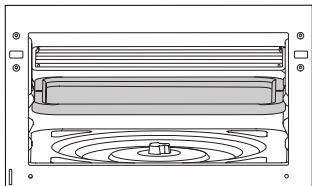
A convezione

Cottura

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

Se non viene impostata nessuna temperatura il forno seleziona automaticamente 180°C e la temperatura di cottura può essere modificata ruotando **TIME/WEIGHT**.

COTTURA A DUE LIVELLI



1. Quando si cucina su due livelli, utilizzare entrambi i ripiani in dotazione, con il vassoio quadrato in basso e la griglia quadrata in alto.
2. Cucinando su due livelli, rimuovere gli altri accessori (vassoio in vetro, rotante).

COTTURA AD UN LIVELLO

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia bassa



Vassoio quadrato

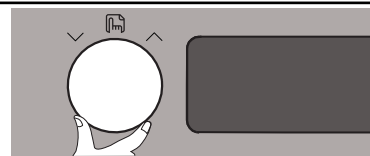
Premere **STOP/CLEAR**.

Nella cottura a convezione occorre utilizzare il ripiano o la griglia in metallo.



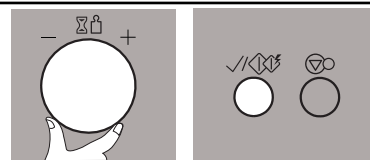
Ruotare **MODE** fino a quando il display visualizza "180°C"

Viene visualizzata la seguente indicazione: 

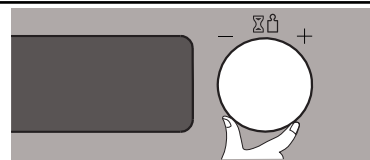


Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "230°C".

Premere **START/QUICK START** per confermare la temperatura.

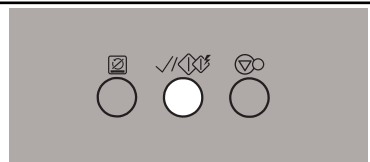


Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "50:00".



Premere **START/QUICK START**.

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



Combinata a convezione

Cottura

Nell'esempio seguente viene spiegato come programmare il forno con potenza 300W e temperatura di 200°C per un tempo di cottura di 25 minuti.



È possibile selezionare tre tipi di potenza (200W, 300W e 400W).

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia bassa



Griglia bassa + Vassoio crisp



Vassoio quadrato

Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia quadrata



Assieme cottura a vapore

Premere **STOP/CLEAR**.

Ruotare la manopola **MODE** per selezionare **Conv. Combi**.

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

Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "300W".

Premere **START/QUICK START** per confermare la potenza.

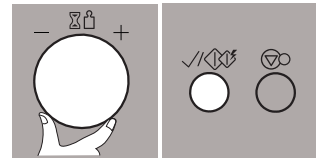
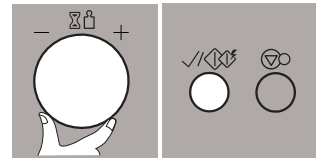
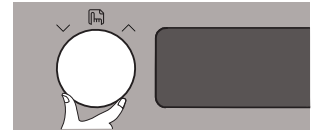
Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "200°C".

Premere **START/QUICK START** per confermare la temperatura.

Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "25:00".

Premere **START/QUICK START**.

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



Avvio rapido

Nell'esempio seguente viene spiegato come impostare 2 minuti di cottura a potenza elevata (1000W).



La funzione di **Avvio Rapido** consente di selezionare intervalli di 30 secondi di cottura a potenza ELEVATA (1000W) premendo il tasto **START/QUICK START**.

Gli alimenti da cuocere devono essere inseriti in contenitori per forno a microonde.

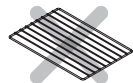
Non utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta



Griglia bassa



Griglia quadrata

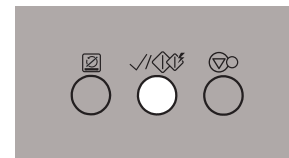


Vassoio quadrato

Premere **STOP/CLEAR**.



Per selezionare 2 minuti a potenza ELEVATA (1000W), premere il tasto **START/QUICK START**.



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

Durante la cottura con Avvio veloce, è possibile aumentare il tempo di cottura fino ad un massimo di 30 minuti premendo ripetutamente il tasto **START**.



Aumento o riduzione del tempo di cottura

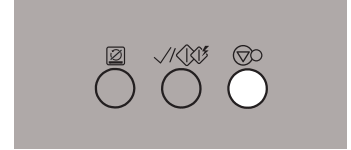
Nell'esempio seguente viene spiegato come impostare i programmi di cottura preimpostati su un tempo più lungo o più breve.



Se gli alimenti risultano troppo cotti o cotti troppo poco con un determinato programma di cottura, è possibile aumentarlo o ridurlo ruotando **TIME/WEIGHT**.

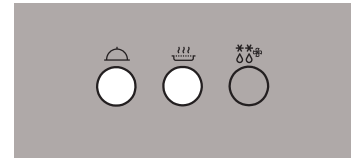
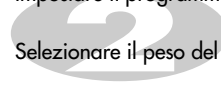
È possibile aumentare o ridurre il tempo di cottura (eccetto la modalità scongelamento) in qualsiasi momento ruotando **TIME/WEIGHT**.

Premere **STOP/CLEAR**.



Impostare il programma di **cottura** preimpostato.

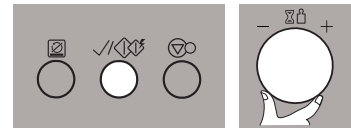
Selezionare il peso del cibo.



Premere **START/QUICK START**.

Premere **TIME/WEIGHT**.

Il tempo di cottura viene aumentato o ridotto.



Mantenimento temperatura

Nell'esempio seguente viene spiegato come mantenere il riscaldamento alla temperatura di 90°C per 30 minuti.



Quando è selezionata la funzione di mantenimento temperatura, la temperatura del forno varia dai 30°C ai 90°C.

Quando si seleziona il mantenimento temperatura, all'inizio vengono impostati 60°C.

Per raggiungere la temperatura selezionata il forno richiede qualche minuto.

Il forno emette un BEEP per segnalare il raggiungimento della temperatura desiderata.

Premere **STOP/CLEAR**.

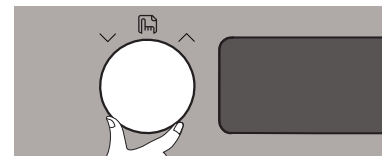
1



Ruotare **MODE** fino a quando il display visualizza "60°C"

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☎"

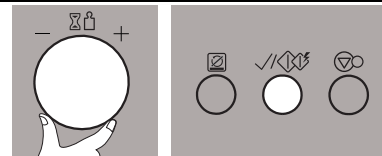
2



Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "90°C".

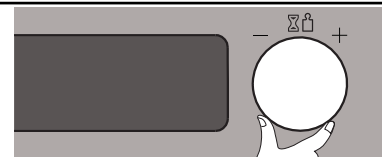
Premere **START/QUICK START** per confermare la temperatura.

3



Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "30:00".

4



Premere **START/QUICK START**.

5



Automatica

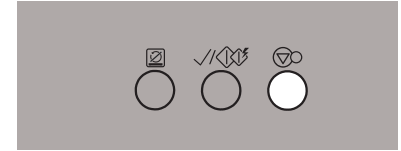
Cottura

Nell'esempio seguente viene spiegato come cucinare 0,6 kg di verdure congelate.



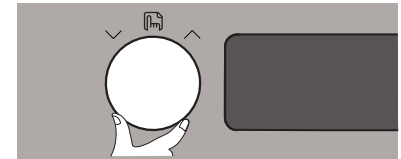
I menu per cottura automatica sono programmati.
Automatica cottura consente di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti selezionando il tipo e il peso dell'alimento.

Premere **STOP/CLEAR**.



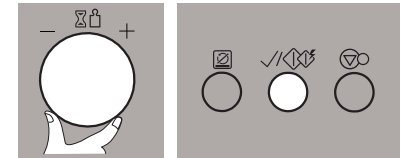
Ruotare la manopola **MODE** per selezionare **Auto cook**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "  "



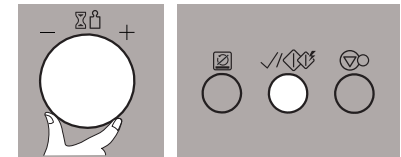
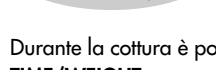
Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "Ac 3".

Premere **START/QUICK START** per confermare la categoria.




Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "0,6kg".

Premere **START/QUICK START**.



Durante la cottura è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando **TIME/WEIGHT**.

GUIDA AUTOMATICA COTTURA

Funzione	Categoria		Limite peso	Utensile	Temp. alim.	Istruzioni																
Automatica Cottura	AC 1	Patate con buccia	0.2~1.0 kg	Griglia alta 	Ambiente	Scegliere patate di medie dimensioni 180 - 220g. Lavarle e asciugarle. Forarle in più punti con una forchetta. Mettere le patate sulla griglia. Regolare il peso e premere start. Al beep, girarle. Dopo la cottura, lasciare coperte con foglio di alluminio per 5 minuti.																
	AC 2	Verdure fresche	0.2~0.8 kg	Contenitore per microonde	Ambiente	Mettere le verdure in un contenitore per microonde. Aggiungere acqua in base alla quantità. ** 0.2kg -0.4kg : 2 cucchiaini da tavola ** 0.2kg -0.4kg : 4 cucchiaini da tavola Coprire con pellicola di plastica. Mettere l'alimento nel forno. Dopo la cottura, mescolare per 3 -4 secondi. Lasciare coperto per 3 minuti.																
	AC 3	Verdure congelate	0.2~0.8 kg	Microwave-safe bowl	Congelato	Mettere le verdure in un contenitore per microonde. Aggiungere acqua in base alla quantità. ** 0.2kg -0.4kg : 2 cucchiaini da tavola ** 0.2kg -0.4kg : 4 cucchiaini da tavola Coprire con pellicola di plastica. Mettere l'alimento nel forno. Dopo la cottura, mescolare per 3 -4 secondi. Lasciare coperto per 3 minuti.																
	AC 4	Riso/Pasta	0.1~0.3 kg	Microwave-safe bowl	Ambiente	Mettere riso/pasta e acqua bollente con 1/4 - 1 cucchiaino di sale in un contenitore profondo e largo (3L) <table border="1" data-bbox="868 812 1509 904"> <thead> <tr> <th colspan="2">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>Coperchio e apertura coperta</td> </tr> <tr> <td>Pasta</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Scoperto</td> </tr> </tbody> </table> ** Riso - dopo la cottura lasciare coperto per 5 minuti o fino all'assorbimento dell'acqua. ** Pasta - durante la cottura mescolare più volte, se necessario. Dopo la cottura lasciare 1-2 minuti. Scolare la pasta con acqua fredda.	Peso		100g	200g	300g	Coperchio.	Acqua	Riso	250ml	500ml	750ml	Coperchio e apertura coperta	Pasta	400ml	800ml	1200ml
Peso		100g	200g	300g	Coperchio.																	
Acqua	Riso	250ml	500ml	750ml	Coperchio e apertura coperta																	
	Pasta	400ml	800ml	1200ml	Scoperto																	


GUIDA AUTOMATICA COTTURA

Funzione	Categoria		Limite peso	Utensile	Temp. alim.	Istruzioni
Automatica Cottura	AC 5	Torte	0.5~1.0 kg	Teglia in vetro per forno sulla griglia bassa	Ambiente	Seguire la ricetta per il dolce morbido di seguito. Mettere la teglia sulla griglia bassa nel forno.
	AC 6	Piatti pronti freddi	0.3~0.6 kg	Vassoio apposito	Frigorifero	Forare la pellicola con uno spiedo. Mettere l'alimento sul piatto di vetro. Dopo la cottura lasciare per 2 minuti. -Mescolabili: spaghetti, stufati -Non mescolabili: lasagne, torte Nota: Per alimenti in contenitori, forare più volte le porzioni di carne, riso/pasta. - Per alimenti mescolabili, mescolare se necessario.
	AC 7	Piatti pronti congelati	0.3~0.6 kg	Vassoio apposito	Congelato	Mettere gli alimenti congelati scoperti sul piatto di vetro.
	AC 8	Minestre/Salse	0.2~0.8 kg	Contenitore per microonde	Ambiente	Versare minstre/salse in un contenitore per microonde. Coprire con pellicola di plastica. Mettere l'alimento nel forno. Dopo la cottura, mescolare e lasciare coperto per 3 minuti Mescolare quindi di nuovo.

* Ricetta per dolce morbido (0,5 kg)

Ingredienti	Ricetta
170 g di farina 170 g di zucchero 100 ml d'acqua 125 g uova 50 g di burro fuso 10 g di lievito	1. Mescolare uova e zucchero in un contenitore per 2~3 minuti alla max. potenza. 2. Aggiungere burro fuso, farina, lievito e acqua. 3. Mescolare bene con la spatola. 4. Imburrare la base della teglia e coprire con carta da forno. Versare il prodotto e lisciare la superficie.

GUIDA AUTOMATICA COTTURA

Funzione	Categoria		Limite peso	Utensile	Temp. alim.	Istruzioni
Automatica Cottura 	AC 9	Arrosto di manzo	0.5~1.5 kg	Griglia inferiore su vassoio crisp	Frigorifero	Spazzolare la carne con l'olio. Metterla sul piano inferiore sul piatto per arrosti. Al beep, girare. Dopo la cottura, lasciare coperto con foglio di alluminio per 10 minuti.
	AC 10	Arrosto di maiale	0.5~1.5 kg	Griglia inferiore su vassoio crisp	Frigorifero	Spazzolare la carne con l'olio. Metterla sul piano inferiore sul piatto per arrosti. Al beep, girare. Dopo la cottura, lasciare coperto con foglio di alluminio per 10 minuti.
	AC 11	Pollo arrosto intero	0.8~1.5 kg	Griglia inferiore su vassoio crisp	Frigorifero	Lavare e asciugare la pelle. Spazzolare il pollo con l'olio. Tagliare le zampe con filo di cotone. Metterla sul piano inferiore sul piatto per arrosti. Al beep, girare. Dopo la cottura, lasciare coperto con foglio di alluminio per 10 minuti.

ATTENZIONE:

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

Cottura A vapore

Nell'esempio seguente viene spiegato come cucinare 0,6 kg di filetti di pesce.

Questa funzione consente una cottura a vapore.

ATTENZIONE:

1. Indossare sempre guanti da forno quando si rimuove l'unità per la cottura a vapore. La temperatura è molto alta.
2. Dopo la cottura, non collocare l'unità per la cottura a vapore su un tavolo o una base sensibile al calore. Utilizzare sempre un sottopiatto o un vassoio.
3. Quando si utilizza la pentola per la cottura a vapore, riempirla con 300 ml di acqua prima di utilizzarla. Riempiendola con una quantità inferiore, la cottura potrebbe risultare incompleta oppure provocare incendi o danni al prodotto.
4. Quando si sposta la pentola per la cottura a vapore, fare attenzione.
5. Quando si utilizza la pentola per la cottura a vapore, il coperchio e il recipiente dell'acqua devono essere perfettamente dritti. In caso contrario le uova o le castagne potrebbero esplodere.
6. Non utilizzare questa pentola per la cottura a vapore con prodotti di modelli diversi. Ciò potrebbe provocare incendi o danni al prodotto.



Premere **STOP/CLEAR**.

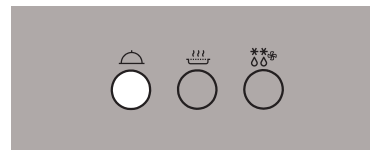
1



Premere **Steam Cook**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "△"

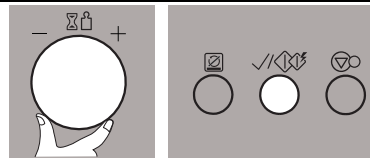
2



Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "Sc 2".

Premere **START/QUICK START** per confermare la categoria.

3



Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "0.6kg".

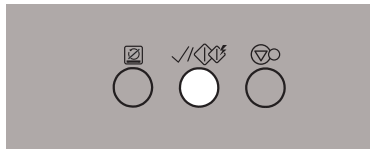
4




Premere **START/QUICK START**.

Durante la cottura è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando **TIME/WEIGHT**.


5



GUIDA COTTURA A VAPORE

Funzione	Categoria		Limite peso	Utensile	Temp. alim.	Istruzioni
Cottura a vapore 	SC 1	Crostacei	0.1~0.4 kg	Contenitore cottura a vapore Piatto cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Frigorifero	Pulire l'alimento. Ad esempio, i granchi. (verificare che la lunghezza sia inferiore a 25 cm) Versare 300 ml d'acqua nel contenitore. Mettere il piatto sul contenitore. Porre l'alimento preparato sul piatto su un solo livello. Coprire con il coperchio. Mettere il contenitore al centro del piatto di vetro. Dopo la cottura, lasciare 1 minuto nel forno
	SC 2	Filetti di pesce	0.2~0.6 kg	Contenitore cottura a vapore Piatto cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Pulire l'alimento. Verificare che sia spesso meno di 2,5 cm. Versare 300 ml d'acqua nel contenitore. Mettere il piatto sul contenitore. Porre l'alimento preparato sul piatto su un solo livello. Coprire con il coperchio. Mettere il contenitore al centro del piatto di vetro. Dopo la cottura, lasciare 1 minuto nel forno
	SC 3	Carote	0.2~0.8 kg	Contenitore cottura a vapore Piatto cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Pulire e tagliare in piccoli pezzi uguali Versare 300 ml d'acqua nel contenitore. Mettere il piatto sul contenitore. Porre l'alimento preparato sul piatto su un solo livello. Coprire con il coperchio. Mettere il contenitore al centro del piatto di vetro. Dopo la cottura, lasciare 1 minuto nel forno.
	SC 4	Uova	2~9eggs	Contenitore cottura a vapore Piatto cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Frigorifero	Versare 300 ml d'acqua nel contenitore. Mettere il piatto sul contenitore. Porre l'alimento preparato sul piatto su un solo livello. Coprire con il coperchio. Mettere il contenitore al centro del piatto di vetro. Dopo la cottura, lasciare 1 minuto nel forno.

GUIDA COTTURA A VAPORE

Funzione	Categoria		Limite peso	Utensile	Temp. alim.	Istruzioni
Cottura a vapore 	SC 5	Broccoli	0.2~0.6 kg	Contenitore cottura a vapore Piatto cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Frigorifero	Come sopra.
	SC 6	Fagiolini	0.1~0.3 kg	Contenitore cottura a vapore Piatto cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Frigorifero	Versare 300 ml d'acqua nel contenitore. Mettere il piatto sul contenitore. Mettere i fagiolini sul piatto su un solo livello. Coprire con il coperchio. Mettere il contenitore al centro del piatto di vetro. Dopo la cottura, lasciare 1 minuto nel forno
	SC 7	Mele	0.2~0.8 kg	Contenitore cottura a vapore Piatto cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Frigorifero	Lavare e pelare. Rimuovere i semi se necessario e tagliare finemente. Versare 300 ml d'acqua nel contenitore. Mettere il piatto sul contenitore. Porre l'alimento preparato sul piatto su un solo livello. Coprire con il coperchio. Mettere il contenitore al centro del piatto di vetro. Dopo la cottura, lasciare 1 minuto nel forno
	SC 8	Frutti di mare	0.2~0.6 kg	Contenitore cottura a vapore Piatto cottura a vapore Coperchio cottura a vapore	Ambiente	Pulire l'alimento. Ad esempio seppie, vongole, pettini (verificare che la lunghezza sia inferiore a 25 cm) Versare 300 ml d'acqua nel contenitore. Mettere il piatto sul contenitore. Porre l'alimento preparato sul piatto su un solo livello. Coprire con il coperchio. Mettere il contenitore al centro del piatto di vetro. Dopo la cottura, lasciare 1 minuto nel forno.

Crocante

Cottura

Nell'esempio seguente viene spiegato come cucinare 0,4 kg di pizza congelata.



Questa funzione consente una cottura croccante.

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Vassoio crisp + Griglia alta
(Griglia bassa)

ATTENZIONE:

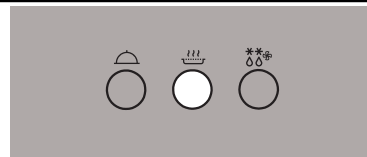
1. Indossare sempre guanti da forno quando si estrae il vassoio per la cottura croccante. La temperatura è molto alta.
2. Dopo la cottura, non collocare il vassoio per la cottura croccante su un tavolo o una base sensibile al calore. Utilizzare sempre un sottopiatto o un vassoio.
3. Non utilizzare questo vassoio per la cottura croccante con un prodotto di un modello differente. ciò potrebbe provocare un incendio o danni al prodotto.

Premere **STOP/CLEAR**.



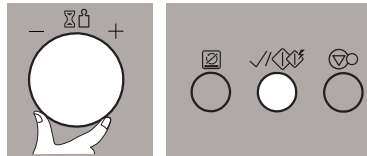
Premere **Crisp Cook**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: "🍷".



Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "cc 1".

Premere **START/QUICK START** per confermare la categoria.

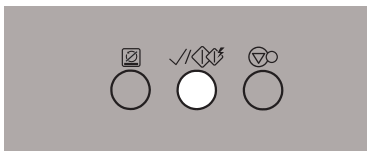


Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "0,4 kg".




Premere **START/QUICK START**.

Durante la cottura è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando **TIME/WEIGHT**.



GUIDA CROCCANTE COTTURA

Funzione	Categoria		Limite peso	Utensile	Temp. alim.	Istruzioni
Croccante Cottura 	cc 1	Pizza congelata	0.3 ~ 0.5 kg	Vassoio Crisp sulla griglia alta	Congelata	<p>Questa funzione consente di cuocere la pizza congelata. Rimuovere la confezione e disporla sul piatto crisp sulla griglia alta. Dopo la cottura, lasciare 1-2 minuto nel forno.</p> <p>ATTENZIONE: L'utensile e le parti circostanti diventano molto CALDI. Usare i guanti da forno.</p>
	cc 2	Pizza fredda	0.6 kg	Vassoio Crisp sulla griglia bassa	Frigorifero	<p>Seguire la ricetta per la pizza fresca di seguito. Mettere il vassoio crisp sulla griglia bassa nel forno.</p>
	cc 3	Quiche congelata	0.3 ~ 0.6 kg	Vassoio Crisp sulla griglia alta	Congelata	<p>Mettere la quiche sul vassoio crisp. Come sopra.</p>
	cc 4	Quiche fresca	0.8 kg	Vassoio Crisp sulla griglia bassa	Frigorifero	<p>Seguire la ricetta per la quiche fresca di seguito. Mettere il vassoio crisp sulla griglia bassa nel forno.</p>
	cc 5	Torta di frutta fresca	0.8 kg	Vassoio Crisp sulla griglia bassa	Frigorifero	<p>Seguire la ricetta "Torta di mele" di seguito. Mettere il vassoio crisp sulla griglia bassa nel forno.</p>
	cc 6	Petti di pollo	0.2 ~ 0.8 kg	Vassoio Crisp sulla griglia alta	Frigorifero	<p>Mettere i petti di pollo sul vassoio crisp. Mettere il vassoio crisp sulla griglia alta nel forno. Al beep, girare l'alimento.</p>
	cc 7	Ali di pollo	0.2 ~ 0.8 kg	Vassoio Crisp sulla griglia alta	Frigorifero	<p>Mettere le ali di pollo sul vassoio crisp. Come sopra.</p>
	cc 8	Gratin dauphinois	1.0 kg	Vassoio Crisp sulla griglia bassa	Ambiente	<p>Usare patate gratin precotte. Mettere le patate nel vassoio crisp con 60g di formaggio grattugiato. Mettere il vassoio crisp sulla griglia bassa.</p>

*** RICETTA CROCCANTE COTTURA (CC2/ CC4 / CC5)**

	<i>Ingredients</i>	<i>Recipe</i>
cc2 Pizza fresca	<p>1 base per pizza 60g Salsa per pizza 150g formaggio grattugiato 70g peperoni 40g cipolle 50g prosciutto</p>	<p>Mettere la base sul vassoio crisp e forare la superficie con una forchetta. Mettere il pomodoro, 50g di formaggio grattugiato, peperoni, cipolle, prosciutto e 100g di formaggio grattugiato sulla base. Mettere il vassoio crisp sulla griglia bassa.</p>
cc4 Quiche cipolle e pancetta	<p>1 preparato per impasto 140g cipolle 3 fette di pancetta 3 uova 300g panna sbattuta 120g latte 120g formaggio grattugiato</p>	<p>Saltare cipolla e pancetta in una padella. Mescolare uova, panna, latte e formaggio grattugiato. Mettere il preparato sul vassoio crisp e forare la superficie con una forchetta. Mettere cipolle e pancetta sul preparato e versare la mistura. Mettere il vassoio crisp sulla griglia bassa.</p>
cc5 Torta di mele semplice	<p>1 base per torta $\frac{3}{4}$ tazza di zucchero raffinato 2 cucchiaini di burro ammorbidito $\frac{1}{3}$ tazza di farina $\frac{1}{4}$ cucchiaino di noce moscata 2 mele fresche spelate e a fette</p>	<p>Mettere la base sul vassoio crisp e forare la superficie con una forchetta. Mescolare burro e zucchero. Aggiungere farina, noce moscata e mescolare bene. Spargere $\frac{1}{2}$ della mistura sulla base. Disporre le mele sulla mistura e versare la mistura rimanente sulle mele. Mettere il vassoio crisp sulla griglia bassa.</p>

La temperatura e la densità degli alimenti è variabile, si consiglia di controllare gli alimenti prima di iniziare la cottura. Fare particolare attenzione ai tagli grandi di carne e pollo, potrebbero non essere completamente scongelati prima della cottura. Ad esempio, il pesce cuoce talmente rapidamente che è meglio iniziare la cottura quando è ancora leggermente congelato. È necessario prevedere un tempo di riposo per far scongelare anche il centro. Nell'esempio seguente viene spiegato come scongelare il pollame.

Scongelamento Automatico



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



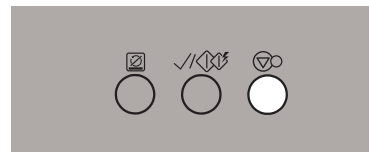
Griglia quadrata



Vassoio quadrato

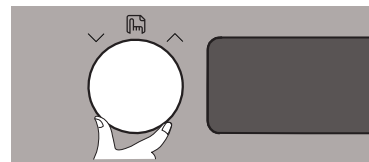
Premere **STOP/CLEAR**.

Pesare gli alimenti che si intendono scongelare. Assicurarsi di aver rimosso tutte le fascette metalliche; collocare l'alimento sul piatto per microonde sul vassoio in vetro del forno e chiudere lo sportello.



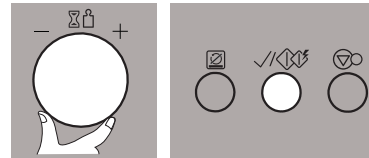
Ruotare la manopola **MODE** per selezionare **Auto Defrost**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: " ** " 



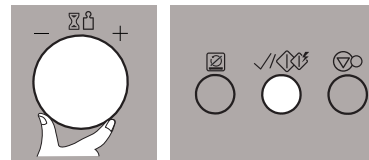
Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "dEF2".

Premere **START/QUICK START** per confermare la categoria.



Premere **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "0,8 kg" di peso del cibo congelato.

Premere **START/QUICK START**.



Durante lo scongelamento, il forno emette un "BEEP", a questo punto, aprire lo sportello del forno, girare il cibo e separare i pezzi per assicurare un congelamento omogeneo. Rimuovere le porzioni già scongelate o coprirle per rallentare lo scongelamento. Dopo il controllo, chiudere lo sportello del forno e premere **Start/Quick Start** per riprendere lo scongelamento.

Il forno non arresta lo scongelamento (anche se è stato emesso il beep) fino a quando lo sportello non viene aperto.

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.

Funzione	Categoria		Limite peso	Utensile	Alim
Auto Defrost (scongelamento automatico)	dEF1	Carne	0.1~4.0 kg	Contenitore per microonde	Manzo tritato, filetto, cubetti per stufato, lombate, hamburger, bracioline di maiale, arrostiti, salsicce, costolette (2cm) Ruotare l'alimento al beep. Dopo lo scongelamento, lasciare coperto con foglio di alluminio per 5-15 minuti.
	dEF2	Pollame			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.
	dEF3	Pesce			Filetti, fette, pesci interi, frutti di mare Ruotare l'alimento al beep. Dopo lo scongelamento, lasciare per 10-20 minuti.
	dEF4	Pane	0.1~0.5 kg	Foglio di carta	Fette di pane, baguette, focaccia, ecc. Dopo lo scongelamento, lasciare per 1 minuto.

La temperatura e la densità degli alimenti è variabile, si consiglia di controllare gli alimenti prima di iniziare la cottura. Fare particolare attenzione ai tagli grandi di carne e pollo, potrebbero non essere completamente scongelati prima della cottura. Ad esempio, il pesce cuoce talmente rapidamente che è meglio iniziare la cottura quando è ancora leggermente congelato. È necessario prevedere un tempo di riposo per far scongelare anche il centro. Nell'esempio seguente viene spiegato come scongelare il pollame.

Scongelamento Combinato



Il forno dispone di quattro impostazioni di scongelamento: - **carne, pollo, pesce** e **pane**: per ogni categoria di alimenti la potenza è diversa.

Il forno dispone di una funzione di scongelamento combinato che consente di scongelare gli alimenti con **riscaldamento e microonde**. Questa funzione migliora lo scongelamento degli alimenti.

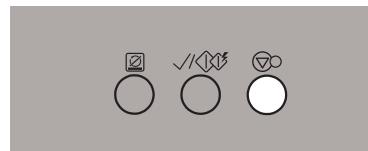
Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta

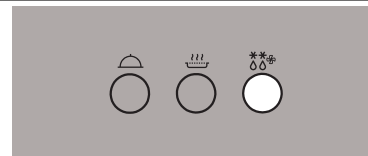
Premere **STOP/CLEAR**.

Pesare gli alimenti che si intendono scongelare. Assicurarsi di aver rimosso tutte le fascette metalliche; collocare l'alimento sul piatto per microonde sul vassoio in vetro del forno e chiudere lo sportello.



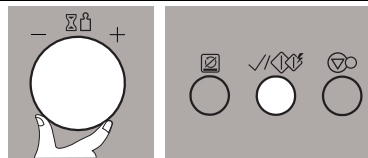
Premere **Combi Defrost**.

Viene visualizzata la seguente indicazione: " ** " , "  "



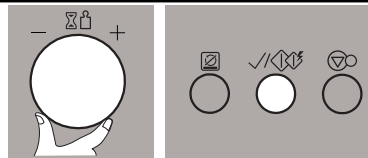
Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "dEF2".

Premere **START/QUICK START** per confermare la categoria.



Immettere il peso dell'alimento congelato da scongelare.

Ruotare **TIME/WEIGHT** fino a quando il display visualizza "0,8 kg" di peso del cibo congelato.



Premere **START/QUICK START**.

Durante lo scongelamento, il forno emette un "BEEP", a questo punto, aprire lo sportello del forno, girare il cibo e separare i pezzi per assicurare un congelamento omogeneo. Rimuovere le porzioni già scongelate o coprirle per rallentare lo scongelamento. Dopo il controllo, chiudere lo sportello del forno e premere **Start/Quick Start** per riprendere lo scongelamento.

Il forno non arresta lo scongelamento (anche se è stato emesso il beep) fino a quando lo sportello non viene aperto.


Guida allo scongelamento

* 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, braciole, 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.

Funzione	Categoria		Limite peso	Utensile	Alim
Combi. Defrost (scongelamento combinato)	dEF1	Carne	0.1~4.0 kg	Griglia superiore (se gli alimenti sono troppo grandi per essere collocati sulla griglia superiore, usare quella inferiore). 	Manzo tritato, filetto, cubetti per stufato, lombate, hamburger, braciole di maiale, arrosti, salsicce, costolette (2cm) Ruotare l'alimento al beep. Dopo lo scongelamento, lasciare coperto con foglio di alluminio per 5-15 minuti.
	dEF2	Pollame			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.
	dEF3	Pesce			Filetti, fette, pesci interi, frutti di mare Ruotare l'alimento al beep. Dopo lo scongelamento, lasciare per 10-20 minuti.
	dEF4	Pane	0.1~0.5 kg	Fette di pane, baguette, focaccia, ecc. Dopo lo scongelamento, lasciare per 1 minuto.	

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.

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.

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.

Caratteristiche degli alimenti

Cottura a microonde

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 bracioline 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 Stop/Clear 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 il tasto Quick Start.

Domande & Risposte

Q Quale è il problema se la luce del forno non si accende?

A Possono esservi diversi motivi.

La lampadina è bruciata

Il relè è guasto

Q L'energia a microonde passa attraverso lo schermo trasparente dello sportello?

A No, i fori servono a far passare la luce ma non fanno passare l'energia a microonde.

Q Perché il beep suona quando si tocca un tasto del pannello di controllo?

A Il beep suona per garantire che le impostazioni siano inserite correttamente.

Q La funzione microonde viene danneggiata se il forno funziona a vuoto?

A Sì, non far mai funzionare il forno a vuoto.

Q Perché le uova scoppiano a volte?

A 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.

Q Perché si consiglia un tempo di riposo dopo la cottura a microonde?

A 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.

Q Perché il mio forno non cucina così rapidamente come indicato nella guida?

A 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.

Sottoporre i piatti a test secondo

EN 60705

Funzione	Cibo	Impostazione microonde, Watt,	Tipo di riscaldamento, temperatura in °C	Note
Scongelamento a microonde	Carne	200W, 10~11 min. o funzione tasto Auto	–	Collocare un piatto piano al centro del vassoio di vetro. Girare a metà del tempo di cottura totale o usare la funzione "Auto defrost 1(0,5kg)".
Cottura a microonde	Crema pasticcera	400W, 25~30min.	–	Collocare un piatto in Pyrex al centro del vassoio di vetro.
	Pan di Spagna	1 000 W, 4~5 min.	–	Collocare un piatto in Pyrex da Ø22cm al centro del vassoio di vetro.
	Polpettone di carne	600 W, 13~17 min.	–	Collocare un piatto in Pyrex al centro del vassoio di vetro.
Cottura combinata con microonde	Patate al gratin	400 W, 25~29 min	200°C	Collocare un piatto in Pyrex da Ø22cm sul ripiano inferiore.
	Torta	–	180°C	Collocare un piatto in Pyrex da Ø22cm sul ripiano inferiore.
	Pollo	300W, 38~42min. o funzione tasto Auto	200°C	Collocare il petto di pollo rivolto verso il basso sul ripiano del vassoio per doratura. Girare a metà del tempo di cottura totale o usare la funzione "Auto Roast 3(1,3kg)".

Specifiche tecniche

Specifiche tecniche

		MC8180HC / MC8180HCS / MC8180HCK
Ingresso alimentazione		230 V~ 50 Hz
Uscita		1000 W (standard IEC60705)
Frequenza microonde		2450 MHz
Dimensioni esterne		474 mm(W) X 380 mm(H) X 564 mm(D)
Consumo di energia	Max.	3000 watt
	Microonde	1500 watt
	Grill	1250(Max. 2650) watt
	Convezione	1500(Max. 2650) watt
	Combinato	Max. 3000 watt



Smaltimento dell'apparecchio vecchio

1. Se è presente il simbolo del cestino con ruote, il prodotto è coperto dalla direttiva europea 2002/96/EC.
2. Tutti i prodotti elettrici ed elettronici devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti ordinari tramite apposite strutture di raccolta stabilite dalle autorità locali.
3. Il corretto smaltimento del vecchio elettrodomestico previene conseguenze potenzialmente pericolose per l'ambiente e la salute umana.
4. Per informazioni più dettagliate sullo smaltimento del vecchio elettrodomestico, rivolgersi all'ente preposto locale, alla società di smaltimento rifiuti o al negozio in cui è stato acquistato.



Stampato in China