

ISTRUZIONI PER L'USO FORNO VENTILATO LIGHTWAVE

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

MJ3281BF

Funzionamento del forno a microonde

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

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

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

Un'apparecchiatura molto sicura

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

! NOTA

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

INDICE

4 ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

8 PRIMA DELL'USO

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

13 MODO D'USO

- 13 Cottura micro power
- 13 Livello Micro Power
- 14 Cottura con Grill
- 14 Cottura con Grill combi
- 15 Preriscaldamento a convezione
- 15 Cottura a convezione
- 16 Cottura a convezione combinata
- 16 Cottura più o meno intensa
- 17 Ricetta e guida del cuoco
- 20 Convezione attiva e guida
- 22 Controllo e guida della temperatura della griglia
- 24 Riscaldamento e guida per prodotti croccanti
- 25 Cuoco e guida per cottura a vapore
- 27 Scongelo automatico e guida per scongelamento

29 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE

31 DOMANDE & RISPOSTE

32 PIATTI DI PROVA SECONDO EN 60705

32 SPECIFICHE TECNICHE

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.

AVVERTENZA

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 pag 9.**
 - 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.

- 8** È pericoloso che una qualsiasi persona diversa da una competente esegua una qualsiasi operazione di servizio o manutenzione che coinvolge la rimozione di un coperchio che protegge contro l'esposizione all'energia delle microonde.
- 9** Quando l'elettrodomestico è azionato nel modo di combinazione, i bambini possono usare il forno solo sotto il controllo di una persona adulta a causa delle temperature elevate generate.

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.

- 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.
- 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 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.

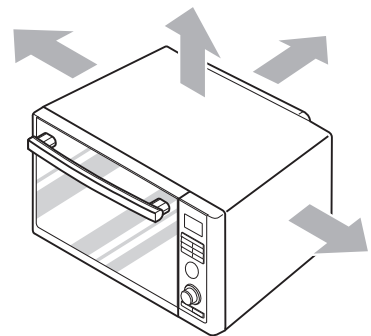
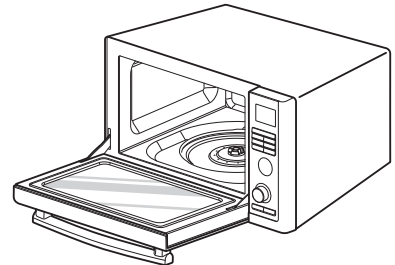
- 21 Seguire le istruzioni del produttore del mais per popcorn. Controllare il forno durante la preparazione dei popcorn. Se il mais non si gonfia nel tempo indicato, interrompere la preparazione. Non utilizzare sacchetti di carta marrone per preparare i popcorn. Non cercare di far scoppiare i grani di mais non aperti.**
- Una cottura troppo lunga può far incendiare i grani di mais.
- 22 L'apparecchio deve essere collegato a terra.**
- 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.
- 23 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.
- 24 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.
- 25 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.
- 26 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.
- 27 Il forno a microonde deve essere usato in modo da lasciare le sue pareti libere.**
- 28 Questo elettrodomestico non è previsto per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensorie o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che non siano controllate o istruite per il suo uso da una persona responsabile per la loro sicurezza.**
- 29 I bambini dovrebbero essere controllati per assicurare che essi non giochino con l'apparecchio.**

PRIMA DELL'USO

Estrazione dall'imballo & Installazione

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

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



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



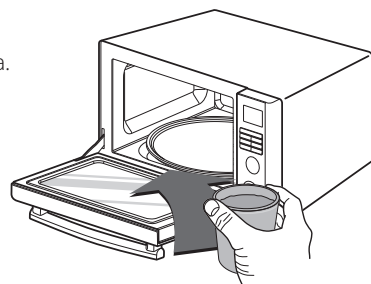
ATTENZIONE

• NON UTILIZZARE QUESTO FORNO PER CATERING COMMERCIALE.

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

4 Aprire lo sportello del forno tirando la MANIGLIA DELLO 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 10.



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



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

Fare attenzione a toccare il contenitore perché potrebbe essere caldo.



IL FORNO È INSTALLATO

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

Sistemi per usare gli accessori per modalità

	Microonde	Griglia	Convezione	Griglia combinata	Convezione combinata
 Vaporizzatore	○	—	—	—	—
 Griglia alta	—	○	○	○	○
 Griglia bassa	—	○	○	○	○
 Teglia di vetro	○	○	○	○	○
 Teglia per prodotti croccanti	○	○	○	○	○

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

○ Utilizzabile
— Non utilizzabile

Utensili adatti per il forno a microonde

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

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

Piatti

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

Stoviglie in vetro

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

Contenitori in plastica

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

Carta

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

Buste di plastica per la cottura

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

Stoviglie in plastica per microonde

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

Ceramica, gres e porcellana

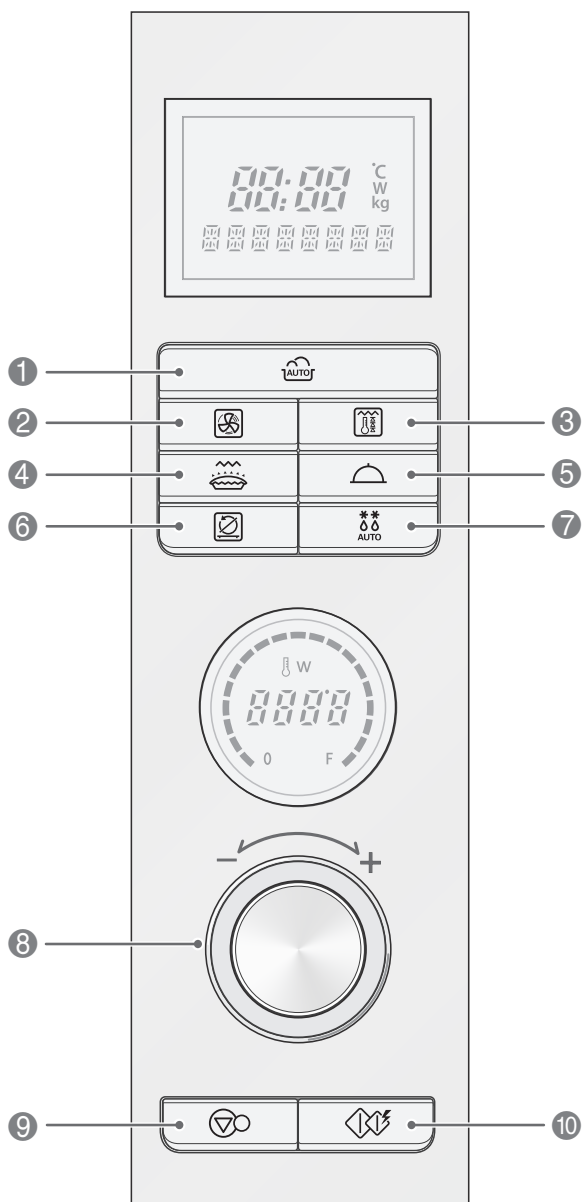
I contenitori in questi materiali sono generalmente adatti a essere utilizzati con la funzione microonde ma, per maggiore sicurezza, conviene testarli.



ATTENZIONE

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

Pannello di controllo



Parte

1 RICETTA DELLO CHEF

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

Vedere a pag. 17 "Ricetta dello chef"

2 CONVEZIONE ATTIVA

Vedere a pag. 20 "Convezione attiva"

3 CONTROLLO TEMPERATURA GRIGLIA

Vedere a pag. 22 "Controllo temperatura griglia"

4 RISCALDAMENTO PER PRODOTTI CROCCANTI

Vedere a pag. 24 "Riscaldamento per prodotti croccanti"

5 COTTURA A VAPORE

Vedere a pag. 25 "Cottura a vapore"

6 PIATTO GIREVOLE ATTIVATO / DISATTIVATO

Potete selezionare l'attivazione o disattivazione della piatto girevole.

7 SCONGELAMENTO AUTOMATICO

Vedere a pag. 27 "Scongelamento automatico"

8 MODO DI COTTURA

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

9 ARRESTO/ANNULLO

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

10 AVVIO/AVVIO RAPIDO

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

Impostazione dell'orologio

È possibile impostare l'orologio in modalità 12 o 24 ore. Nell'esempio seguente viene mostrato come impostare il tempo per le ore 10:30 utilizzando la modalità a 24 ore. Assicurarsi di aver rimosso tutti gli imballi dal forno.

- 1 Avvio del forno per la prima volta.

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

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

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



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



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

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

L'orologio avvia il conteggio.



! NOTA

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

Piatto girevole attivato / disattivato

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

! NOTA

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

Sicurezza bimbi

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

Il **SICUREZZA BIMBI** è ora attivo.

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



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

Sentirete un BEEP quando esso è sbloccato.



! NOTA

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

Avvio rapido

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

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



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



! NOTA

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

MODO D'USO

Cottura micro power

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

Viene visualizzata la seguente indicazione: "≈".

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



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

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



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

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



! NOTA

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



Griglia alta



Griglia bassa

Livello Micro Power

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

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

LIVELLO DI POTENZA	POTENZA	UTILIZZARE	ACCESSORI
FORTE	900 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
INTENSO	720 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	540 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di torte e biscotti • Uova • Creme • Riso, zuppe 	
LEGGERO	360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Scongellamento • Fusione di burro e cioccolato • Tagli di carne semi-tenera 	
BASSO	180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Ammorbidimento di burro e formaggio • Ammorbidimento di gelati • Lievitazione di impasti 	

Cottura con Grill

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

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

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



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



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



! ATTENZIONE

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

! NOTA

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



Griglia alta



Vaporizzatore

Cottura con Grill Combi

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

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

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



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

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



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



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



! NOTA

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



Griglia alta



Vaporizzatore

Preriscaldamento a convezione

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼".

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



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

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



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

Il preriscaldamento viene avviato visualizzando "PRE-RISCALDAMENTO".



! NOTA

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

Cottura a convezione

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

Viene visualizzata la seguente indicazione: "☼".

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



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

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



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



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



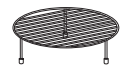
! ATTENZIONE

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

! NOTA

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

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia bassa

Cottura a convezione combinata

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

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

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



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

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



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

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



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



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



⚠ ATTENZIONE

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

! NOTA

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

Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Griglia alta

• Non utilizzare i seguenti accessori.



Vaporizzatore

Cottura più o meno intensa

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

Selezionare il peso dell'alimento.



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

Attivare il **MODO DI COTTURA**.

Il tempo di cottura aumenta o si riduce.



! NOTA

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

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

Ricetta dello chef

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **RICETTA DELLO CHEF**.

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



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

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



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

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

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



! NOTA

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

Guida delle ricetta dello chef

Categoria	Istruzioni
1. Quiche lorraine - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	<p>Ingredienti</p> <p>1 impasto di pasta frolla \ 1 cucchiaio da tavola di olio 125 g di arrosto di vitello affumicato, passato in graticola 2 uova, leggermente sbattute \ 100 g di formaggio grattugiato 125 g di latte \ 125 g panna \ noce moscata, sale e pepe a piacere</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sulla superficie leggermente cosparsa con farina, rullare la pasta per formare una circonferenza e metterla nella teglia per cottura croccante. Tagliare i bordi, lasciando una leggera sporgenza. Forare con la forchetta e lasciar riposare. 2. Cuocere il bacon in padella di frittura leggermente oleata fino a quando diviene leggermente marrone e scolare il grasso in eccesso. 3. Aggiungere uova, latte, panna, noce moscata, sale e pepe. 4. Distribuire il formaggio grattugiato in modo regolare sull'impasto. 5. Versare la miscela di uova e panna sopra la pasta e mettere la teglia per cottura croccante sulla griglia inferiore. Selezionare il menu, premere avvio.

Guida delle ricetta dello chef

Categoria	Istruzioni																																
2. Riso / Pasta - Limite di peso : 0,1~0,3 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia di vetro per microonde (teglia di vetro alta)	<p>Ingredienti per il riso</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Riso</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Burro fuso</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cipolla passata in padella</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Brodo di pollo o acqua</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Erbe aromatiche e sale</td> <td colspan="3">A piacere</td> </tr> </tbody> </table> <p>Aggiungere il riso e il burro fuso in teglia profonda e ampia (3 l) e miscelare bene. Versare il brodo di pollo o acqua bollente e aggiungere erbe aromatiche e sale. Coprire e ventilare con grembiule.</p> <p>Mettere la teglia nel forno. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, mescolare e lasciare coperto per 5~10 minuti se necessario.</p> <p>Ingredienti per la pasta</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Pasta</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acqua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="3">A piacere</td> </tr> </tbody> </table> <p>Mettere la pasta e l'acqua bollente con sale in una teglia profonda e larga (3 l). Mettere la teglia nel forno. Selezionare il menu e il peso, premere avvio. Dopo la cottura, lasciare a riposo per 1~2 minuti. Risciacquare la pasta con acqua fredda.</p>	Riso	100 g	200 g	300 g	Burro fuso	30 g	40 g	50 g	Cipolla passata in padella	50 g	75 g	100 g	Brodo di pollo o acqua	250 ml	500 ml	750 ml	Erbe aromatiche e sale	A piacere			Pasta	100 g	200 g	300 g	Acqua	400 ml	800 ml	1200 ml	Sale	A piacere		
Riso	100 g	200 g	300 g																														
Burro fuso	30 g	40 g	50 g																														
Cipolla passata in padella	50 g	75 g	100 g																														
Brodo di pollo o acqua	250 ml	500 ml	750 ml																														
Erbe aromatiche e sale	A piacere																																
Pasta	100 g	200 g	300 g																														
Acqua	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Sale	A piacere																																
3. Torta al cioccolato - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia di 23 x 13 cm sulla griglia bassa	<p>Ingredienti</p> <p>70 g di yogurt \ 50 g olio di semi zibibbo \ 170 g di zucchero 110 g maizena \ 50 g polvere di cacao 1 cucchiaino da tè di lievito per torte \ 3 uova, leggermente sbattute 1/4 cucchiaino da tè di sale</p> <p>Miscelare yogurt e zucchero in scodella di miscelazione ampia. Aggiungere maizena, polvere di cacao, lievito per torte e sale e mescolare. Quindi aggiungere le uova e mescolare fino ad umidificazione. Versare l'impasto in una teglia per pane imbrattata. Mettere la teglia sulla griglia inferiore. Selezionare il menu, premere avvio. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciar raffreddare.</p>																																
4. Roast beef - Limite di peso : 0,5~2,0 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Griglia bassa su piatto di raccolta sugo	<p>Cospargere l'arrosto con burro fuso o olio e condimenti se desiderato. Mettere l'alimento sulla griglia bassa sopra in piatto di scolo. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.</p> <p>Quando si sente il BEEP, girare l'alimento. E quindi premere avvio per proseguire la cottura. Dopo la cottura, applicare una copertura con pellicola di alluminio per 10 minuti.</p>																																
5. Zucchine ripiene - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	<p>Ingredienti</p> <p>4 zucchini circolari (200 g ciascuno) \ 500 g carne macinata 2 cucchiai da tavola di olio di oliva \ sale pepe a piacere</p> <p>Tagliare gli zucchini per formare dei semigusci e togliere i semi, facendo attenzione di non forare la polpa o la pelle. Farcire gli zucchini con carne macinata e unire l'altro mezzo zucchini. Mettere gli zucchini ripieni sulla teglia di cottura croccante sulla griglia bassa e spruzzare con olio di oliva. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.</p>																																

Guida delle ricetta dello chef

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

Convezione attiva

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **CONVEZIONE ATTIVA**.

E' indicata la seguente scritta: "0,3".



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

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



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

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

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



! NOTA

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

Guida per la convezione attiva

Categoria	Istruzioni
1. Pollo arrosto - Limite di peso : 0,8~1,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Griglia bassa su piatto di raccolta sugo	Cospargere tutto il pollo con burro fuso o olio e condimenti come desiderato. Mettere tutto il pollo con dorso verso il basso sulla griglia inferiore posta su piatto di raccolta sugo. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, scolare i sughi e girare immediatamente il pollo. E quindi premere avvio per continuare la cottura. Dopo la cottura, lasciare la teglia coperta con pellicola di alluminio per 10 minuti.
2. Bocconcini di pollo - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia di cottura croccante su griglia alta	Cospargere i bocconcini di pollo con burro fuso o olio e condimenti come desiderato. Mettere il pollo su teglia di cottura croccante sopra griglia inferiore. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per proseguire la cottura.
3. Arrosto di maiale - Limite di peso : 0,5~2,0 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Griglia bassa su piatto di raccolta sugo	Cospargere tutto il maiale con burro fuso o olio e condimenti come desiderato. Mettere il maiale sulla griglia inferiore sopra il piatto di raccolta sugo. Selezionare il menu e peso, premere avvio. Dopo la cottura, lasciare la teglia coperta con pellicola di alluminio per 10 minuti.

Guida per la convezione attiva

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

Controllo temperatura griglia

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **CONTROLLO TEMPERATURA GRIGLIA**.

E' indicata la seguente scritta: " ".



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

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



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

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

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



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



! NOTA

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

Guida al controllo della temperatura griglia

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

Guida al controllo della temperatura griglia

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

Riscaldamento per prodotti croccanti

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



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

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



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

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



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

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.

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



! NOTA

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

Guida per riscaldamento per ottenere cottura croccante

Categoria	Istruzioni
1. Cordon Bleu - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	Mettere il cordon blue avanzato (100~150 g/pezzo) sulla teglia di cottura croccante sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
2. Lasagne - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	Tagliare la lasagna avanzata in pezzi (200~250 g/pezzo). Mettere l'alimento avanzato sulla teglia di cottura croccante sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
3. Pane - Limite di peso : 0,1~0,3 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Griglia bassa	Mettere il pane congelato (50~100 g/pezzo) sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
4. Torta / Tartina - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia per cottura croccante su griglia inferiore	Tagliare il pasticcio di carne/torta in pezzi (200~250 g/pezzo). Mettere l'alimento sulla teglia di cottura croccante sulla griglia bassa. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.

Cottura a vapore

Nel seguente esempio, è indicato come cuocere 0,6 kg di pesce in filetti.

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **COTTURA A VAPORE**.
E' indicata la seguente scritta: **"auto"**.



- 3 Attivare il **MODO DI COTTURA** fino a quando il display indica "3 PESCE IN FILETTI".

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



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



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

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



ATTENZIONE

1. Usare sempre guanti da forno quando si rimuove dal forno un CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE. E' molto caldo.
2. Dopo la cottura non appoggiare un CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE su un tavolo di vetro o un mobile che possa essere bruciato. Usare sempre un sottopentola o vaschetta.
3. Quando usate questo contenitore per cottura a vapore, versare almeno 300 ml di acqua prima dell'uso. Se la quantità di acqua è inferiore a 300 ml, si può provocare una cottura incompleta, o si può provocare un incendio o danno fatale al prodotto.
4. Fare attenzione quando spostate il CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE che contiene acqua.
5. Quando usate un CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE, la campana inox e la piatto per cottura vapore devono essere perfettamente stagni fra loro. Le uova o le castagne possono esplodere senza l'applicazione del campana inox e della piatto per cottura vapore.
6. Non usare mai il CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE con un prodotto di modello differente. Questo può provocare un incendio o danno fatale al prodotto.



Vaporizzatore

Guida per cottura a vapore

Categoria	Istruzioni
1. Crostacei - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore	Pulire l'alimento come gamberi, granchi. (Verificare che esso sia inferiore a 25 cm di lunghezza) Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con campana inox. Mettere la scodella nel centro della vaschetta di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.

Guida per cottura a vapore

Categoria	Istruzioni
<p>2. Frutti di mare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limite di peso : 0,1~0,6 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore 	<p>Pulire l'alimento, come vongola, pettine di mare e seppia (Verificare che esso sia inferiore a 25 cm di lunghezza). Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della teglia di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.</p>
<p>3. Pesce in filetti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore 	<p>Pulire l'alimento. Verificare che esso abbia spessore inferiore 2,5 cm. Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della vaschetta di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.</p>
<p>4. Carote</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore 	<p>Pulire i vegetali e tagliarli in pezzi di dimensioni simili. Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della vaschetta di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.</p>
<p>5. Broccoli e cavolfiori</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore 	<p>Come sopra.</p>
<p>6. Piselli</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limite di peso : 0,1~0,3 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore 	<p>Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere l'alimento preparato sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della teglia di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.</p>
<p>7. Patate</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limite di peso : 0,2~0,8 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore 	<p>Come sopra. - Tagliare in 4 pezzi.</p>
<p>8. Uova sode</p> <ul style="list-style-type: none"> - Limite di peso : 2~9 uova - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Campana inox /Griglia cottura vapore / Piatto per cottura vapore 	<p>Versare 300 ml di acqua di rubinetto nella piatto per cottura vapore. Mettere la griglia cottura vapore sulla piatto per cottura vapore. Mettere le uova sulla griglia cottura vapore in un singolo strato. Coprire con la campana inox. Mettere la scodella nel centro della vaschetta di vetro. Dopo la cottura, mantenere per 3~5 minuti nel forno.</p>

Scongelamento automatico

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

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

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

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

- 1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO**.



- 2 Premere **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.

E' indicata la seguente scritta: "0,8 kg".



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

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



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

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO**.



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

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

! NOTA

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



Griglia alta



Griglia bassa

Guida allo scongelamento

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

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

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE

Controllo visivo

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

Fattori che influiscono sui tempi di cottura a microonde

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

Densità degli alimenti

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

Altezza del cibo

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

Contenuto di umidità negli alimenti

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

Ossa e grasso contenuti negli alimenti

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

Quantità di cibo

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

Forma degli alimenti

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

Copertura

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

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE

Rosolatura

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

Copertura con carta da forno

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

Posizionamento e spaziatura

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

Mescolamento

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

Capovolgimento

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

Collocare le porzioni più spesse rivolte verso l'esterno

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

Copertura

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

Elevazione

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

Foratura

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

Controllo della cottura

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

Tempo di riposo

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

Pulizia del forno

1 Mantenere sempre pulito l'interno del forno

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

2 Mantenere sempre pulito l'interno del forno

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

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

DOMANDE & RISPOSTE

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

PIATTI DI PROVA SECONDO EN 60705

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

SPECIFICHE TECNICHE

MJ3281BF		
Ingresso alimentazione	230 V~ 50 Hz	
Uscita	900 Watt (standard IEC60705)	
Frequenza microonde	2450 MHz	
Dimensioni esterne	530 mm(W) X 322 mm(H) X 533 mm(D)	
Consumo di energia	Max.	2600 watt
	Microonde	1400 Watt
	Grill	1250 Watt
	Convezione	1250 (Max. 2450) Watt
	Combinato	Max. 2600 Watt

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.

MEMORANDUM

MEMORANDUM

