LG
Life's Good

ISTRUZIONI PER L'USO

LIGHTWAVE GRILL

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

ML2381FP / ML2381FPS

MFL67160144

www.lg.com

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 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 Cottura più o meno intensa
15 Ricetta e guida del cuoco
18 Cottura e guida per prodotti croccanti
19 Riscaldamento e guida per prodotti croccanti
20 Sbrinamento & griglia e guida
21 Frittura e guida per prodotti salutistici
23 Controllo e guida della temperatura della griglia
25 Scongelamento automatico e guida per scongelamento

27 **CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI COTTURA A MICROONDE**

29 **DOMANDE & RISPOSTE**

30 **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.

⚠ AVERTISSEMENT

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:

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

⚠ AVERTISSEMENT

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.

8 Sela porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere aperto fino a quando esso sia stato riparato da persona competente.

9 E'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 dall'esposizione all'energia delle microonde.

10 Quando l'elettrodomestico è azionato nel modo combinato, i bambini possono usare il forno solo sotto il controllo di una persona adulta a causa delle temperature elevate generate.

⚠ ATTENTION

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 **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 **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. 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 ⏚.

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 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.

24 Il forno a microonde deve essere azionato con la porta decorativa aperta se il forno è appoggiato in un armadio.

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

25 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.

26 I bambini dovrebbero essere controllati per assicurare che essi non giochino con l'apparecchio.

27 Questi apparecchi non sono previsti per essere usati tramite un temporizzatore esterno o sistema di telecomando separato.

28 Usare solo gli utensili che sono adatti per l'uso in forni a microonde.

29 Il forno a microonde verrà installato in un armadio salvo che esso sia stato testato in un armadio.

30 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. La pulizia e la manutenzione fatta dall'utente non devono essere eseguite da bambini di età inferiore a 8 anni e superiore e devono essere controllati.

31 L'altezza minima dello spazio libero necessario sopra la superficie superiore del forno.

32 Il forno a microonde è previsto per essere usato solo appoggiato ad un mobile.

33 La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'elettrodomestico è in funzione.

34 Mantenere l'elettrodomestico e il suo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

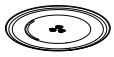
35 Lo sportello e la superficie esterna può essere calda quando l'elettrodomestico è in funzione.

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. Estraendo dall'imballo il forno, assicurarsi di avere estratto tutti gli accessori. Controllare che il forno non abbia subito danni durante il trasporto.

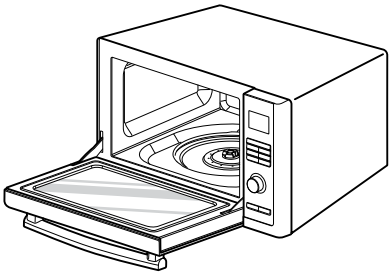
1 Disimballare il forno e collocarlo su una superficie piana livellata.


Teglia di vetro

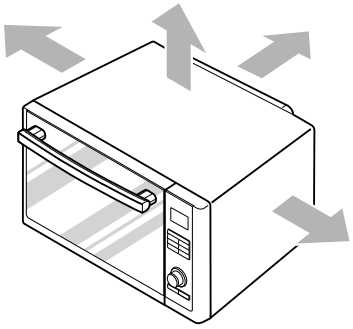

Anello girevole


Ripiano


Teglia per prodotti croccanti



2 Sistemare il forno in posizione livellata a vostra scelta con più di 85 cm di altezza ma accertare che esistano almeno 20 cm di spazio sulla sommità, 20 cm di spazio sulla destra e 10 cm sul lato posteriore per ottenere una ventilazione corretta. 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.



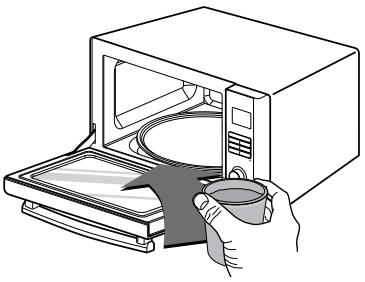
⚠ ATTENZIONE

- NON UTILIZZARE QUESTO FORNO PER CATERING COMMERCIALE.
- MAI APPOGGIARE UNA QUANTITA' DI CIBO SUPERIORE A 2.5KG SULLA PORTA QUANDO E'APERTA.

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.



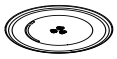
7 Il **DISPLAY** visualizza il conteggio alla rovescia per 30 secondi. Quando arriva a 0 emette dei BEEP. Aprire lo sportello del forno e controllare la temperatura dell'acqua. Se il forno funziona correttamente l'acqua deve essere calda.
Fare attenzione a toccare il contenitore perché potrebbe essere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

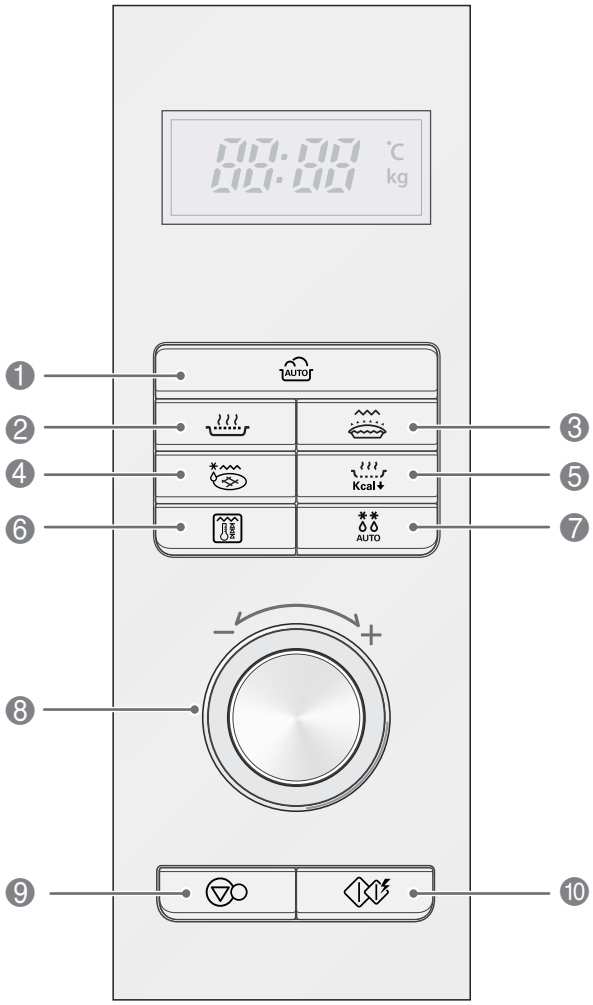
Ceramica, gres e porcellana

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
❶ RICETTA DEL CUOCO La ricetta per il cuoco vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti scegliendo il tipo di alimento e il peso dell'alimento. Vedere a pag. 15 "Ricetta del cuoco"
❷ COTTURA CROCCANTE Vedere a pag. 18 "Cottura croccante"
❸ RISCALDAMENTO PER PRODOTTI CROCCANTI Vedere a pag. 19 "Riscaldamento per prodotti croccanti"
❹ SCONGELAMENTO & GRIGLIA Vedere a pag. 20 "Scongelamento & griglia"
❺ FRITTURA SALUTISTICA Vedere a pag. 21 "Frittura salutistica"
❻ CONTROLLO TEMPERATURA GRIGLIA Vedere a pag. 23 "Controllo temperatura griglia"
❼ SCONGELAMENTO AUTOMATICO Vedere a pag. 25 "Scongelamento automatico"
❽ 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).
❾ ARRESTO/ANNULLO Arrestare il forno e annullare tutte le impostazioni eccetto l'ora del giorno.
❿ 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.

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 **"L"** e appare sul display e si ode un BEEP.

Il **SICUREZZA BIMBI** è ora attivo.

Se viene premuto un qualsiasi tasto, **"L"** e appariranno sul display.



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

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 (800 W).

1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO.**



2 Per selezionare 2 minuti a potenza ELEVATA (800 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 (800 W) premendo il tasto **AVVIO/AVVIO RAPIDO.**

MODO D'USO

Cottura micro power

Nell'esempio seguente viene spiegato come cucinare alcuni alimenti con potenza 640 W per 5 minuti.

1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO.**



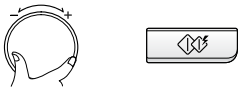
2 Ruotare la manopola **MODO DI COTTURA** per selezionare **MICROWAVE.**
Viene visualizzata la seguente indicazione: **" ≋ ".**

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



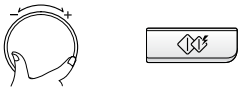
3 Attivare **MODO DI COTTURA** fino a quando si visualizza "640 W".

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.



Ripiano

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	800 W	• Bollitura di acqua • Bistecca di manzo • Pollo, pesce, verdura in pezzi • Tagli di carne tenera	Piastra per forno a microonde
INTENSO	640 W	• Riscaldamento • Arrostire carne e pollame • Cottura di frutti di mare e crostacei • Cottura di cibi contenenti formaggio e uova	
MEDIO	480 W	• Cottura di torte e biscotti • Uova • Creme • Riso, zuppe	
LEGGERO	320 W	• Fusione di burro e cioccolato • Tagli di carne semi-tenera	
BASSO	160 W	• Scongelamento • 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.



Ripiano

Cottura con Grill Combi

Nell'esempio seguente viene spiegato come programmare il forno con potenza 240 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 "240 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 (160 W, 240 W e 320 W).
- Questa caratteristica vi permette di ottenere rapidamente un alimento arrostito e croccante.
- Per i migliori risultati, utilizzare i seguenti accessori.



Ripiano

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 del cuoco

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

1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO.**



2 Premere **RICETTA DEL CUOCO** quattro volte.
E' indicata la seguente scritta: **" Ac-4 ".**



3 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 ricette del cuoco 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 ricette del cuoco

<table>
<tr><th>Categoria</th><th>Istruzioni</th></tr>
<tr><td>Ac-1. Quiche lorraine
- Temp. alimento : Ambiente
- Utensili : Teglia per prodotti croccanti</td><td>Ingredienti
1 Crosta di frolla per torte cotte al forno \ 1 cucchiaio da tavola di olio
125 g di arrosto di vitello affumicato, passato in graticola
2 uova, leggermente sbattute \ 100 g di formaggio grattugiato
125 g di latte \ 125 g panna \ noce moscata, sale e pepe a piacere
1. Crosta di frolla per torte cotte al forno su teglia di crosta.
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. Cospargere il formaggio grattugiato in modo regolare sulla crosta di frolla per torte cotte al forno.
5. Versare una miscela di uova e panna sulla sommità e mettere la teglia della torta sul ripèiano. Scegliere il menu. Premere avvio.</td></tr>
<tr><td>Ac-2. Riso / Pasta
- Limite di peso : 0,1~0,3 kg
- Temp. alimento : Ambiente
- Utensili : Teglia di vetro per microonde (teglia di vetro alta)</td><td>Ingredienti per il riso
<table><tr><td>Riso</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><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></table>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.
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.
Ingredienti per la pasta
<table><tr><td>Pasta</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr><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></table>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.</td></tr>
<tr><td>Ac-3. Pollo arrosto
- Limite di peso : 0,8~1,8 kg
- Temp. alimento : Refrigerato
- Utensili : Ripiano</td><td>Spazzolare i polli interi con burro fuso o olio e condire come desiderato. Mettere tutti i polli con lato del petto verso il basso sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, eliminare i sughi e rovesciare l'alimento immediatamente. E quindi premere avvio per proseguire la cottura. Dopo la cottura lasciare la teglia coperta con alluminio per 10 minuti.</td></tr>
<tr><td>Ac-4. Roast beef
- Limite di peso : 0,5~2,0 kg
- Temp. alimento : Refrigerato
- Utensili : Ripiano</td><td>Cospargere l'arrosto con burro fuso o olio e condimenti se desiderato. Mettere l'alimento sul ripiano. Selezionare il menu e il peso, premere avvio. 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.</td></tr>
</table>

Guida delle ricette del cuoco

Categoria	Istruzioni
Ac-5. Zucchine ripiene - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia per prodotti croccanti	*Ingredienti* *4 zucchini circolari (200 g ciascuno) \ 500 g carne macinata* *2 cucchiai da tavola di olio di oliva \ sale pepe a piacere* 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 zucchino. Mettere gli zucchini ripieni sulla teglia di crosta e spruzzare con olio d'oliva. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
Ac-6. Sformato di patate - Food Temp. : Ambiente - Utensil : Piatto di cottura di 20x20 cm	*Ingredienti* *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* Pelare e lavare le patate, quindi tagliarle in fette di 5 mm. Strofinare la superficie interna della teglia con aglio e burro. 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 il piatto di cottura nel forno. Selezionare il menu, premere avvio.
Ac-7. Patate al cartoccio - Limite di peso : 0,2~1,0 kg - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia per prodotti croccanti	Scegliete patate di media dimensione (200~220 g ciascuna). Lavare e asciugare le patate. Forare la patate diverse volte con una forchetta. Mettere l'alimento sulla teglia di materiale croccante. Selezionare il menu e il peso, premere avvio. 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.
Ac-8. Torta di mele - Temp. alimento : Ambiente - Utensili : Teglia per prodotti croccanti	*Ingredienti* *1 Crosta di frolla per torte cotte al forno \ 5 mele* *20 grammi di zucchero \ 2 cucchiai di miele liquido* 1. Crosta di frolla per torte cotte al forno su teglia di crosta. 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. Spargere le mele cotte sul fondo del guscio croccante e disporre le mele tagliate in rosette a spirale su tutta la superficie. Infine spargere del miele sulla sommità. 3. Mettere la teglia per torta sul ripiano. Selezionare il menu e il peso, premere avvio. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Cottura croccante

Nel seguente esempio, si indica come cuocere 0,3 kg di pizza surgelata sottile.

1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO.**



2 Premere **COTTURA CROCCANTE** una volta.
E' indicata la seguente scritta: **" Cc-1 ".**



3 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 di cottura croccante.
- La cottura croccante vi permette di cuocere la maggior parte degli alimenti preferiti selezionando il tipo di alimento e il suo peso.

Guida per la cottura croccante

Categoria	Istruzioni
Cc-1. Pizza surgelata sottile - Limite di peso : 0,3~0,6 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia per prodotti croccanti	Togliere la pizza congelata dall'imballo. Mettere l'alimento sulla teglia croccante. Scegliere il menu e il peso, premere avvio.
Cc-2. Pizza surgelata soffice - Limite di peso : 0,4~0,8 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia per prodotti croccanti	Togliere la pizza congelata dall'imballo. Mettere l'alimento sulla teglia croccante. Scegliere il menu e il peso, premere avvio.
Cc-3. Quiche surgelata - Limite di peso : 0,3~1,0 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Togliere la torta dall'imballo e rimuovere la sua teglia. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio.
Cc-4. Bastoncini di pesce - Limite di peso : 0,2~0,4 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Togliere le code di pesce dagli imballi. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.

Riscaldamento per prodotti croccanti

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

1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO.**



2 Premere **RISCALDAMENTO PER PRODOTTI CROCCANTI** due volte.

E' indicata la seguente scritta: **" Cr-2 ".**



3 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
Cr-1. Cordon bleu - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Mettere il cordon bleu avanzato (100~150 g/pezzo) sulla teglia croccante e sul ripiano. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
Cr-2. Lasagne - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Tagliare la lasagne avanzata in pezzi (200~250 g/pezzo). Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
Cr-3. Pane - Limite di peso : 0,1~0,2 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia per prodotti croccanti	Mettere il pane congelato (50~100 g/pezzo) sulla teglia croccante. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.
Cr-4. Torta / Tartina - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Tagliare in pezzi ididolce/torta avanzato (200~250 g/pezzo). Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Selezionare il menu e il peso, premere avvio.

Scongelamento & Griglia

Nel seguente esempio, si indica come cuocere 0,4 kg di gamberetti.

1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO.**



2 Premere **SCONGELAMENTO & GRIGLIA** due volte.
E' indicata la seguente scritta: **" dG-2 ".**



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



4 Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO.**
Quando si cuoce si può aumentare o ridurre il tempo di cottura attivando il **MODO DI COTTURA.**





Guida per scongelamento & griglia

Categoria	Istruzioni
dG-1. Filetti di salmnone - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Scegliere il filetto di salmone congelato di 200 g di peso e 2,5 cm di spessore ciascuno. Cospargere la superficie dell'alimento con olio. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
dG-2. Gamberetti - Limite di peso : 0,1~0,4 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Cospargere con olio la superficie dei gamberetti. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
dG-3. Hamburgher - Limite di peso : 1~4 pezzi - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Scegliere pezzi di hamburger congelato di peso 100 g e 1 cm di spessore ciascuno. Cospargere con olio la superficie dell'alimento. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
dG-4. Cosce di Pollo - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Cospargere con olio la superficie delle cosce di pollo congelate. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.

Frittura salutistica

Nel seguente esempio, è indicato come cuocere 0,4 kg di bocconcini di pollo.

1 Premere **ARRESTO/ANNULLAMENTO.**



2 Premere **FRITTURA SALUTISTICA** due volte.
E' indicata la seguente scritta: **" HF-2 ".**



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



4 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 la teglia croccante. E' molto calda.
2. Non appoggiare la teglia su un tavolo o altro oggetto di vetro. Usare sempre un sottopentola o teglia adatti.
3. Non usare la teglia croccante con un prodotto di un modello differente. Questo può provocare incendio o danno fatale al prodotto.

NOTA

- Questa caratteristica vi permette di cuocere in modo croccante.
- Per un risultato migliore usare gli accessori seguenti.



Teglia per prodotti croccanti+Ripiano

Guida per frittura salutistica

Categoria	Istruzioni
HF-1. Wurstel - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Togliere tutti gli imballi e romperli sulla superficie. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
HF-2. Bocconcini di pollo - Limite di peso : 0,2~0,4 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Mettere i pezzi di pollo sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
HF-3. Cottoletta di pollo - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	*Ingredienti* *Petti di pollo di 150~200 g ciascuno \ 1 tazza di farina* *2 uova, sbattute leggermente \ 1 tazza di croste di pane macinate fini* *Sale e pepe a piacere* 1. Petti di pollo conditi con sale e pepe o come desiderato, infarinarli e spazzolarli con le uova sbattute. 2. Impanare con pane macinato e spazzolare con olio la superficie delle scaloppine. 3. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.

Guida per frittura salutistica

Categoria	Istruzioni
HF-4. Filetto di pesce dorato - Limite di peso : 0,2~0,4 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	*Ingredienti* *Filetto di pesce di 150~200 g/pezzo \ 1 tazza di farina* *2 uova, leggermente sbattute \ 1 tazza di pane macinato finemente* *Sale e pepe a piacere* 1. Condire il filetto di pesce con sale e pepe o come desiderato, infarinare e spazzolare con l'uovo sbattuto. 2. Impanare con pane macinato finemente e spazzolare con olio la superficie delle scaloppine. 3. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
HF-5. Cotoletta - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	*Ingredienti* *500 g di agnello o manzo tagliato a pezzi appoggiato \ 2 cipolle grattugiate* *500 g di patate piccole, cotte e frantumate \ 1 tazza di pane macinato* *3 uova, leggermente sbattute \ sale e pepe a piacere* *2 cucchiai da tavola di prezzemolo macinato* 1. Miscelare carne, patate, uova, cipolle e prezzemolo. 2. Con la miscela di carne, fare delle sfere di circa 4~5 cm di diametro. 3. Spargere i pezzi di pane su superficie piatta. Far rotolare ciascuna sfera sui pezzi di pane fino a quando è completamente coperta. Sagomare le sfere in forma ellittica con spessore di 1 cm. Spargere olio sulla superficie della cotoletta. 4. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
HF-6. Filetti di salmnone - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Crisp tray on the rack	Scegliere del filetto di salmone con peso di 200 g e spessore di 2,5 cm per ciascun pezzo. Cospargere la superficie del salmone con olio e condimento come desiderato. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
HF-7. Ali di pollo - Limite di peso : 0,2~0,6 kg - Temp. alimento : Refrigerato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Cospargere con olio la superficie delle ali di pollo. Mettere l'alimento sulla teglia croccante e sul ripiano. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.
HF-8. Patatine fritte - Limite di peso : 0,2~0,4 kg - Temp. alimento : Congelato - Utensili : Teglia di crosta sul ripiano	Cospargere le patate congelate sulla teglia di crosta e posta sul ripiano forno. Per i migliori risultati, cuocere in un singolo strato. Scegliere il menu e il peso, premere avvio. Quando si sente il BEEP, girare l'alimento e premere avvio per continuare la cottura.

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** due volte.

E' indicata la seguente scritta: **" Gt-2 ".**



3 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".



4 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 temp. griglia

Funzione	Istruzioni
Gt-1. Cottura lenta - Campo : 90° C (alta temp.) / 80° C (bassa temp.) - Utensili : Piatto di vetro termico con coperchio sulla tavola girevole	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. *Impostazione a temp. bassa di 80° 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. *Impostazione alta di 90°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. 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.

Guida alla cottura lenta

Tempo di cottura tradizionale	*Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (senza scottatura)*		*Tempo di cottura di fornello a basso fuoco (con scottatura)*	
	80° C (Bassa temp.)	*90° C (Alta temp.)*	*80° C (Bassa temp.)*	*90° 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 temp. griglia

<table>
<tr><th>Funzione</th><th>Istruzioni</th></tr>
<tr><td>Gt-2. Mantenere al caldo
- Campo : 60° C~80° C
- Utensili : Piatto di vetro termico con coperchio sulla tavola girevole</td><td>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.</td></tr>
<tr><td>Gt-3. Disidratazione
- Campo : 40° C ~ 90° C
- Utensili : Teglia di crosta sul ripiano</td><td>Con questa funzione, potete essiccare frutta, vegetali e carne per ottenete spuntini salutari e nutrienti e carni gustose senza prodot ti chimici e conservanti. Mettere la carta da forno sul vassoio e disporre il cibo in uno strato singolo.
Guida per essiccazione di alimenti
<table>
<tr><th>Tipo di alimento</th><th>Preparazione</th><th>Regolazione temperatura</th><th>Tempo</th><th>Uso</th></tr>
<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 fritture</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>
</table></td></tr>
<tr><td>Gt-4. Lievitazione / Yogurt
- Campo : 40° C
- Utensili : Piatto di vetro termico sulla ripiano</td><td>Come ottenere lo yogurt
• Versare 1000 ml di latte in una scodella 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 una scodella 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
• Mettere l'impasto in una scodella 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.</td></tr>
<tr><td>Gt-5. Riscaldare il piatto
- Campo : 40° C ~ 90° C
- Utensili : Sulla ripiano</td><td>Usare questa funzione per riscaldare le piastre ad una temperatura calda e confortevole.</td></tr>
</table>

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** due volte.

E' indicata la seguente scritta: **" dEF2 ".**



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

Premere **AVVIO/AVVIO RAPIDO.**





4 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.



Ripiano

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
dEF1. 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.
dEF2. 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.
dEF3. 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.
dEF4. 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 arrosti. 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 arrosti, 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 arrosti 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 Worchestershire, 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 arrosti 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 braciole 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.

SPECIFICHE TECNICHE

ML2381FP / ML2381FPS		
Ingresso alimentazione		230 V~50 Hz
Uscita		800 W (standard IEC60705)
Frequenza microonde		2450 MHz +/- 50MHz(Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne		483mm(W) X 283mm(H) X 4165mm(D)
Consumo di energia	Max.	2150 Watt
	Microonde	1200 Watt
	Grill	1000 Watt
	Combinato	Max. 2150 Watt

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

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

Smaltimento 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.


LG
Life's Good