

MANUALE UTENTE

# FORNO A MICROONDE

Si prega di leggere questo manuale utente prima dell'uso.

MH653\*\*\*\*  
(facoltativo, controllare le specifiche del modello)

## Come funziona il forno a microonde

Le microonde sono una forma di energia simile alle onde della radio, della televisione, e la normale luce del giorno. Normalmente, le microonde si sviluppano verso l'esterno mentre viaggiano attraverso l'atmosfera e scompaiono senza alcun effetto.

Questo forno, tuttavia, ha un magnetron che è progettato per utilizzare l'energia nelle microonde. L'energia elettrica, fornita al tubo magnetron, viene usata per creare energia a microonde.

Queste microonde entrano nell'area di cottura attraverso delle aperture all'interno del forno. Un vassoio è posizionato all'interno del forno. Le microonde non possono passare attraverso le pareti metalliche del forno, ma possono penetrare materiali come vetro, porcellana e carta, i materiali con cui sono costruiti i piatti di cottura del microonde.

Le microonde non scaldano pentole, anche se recipienti di cottura alla fine diventano caldi per il calore generato dal cibo.

## Un apparecchio molto sicuro

Il forno a microonde è uno degli elettrodomestici più sicuri. Quando si apre la porta, il forno automaticamente smette di produrre microonde. L'energia a microonde viene convertita completamente in calore quando entra nel cibo, senza permettere a "residui" di energia di danneggiarvi quando si mangia il cibo.

# CONTENUTO

## 3 IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### 8 PRIMA DELL'USO

- 8 Apertura Della Confezione E Installazione
- 10 Pannello Di Controllo
- 10 Icone display
- 11 Regolazione Dell'orologio
- 11 Avvio Veloce
- 11 Più/meno
- 11 Risparmio Energetico

## 12 MODALITA' DI IMPIEGO

- 12 Cottura a tempo
- 12 Livelli Di Potenza Del Microonde
- 13 Cottura con Grill
- 13 Cottura Microonde + Grill
- 14 Blocco Bambini
- 14 Arrostitore
- 14 Istruzioni Per Arrostitore
- 15 Menu Preparazioni
- 16 Istruzioni Menu preparazioni
- 19 Ammorbidire & Fondere
- 19 Istruzioni per Ammorbidire & Fondere
- 20 Scongellamento & Cottura
- 20 Istruzioni per Scongellamento & Cottura
- 22 Scongellamento Inverter
- 22 Istruzioni per Scongellamento Inverter
- 23 Yogurt
- 23 Istruzioni Preparazione Yogurt
- 24 Tenere Caldo

## 25 UTENSILI PER FORNO A MICROONDE

## 26 CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

## 28 PER PULIRE IL FORNO

## 28 UTILIZZO DELLA FUNZIONE SMART DIAGNOSIS™

## 29 DOMANDE E RISPOSTE

## 30 SPECIFICHE TECNICHE

# IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER 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 quando si usa il forno. Questa guida non copre tutte le possibili condizioni che potrebbero verificarsi. Rivolgersi sempre al centro di assistenza o al produttore per problemi che non sono comprensibili.

## **AVVISI**

Questo è il simbolo di allarme per la sicurezza. Questo simbolo avverte di potenziali pericoli che possono uccidere o ferire voi o altri. Tutti i messaggi di sicurezza seguiranno il simbolo di allarme per la sicurezza e la parola "PERICOLO" o "ATTENZIONE". Questa parola significa:

### **AVVISI**

Questo simbolo vi avviserà di pericoli o pratiche non sicure che potrebbero causare gravi lesioni personali o la morte.

### **ATTENZIONE**

Questo simbolo vi avviserà di pericoli o pratiche non sicure che potrebbero causare lesioni personali o danni materiali.

## **AVVISI**

- 1 **N**on tentare di manomettere, o apportare modifiche o riparazioni allo sportello, guarnizioni dello sportello, pannello di controllo, interruttori di sicurezza o qualsiasi altra parte del forno che comporterebbe la rimozione di qualche copertura di protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde. **N**on mettere in funzione il forno se le guarnizioni dello sportello e le parti adiacenti del forno a microonde sono difettose. **L**e riparazioni devono essere effettuate solo da un tecnico qualificato.
  - **A** differenza di altri elettrodomestici, il forno a microonde è un apparecchio ad alta tensione ed alta corrente elettrica. **L'**uso o la riparazione impropri possono causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde o scosse elettriche.
- 2 **N**on utilizzare il forno allo scopo di deumidificazione. (**E**s. **U**tilizzare il forno a microonde con giornali bagnati, vestiti, giocattoli, dispositivi elettrici, animali o bambini, ecc)
  - **P**uò essere la causa di gravi danni alla sicurezza come incendio, ustioni o morte improvvisa a causa di una scossa elettrica.
- 3 **Q**uesto apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. (**G**iovani) I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
  - **L'**uso improprio può causare danni, come incendio, scossa elettrica o ustioni.
- 4 **L**e parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. **I** bambini devono essere tenuti lontani.
  - **P**otrebbero scottarsi.
- 5 **I** liquidi e altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere. **R**imuovere l'involucro di plastica dal cibo prima della cottura o dello scongelamento. **S**i noti però che in alcuni casi il cibo deve essere coperto con una pellicola di plastica, per il riscaldamento o la cottura.
  - **P**otrebbero scoppiare.
- 6 **A**ssicuratevi di utilizzare accessori adatti per ogni modalità di funzionamento.
  - **L'**uso improprio può causare danni al forno e agli accessori, o potrebbe creare scintille e fiamme.
- 7 **A**i bambini non deve essere consentito di giocare con gli accessori o di arrivare fino alla maniglia dello sportello.
  - **P**ossono farsi male.

- 8 È** pericoloso per chiunque non sia una persona competente effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che comporta la rimozione di una copertura che dà protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.
- 9 Q**uando l'apparecchio viene messo in funzione nella modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.
- 10 N**on mettere in funzione il forno se è danneggiato. **È** particolarmente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non vi è alcun danno a: (1) sportello (piegato), (2) cerniere e chiusure (rotte o allentate), (3) guarnizioni dello sportello e le superfici di tenuta.
- Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.
- 11 S**e lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato fino a quando non è stato riparato da una persona competente.
- 12 L'**apparecchio è fornito con un cavo elettrico o un dispositivo di presa elettrica portatile, il cavo elettrico su un dispositivo di presa elettrica portatile deve essere posizionato in modo che non sia soggetto a spruzzi o penetrazione di umidità.
- 13 C**onsentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo quando sono state date adeguate istruzioni in modo che il bambino è in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e capisce i pericoli di un uso improprio.
- 14 L'**apparecchio e le sue parti accessibili si riscaldano durante l'uso. Si deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. **I** bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati.
- 15 D**urante l'uso l'apparecchio si riscalda. **S**i deve prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- 16 N**on utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiare la superficie, il che può provocare la rottura del vetro.

## ATTENZIONE

- 1 N**on è possibile utilizzare il forno con lo sportello aperto a causa dei blocchi di sicurezza integrati nel meccanismo dello sportello. **E'** importante non manomettere i blocchi di sicurezza.
- Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde. (**I** blocchi di sicurezza arrestano automaticamente qualsiasi attività di cottura, quando lo sportello è aperto.)
- 2 N**on appoggiare alcun oggetto (ad esempio, panni da cucina, tovaglioli, ecc) tra la parte anteriore del forno e lo sportello o far accumulare cibo o residui di detergente sulle superfici di tenuta.
- Si potrebbe causare una pericolosa esposizione all'eccessiva energia delle microonde.
- 3 A**ssicurarsi che i tempi di cottura sono impostati correttamente, piccole quantità di cibo richiedono tempi di cottura o riscaldamento più brevi.
- Durante la cottura il cibo può andare a fuoco con successivi danni al forno.
- 4 D**urante il riscaldamento di liquidi, es. **Z**uppe, salse e bevande nel forno a microonde,
- \* Evitare l'uso di contenitori con lati diritti con collo stretto.
  - \* Non surriscaldare.
  - \* Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e di nuovo a metà del tempo di riscaldamento.
  - \* Dopo il riscaldamento, lasciate riposare in forno per un breve periodo di tempo; mescolare o agitare di nuovo con attenzione e controllare la temperatura prima di consumare per evitare scottature (in particolare, il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini).
  - Fare attenzione durante la manipolazione del contenitore. **I**l riscaldamento a microonde di bevande può causare l'ebollizione esplosiva ritardata, pertanto, è necessario prestare attenzione quando si consegna il contenitore.
- 5 U**n orificio di scarico si trova sulla parte superiore, inferiore o laterale del forno. **N**on bloccare l'orificio.
- Potrebbe causare danni al forno e scarsi risultati di cottura.
- 6 N**on mettere in funzione il forno quando è vuoto. **È** meglio lasciare un bicchiere d'acqua nel forno quando non in uso. **L'**acqua assorbirà in maniera sicura tutta l'energia a microonde, se il forno viene avviato



accidentalmente.

- L'uso improprio può causare danni al forno.

**7 Non cuocere i cibi avvolti in tovaglioli di carta, a meno che il libro di cucina non contenga istruzioni per il cibo che state cucinando. E non usare il giornale al posto dei tovaglioli di carta per la cottura.**

- L'uso improprio può causare un'esplosione o un incendio.

**8 Non usare contenitori in legno e contenitori di ceramica che hanno intarsi metallici (es. Oro o argento).**

**Rimuovere sempre i lacci in metallo. Utilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde. I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono consentiti durante la cottura a microonde.**

- Possono surriscaldarsi e carbonizzarsi. Gli oggetti metallici, in particolare, possono arcuarsi nel forno, il che può causare gravi danni.

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

- Possono contenere impurità che possono causare scintille e / o incendi se usati in cucina.

**10 Non sciacquare il vassoio e la griglia mettendoli in acqua subito dopo la cottura. Ciò può causare rottura o danneggiamento.**

- L'uso improprio può causare danni al forno.

**11 Assicurarsi di posizionare il forno in modo che la parte anteriore dello sportello è di 8 cm o più dietro il bordo della superficie su cui è collocato, per evitare il ribaltamento accidentale dell'apparecchio.**

- L'uso improprio potrebbe causare danni alle persone e danni al forno.

**12 Prima della cottura, forare la buccia delle patate, delle mele o qualsiasi frutta o verdura.**

- Potrebbero scoppiare.

**13 Non cuocere le uova con il guscio. Le uova nel guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel forno a microonde in quanto potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento a microonde è terminato.**

- La pressione si accumula all'interno dell'uovo, che scoppierà.

**14 Non usare padelle per friggere nel forno.**

- Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

**15 Se si osserva del fumo (o emissione), spegnere o staccare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso in modo da soffocare ogni fiamma.**

- Ciò può causare gravi danni, come incendi o scosse elettriche.

**16 Quando si riscalda il cibo in contenitori di plastica o di carta, tenere d'occhio il forno per la possibilità di combustione.**

- Il cibo forse si versa per la possibilità di deterioramento del contenitore, che può anche provocare un incendio.

**17 La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, il mobile posteriore, la cavità del forno, accessori e piatti durante la modalità griglia, le operazioni in modalità convezione e cottura automatica, prima di pulire assicurarsi che non sono caldi.**

- Appena diventeranno caldi, c'è pericolo di bruciarsi a meno che non si indossino guanti da cucina spessi.

**18 Il forno deve essere pulito regolarmente e gli eventuali depositi di cibo devono essere rimossi.**


- Non mantenere il forno pulito può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni pericolose.

**19 Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno.**

- Non si può accertare che la temperatura è precisa con una sonda di temperatura inadeguata.
- Questo modello non fornisce una sonda di temperatura.

**20 Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e similari, quali:**

- Aree di cucina del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Fattorie;
- Per clienti di alberghi, motel e altri ambienti residenziali;
- Ambienti di bed e prima colazione.

- 21** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa da 8 anni in su e le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e conoscendo i pericoli coinvolti. **I** bambini non devono giocare con l'apparecchio. **L**a pulizia e la manutenzione utente non devono essere effettuate da bambini a meno che non siano di età compresa dagli 8 anni in su e sorvegliati.
- 22** Il forno a microonde è destinato a riscaldare cibi e bevande. **L'**eliminazione dell'acqua dagli alimenti, l'asciugatura di capi di vestiario, il riscaldamento di cuscini termici, di pantofole, di spugne, di panni umidi e simili può causare ferite, combustione o incendi.
- 23** **L'**apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- 24** **S**eguire le indicazioni esatte date da ciascun produttore per il loro prodotto per popcorn. **N**on lasciare il forno incustodito mentre il grano sta scoppiando. **S**e il grano non scoppia dopo i tempi suggeriti, interrompere la cottura. **N**on utilizzare mai un sacchetto di carta marrone per far scoppiare il grano. **N**on tentare mai di far scoppiare avanzi di semi.
- **L'** eccessiva cottura può far incendiare il grano.
- 25** Questo apparecchio deve essere collegato a terra.
- I** fili del cavo di alimentazione sono colorati secondo i seguenti codici
- B**LU ~ Neutro
- M**ARRONE ~ Vivo
- V**erde & Giallo ~ A terra
- P**oiché i colori dei fili del cavo di alimentazione di questo apparecchio potrebbero non corrispondere con i contrassegni colorati che identificano i terminali della spina, procedere come segue:
- I**l filo di colore **BLU** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **N** o di colore **NERO**.
- I**l filo di colore **MARRONE** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **L** o di colore **ROSSO**.
- I**l cavo di colore **VERDE** e **GIALLO** o **VERDE** deve essere collegato al terminale contrassegnato con la lettera **G** o .
- S**e il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
- **L'** uso improprio può causare gravi danni elettrici.
- 26** **U**tilizzare solo utensili adatti per l'uso in forni a microonde.
- 27** Questo forno non deve essere utilizzato per scopi di catering commerciale.
- **L'** uso improprio può causare danni al forno.
- 28** Il forno a microonde non deve essere collocato in una credenza.
- Il forno a microonde è destinato ad essere utilizzato a posa libera.
- 29** Il collegamento può essere effettuato con la spina accessibile o incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio.
- **U**tilizzare una spina o interruttore impropri può causare scosse elettriche o incendi.
- 30** **L**o sportello o la superficie esterna possono diventare molto caldi quando l'apparecchio è in funzione.
- 31** **M**antenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- 32** Il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- 33** **M**antenere pulito l'interno e l'esterno del forno. I dettagli di come pulire il forno sono forniti nel precedente contenuto 'Per pulire il forno.
- 34** **S**ecundo i requisiti di installazione stabiliti, altrimenti l'impatto del calore può causare pericolo.
- 35** **I**l pulitore a vapore non deve essere utilizzato.

36  **ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA**

**Q**uando è utilizzato il simbolo, significa che le superfici possono riscaldarsi durante l'uso.

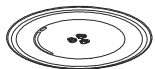


# PRIMA DELL'USO

## APERTURA DELLA CONFEZIONE E INSTALLAZIONE

Seguendo le fasi essenziali in queste due pagine potrete controllare rapidamente se il forno funziona correttamente. Si prega di prestare particolare attenzione alle linee guida su dove installare il forno. Durante il disimballaggio del forno assicurarsi di rimuovere tutti gli accessori e i materiali di imballaggio. Controllare per assicurarsi che il forno non abbia subito danni durante il trasporto.

1. Disimballare il forno e collocarlo su un superficie piana.



**VASSOIO IN VETRO**



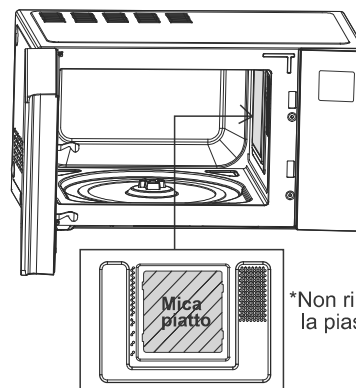
**BASE RUOTANTE**



**GRIGLIA ALTA**



**ALBERO ROTANTE**



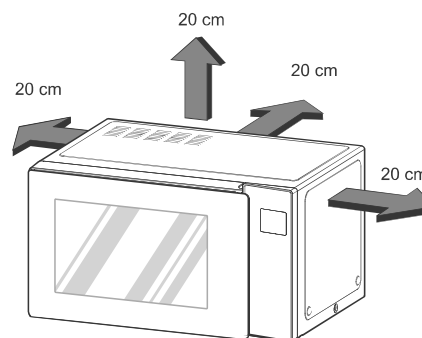
### ! NOTA

- Non rimuovere il foglio della cavità (lastra di argento) dentro il forno  
Questa lastra è là per proteggere le componenti del forno dagli schizzi del cibo

2. Porre il forno sulla posizione di livello di vostra scelta con più di 85 centimetri di altezza, ma assicurarsi che vi siano almeno 20 cm di spazio sulla parte superiore e 20 cm sul retro e a sinistra e destra per una corretta ventilazione. La parte anteriore del forno deve essere di almeno 8 cm dal bordo della superficie per evitare il ribaltamento.

Un orificio di scarico si trova sul fondo o sul lato del forno. Bloccare l'uscita può danneggiare il forno.

Se si utilizza il forno a microonde in uno spazio o una credenza chiusa il flusso d'aria per il raffreddamento del prodotto potrebbe essere peggiore. Può causare prestazioni inferiori e durata ridotta. Se possibile, si prega di utilizzare il forno a microonde su un bancone.



### ! NOTA

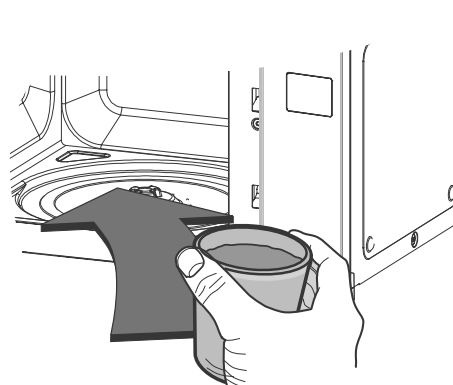
- QUESTO FORNO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO PER SCOPI DI CATERING COMMERCIALE.

3. Collegare il forno ad una presa domestica. Assicurarsi che il forno sia l'unico apparecchio collegato alla presa di corrente. Se il vostro forno non funziona correttamente, staccare la spina dalla presa di corrente e poi ricollegarla.

4. Aprire la porta del forno tirando la maniglia della porta. Posizionare la base ruotante all'interno del forno e posizionarvi sopra il vassoio in vetro.

5. Riempire un contenitore per microonde con 300 ml (1/2 pinta) di acqua. Posizionarlo sul vassoio di vetro e chiudere la porta del forno.

Se avete dubbi su quale tipo di contenitore utilizzare fare riferimento agli utensili per forno a microonde.



6. Premere il tasto **STOP / CANCELLA** e premere il pulsante **START / COMINCIARE** una volta per impostare 30 secondi di cottura.



7. Il **DISPLAY** inizia il conto alla rovescia da 30 secondi. Quando raggiunge 0 suonerà il BIP. Aprire la porta del forno e verificare la temperatura dell'acqua. Se il forno è in funzione l'acqua dovrebbe essere calda. **Fare attenzione quando si rimuove il contenitore che può essere caldo.**

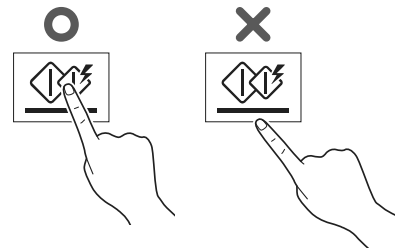


#### IL FORNO ORA E' INSTALLATO

8. Il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura verificata prima della consumazione, per evitare scottature.

9. Il pulsante di riconoscimento potrebbe essere ostacolato nelle seguenti circostanze:

- Si preme solo la zona esterna del pulsante.
- Il pulsante viene premuto con un chiodo o la punta del dito.



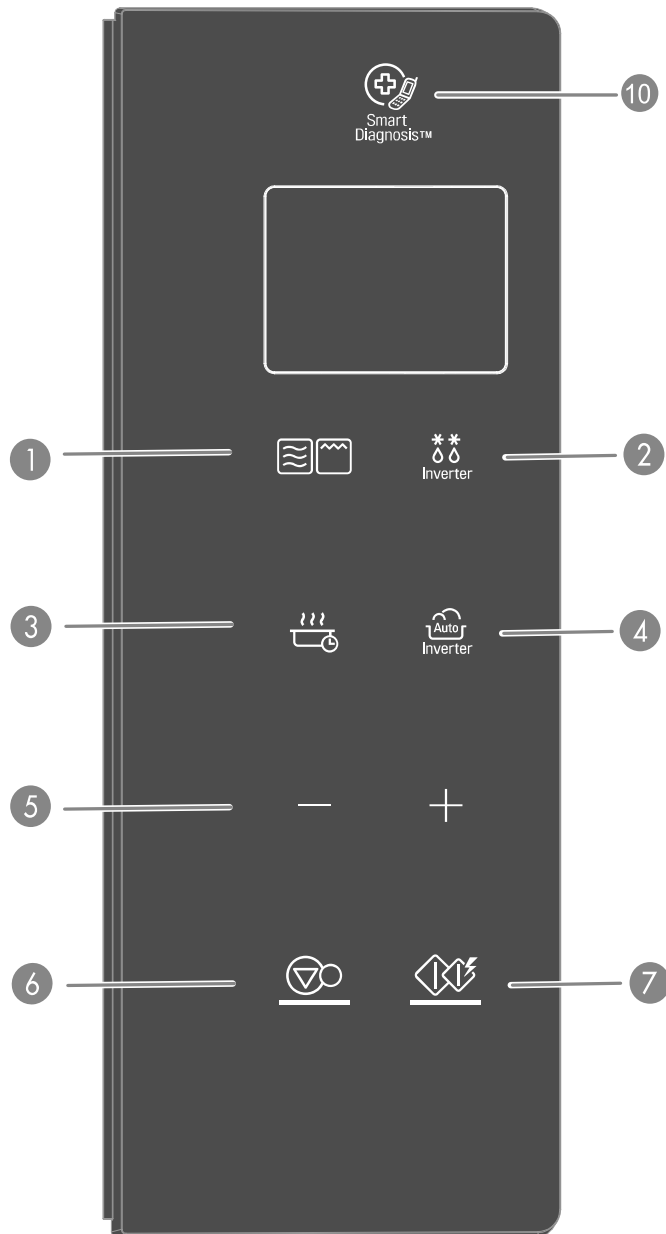
#### ! NOTA

Non usare guanti di gomma o guanti monouso.

Quando si pulisce il pannello di controllo tattile con un asciugamano bagnato, rimuovere l'umidità dal pannello di controllo tattile al termine.

10. L'impostazione del tempo di cottura deve essere inferiore ai normali forni a microonde (700 W, 800 W) a causa della potenza di uscita relativamente elevata del prodotto. Un riscaldamento eccessivo del prodotto può causare umidità sulla porta.

## PANNELLO DI CONTROLLO



Parte	
<b>1 MODALITA' COTTURA</b>	Vedere a pagina 12 "Cottura a Tempo" Vedere a pagina 13 "Cottura con Grill" Vedere a pagina 13 "Cottura Microonde + Grill"
<b>2 SCONGELAMENTO INVERTER</b>	Vedere a pagina 22 "Scongelamento Inverter"
<b>3 YOGURT / TENERE CALDO</b>	Vedere a pagina 23 "Yogurt" Vedere a pagina 24 "Tenere caldo"
<b>4 COTTURA INVERTER</b>	La cottura Inverter Cottura permette di cucinare la maggior parte del vostro cibo preferito selezionando il tipo di cibo e il peso del cibo. Vedere a pagina 14 "Arrostire" Vedere a pagina 15 "Menu preparazioni" Vedere a pagina 19 "Ammorbidire & Fondere" Vedere a pagina 20 "Scongelamento & Cottura"
<b>5 PIÙ/MENO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scegliere il menu di cottura.</li> <li>Impostare il tempo di cottura e il peso.</li> <li>Durante la cottura con la funzione automatica e manuale, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura in qualsiasi momento premendo il pulsante (ad eccezione della modalità di sbrinamento).</li> </ul>
<b>6 STOP / CANCELLA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermare e cancellare tutte le voci tranne l'ora del giorno.</li> </ul>
<b>7 START / COMINCIARE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per iniziare la cottura che è stata selezionata, premere il pulsante una volta.</li> <li>La funzione di avvio veloce consente di impostare intervalli di 30 secondi ad ALTA potenza di cottura premendo il pulsante START / COMINCIARE.</li> </ul>
<b>10 SMART DIAGNOSIS</b>	Tenere il microfono del telefono su questa icona quando richiesto da parte del personale del centro assistenza, per aiutare a diagnosticare problemi con il forno a microonde quando si chiama per ottenere assistenza.

## ICONE DISPLAY

Icona			
	Quando si usano le microonde il microonde, Mostra l'icona sul display.	$\pm$	Quando si può impostare Più / Meno, Mostra l'icona sul display.
	Quando si il Grill, Mostra l'icona sul display.		Quando si può iniziare la Cottura, Mostra l'icona sul display.
	Quando si usa Microonde + Grill, Mostra l'icona sul display.	W	Quando si può impostare la potenza, Mostra l'icona sul display.
	Quando si usa la Cottura Inverter /Cottura a vapore, Mostra l'icona sul display.	kg	Quando si può impostare il peso, mostra l'icona sul display.
	Quando si usa lo Scongelamento Inverter, Mostra l'icona sul display.		

## REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO

Quando il forno viene collegato per la prima volta o quando l'alimentazione riprende dopo un'interruzione di corrente, i numeri nel display sono ripristinati a '12H'.

### Esempio: Per impostare 11:11



1. Premere **START / COMINCIARE** per confermare la visualizzazione dell'orologio 12H. (Puoi premere + per selezionare la visualizzazione a 24 Ore)



2. Premere + finché il display mostra '11:'.



3. Premere **START / COMINCIARE**.



4. Premere + finché il display mostra '11:11'.



5. Premere **START / COMINCIARE**.

### ! NOTA

- Se vuoi impostare l'orologio di nuovo o cambiare le opzioni, dovrai scollegare il cavo elettrico e ricollegarlo
- Se non vuoi usare la modalità orologio, premere il tasto STOP/CANCELLA e dopo collegare il forno

## AVVIO VELOCE

La funzione AVVIO VELOCE consente di impostare intervalli di 30 secondi ad alta potenza di cottura premendo START / COMINCIARE.

### Esempio: Impostare 2 minuti di cottura ad alta potenza



1. Premere **STOP / CANCELLA**.



2. Selezionare 2 minuti a potenza elevata.

Premere il pulsante **START / COMINCIARE** per quattro volte. Il forno inizierà prima di aver terminato la quarta pressione.

Durante la cottura AVVIO VELOCE, è possibile estendere il tempo di cottura fino a 99 minuti e 59 secondi premendo ripetutamente il pulsante **START / COMINCIARE**.

## PIÙ/MENO

Attraverso i pulsanti (+) e (-), il programma di cottura può essere regolato per cucinare il cibo per un tempo più o meno lungo.

Premendo (+) si aumenta il tempo di cottura di 10 secondi. Premendo (-) si diminuisce il tempo di cottura di 10 secondi. Il tempo massimo possibile sarà 99 minuti e 59 secondi.

### Esempio: Per regolare l'invertitore Cottura (es. Patate gratinate) tempo di cottura per un tempo più lungo, o per un tempo più breve



1. Premere **STOP / CANCELLA**.



2. Premere **COTTURA INVERTER** finché il display mostra '2'.



3. Premere + finché il display mostra '2-4'.



4. Premere **START / COMINCIARE**.



5. Premere + o - il tempo rimanente aumenta o diminuisce di 10 secondi.

## RISPARMIO ENERGETICO

Risparmio energetico significa risparmiare energia spegnendo il display. Questa funzione è attiva solo quando il forno a microonde è in stand-by e il display si spegne.













### ! NOTA

- Quando si utilizza la modalità orologio, il display rimarrà acceso.

## MODALITA' DI IMPIEGO COTTURA A TEMPO (COTTURA MANUALE)

Questa funzione permette di cucinare il cibo per un tempo desiderato. Ci sono 5 livelli di potenza disponibili. L'esempio seguente mostra come impostare la potenza 800 W per il tempo desiderato.

### Esempio: Per cuocere i cibi a Potenza 800 W per 5 minuti e 30 secondi

1. Premere **STOP / CANCELLA**.  
 
2. Premere **MODALITA' COTTURA** una volta, il display visualizza '1000 W'.  
  Inverter  
(Questo per dirvi che il forno è impostato a 1000 W a meno che non si sceglie un livello di potenza diverso.)
3. Premere + finché il display mostra '800 W'.  
 
4. Premere **START / COMINCIARE**.  
 
5. Inserisci 5 minuti e 30 secondi premendo + finché il display mostra '5:30'.  
 
6. Premere **START / COMINCIARE**.  
 

Quando la cottura è completa, il tip suonerà. La parola 'End' appare nella finestra del display. 'End' rimane nel display e il Tip suonerà ogni minuto fino a quando si apre la porta, oppure viene premuto un pulsante.



- Se non si seleziona il livello di potenza, il forno funzionerà ad ALTA potenza. Per impostare la cottura ad ALTA POTENZA, saltare al punto 3.

## LIVELLI DI POTENZA DEL MICROONDE

Il forno a microonde è dotato di cinque livelli di potenza per offrire la massima flessibilità e controllo sulla 30 secondi ad alta potenza di cottura. La tabella a fianco vi darà qualche idea di quali alimenti sono preparati a ciascuno dei vari livelli di potenza.

- Il grafico a lato mostra le impostazioni del livello di potenza per il forno.

### GRAFICO LIVELLO DI POTENZA MICROONDE

Livello di potenza	Uso
Alto 1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua bollente.</li> <li>• Rosolatura carne macinata.</li> <li>• preparazione dolci.</li> <li>• Cottura pezzi di pollame, pesce e verdure.</li> <li>• Cottura di tagli teneri di carne.</li> </ul>
800 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riscaldare riso, pasta e verdure.</li> <li>• Riscaldare alimenti preparati in fretta.</li> <li>• Riscaldare panini.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cottura uova, latte e formaggi.</li> <li>• Cottura torte e pane.</li> <li>• Fondere il cioccolato.</li> <li>• Cottura vitello.</li> <li>• Cottura pesci interi.</li> <li>• Cottura budini e crema pasticcera.</li> </ul>
400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scongelo carne, pollame e frutti di mare.</li> <li>• Cottura tagli di carne meno tenera.</li> <li>• Cottura braciole di maiale e arrosto.</li> </ul>
200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disidratare la frutta.</li> <li>• Ammorbidire il burro.</li> <li>• Tenere caldi casseruole e piatti principali.</li> <li>• Ammorbidire il burro e la crema di formaggio.</li> </ul>



## COTTURA CON GRILL

Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere rapidamente croccante il cibo. Non c'è bisogno di preriscaldare

Usare sempre i guanti quando si rimuovono gli alimenti e gli accessori dopo la cottura, perché il forno e gli accessori sono molto caldi.

### Esempio: Utilizzare la griglia per cuocere il cibo per 5 minuti e 30 secondi

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' COTTURA** una volta, il display visualizza 'Grill'.
3. Premere **START / COMINCIARE**.
4. Inserisci 5 minuti e 30 secondi premendo + finché il display mostra '5:30'.
5. Premere **START / COMINCIARE**.

### ATTENZIONE

Utilizzare sempre guanti da forno quando si rimuove il cibo e gli accessori dopo la cottura, perché il forno e gli accessori sono molto caldi.

### NOTA

- Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere rapidamente croccante il cibo.
- Per migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.



GRIGLIA ALTA

## COTTURA MICROONDE + GRILL

Il forno ha una funzionalità di cottura combinata che permette di cuocere il cibo utilizzando il grill e le microonde.

### Esempio: Programma il forno a micro potenza al 300 W e combinato per un tempo di cottura di 25 minuti

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' COTTURA** una volta, il display visualizza 'Co-1'.
3. Premere + finché il display mostra 'Co-2'.
4. Premere **START / COMINCIARE**.
5. Premere + finché il display mostra '25:00'.
6. Premere **START / COMINCIARE**.  
Durante la cottura è possibile premere + / - per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Fare attenzione quando si rimuove il cibo perché il contenitore è caldo!

### NOTA

- Il forno dispone di una funzione di cottura combinata che consente di cuocere il cibo utilizzando il Grill e le Microonde. Questo significa che in genere ci vuole meno tempo per cucinare il cibo.
- È possibile impostare tre tipi di livello di micro potenza (Co-1 : 200 W, Co-2 : 300 W, Co-3 : 400 W) in modalità Griglia combinata .
- Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere croccante il cibo rapidamente.
- R migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.







GRIGLIA ALTA

## BLOCCO BAMBINI

Questa è una caratteristica unica di sicurezza che impedisce operazioni del forno indesiderate. Questa caratteristica di sicurezza impedisce che il forno venga utilizzato in modo indesiderato.

### Esempio: Per impostare il BLOCCO BAMBINI

- 
- 
1. Premere **STOP / CANCELLA**.
- 
- 
2. Premere e tenere premuto **STOP / CANCELLA** fino a visualizzare 'Loc' sul display e si sente il tip.

Se l'ora del giorno è stata già impostata, apparirà l'ora del giorno sul display dopo 1 secondo.

Se il BLOCCO BAMBINI è stato già impostato e si tocca un altro sensore, la parola L oc appare sul display. È possibile annullare il BLOCCO BAMBINI in base alla procedura descritta di seguito.

### Esempio: Per annullare il BLOCCO BAMBINI

- 
- 
- Premere e tenere premuto **STOP / CANCELLA** fino a quando 'Loc' scompare dal display.







Dopo aver spento il BLOCCO BAMBINI, il forno funzionerà normalmente.

## ARROSTIRE

Il menu del forno è stato programmato per arrostito automaticamente il cibo. Dite al forno cosa volete e quanti alimenti ci sono. Poi lasciate che il forno a microonde arrostito i vostri piatti preferiti.

### Esempio: Per cucinare 0,3 kg di verdure arrosto

- 
- 
1. Premere **STOP / CANCELLA**.
- 
- 
2. Premere **COTTURA INVERTER** finché il display mostra '1'.
- 
- 
3. Premere + finché il display mostra '1-6'.

- 
- 
4. Premere **START / COMINCIARE**.
- 
- 
5. Premere + finché il display mostra '0.3 kg'.
- 
- 
6. Premere **START / COMINCIARE**.

## ISTRUZIONI PER ARROSTIRE

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
1-1	Patate con buccia	0,2 - 1,0 kg (180-220 g / ognuna)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lavare le patate e asciugarle con un tovagliolo di carta.</li> <li>Infilzare ogni patata 8 volte con una forchetta.</li> <li>Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.</li> <li>Dopo la cottura, far riposare per 3 minuti.</li> </ol>	Griglia
1-2	Arrosto di manzo	0,5 - 1,5 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il manzo con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Mettere il cibo in un piatto di vetro. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.</li> <li>Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, lasciare coperto con un foglio per 10 minuti.</li> </ol>	Piatto di vetro a prova di calore
1-3	Pollo arrosto	0,8 - 1,8 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il pollo intero con burro fuso o olio e e condire a piacere.</li> <li>Mettere il cibo in un piatto di vetro. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.</li> <li>Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, lasciare coperto con un foglio per 10 minuti.</li> </ol>	Piatto di vetro a prova di calore

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
1-4	<b>Arrosto di agnello</b>	0,5 - 1,5 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare l'agnello con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Mettere il cibo in un piatto di vetro. Scegliere il menu e il peso, premere <b>START / COMINCIARE</b>.</li> <li>Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere <b>START / COMINCIARE</b> per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, lasciare coperto con un foglio per 10 minuti.</li> </ol>	Piatto di vetro a prova di calore
1-5	<b>Maiale arrosto</b>	0,5 - 1,5 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il maiale con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Mettere il cibo in un piatto di vetro.</li> <li>Scegliere il menu e il peso, premere <b>START / COMINCIARE</b>. Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere <b>START / COMINCIARE</b> per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, lasciare coperto con un foglio per 10 minuti.</li> </ol>	Piatto di vetro a prova di calore
1-6	<b>Verdure arrosto</b>	0,2 - 0,3 kg	Ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>Ingredienti</b>                      Melanzane, tagliate a 1 - 2 cm di spessore                      Zucchine, tagliate a 1 - 2 cm di spessore                      Cipolle, tagliate a spicchi                      Peperoni, tagliati a metà per il lungo e Eliminare i semi                      Pomodorini interi                      Funghi, tagliati a metà                 </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare le verdure con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Mettere il cibo in un piatto di vetro sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere <b>START / COMINCIARE</b>.</li> <li>Quando si sente il BIP, aggiungere i sughi e girare il cibo immediatamente. E poi premere <b>START / COMINCIARE</b> per continuare la cottura.</li> </ol>	Piatto di vetro a prova di calore sulla griglia



## NOTA

Durante la cottura dell'arrosto, utilizzare una griglia per arrostire disponibile.

## MENU PREPARAZIONI

Il menu del forno è stato programmato per cucinare automaticamente il cibo. Dite al forno cosa volete e quanti alimenti ci sono. Poi lasciate che il forno a microonde cuocia i vostri piatti preferiti.







### Esempio: Per cucinare 0,3 kg di riso / pasta

- 

 1. Premere **STOP/CANCELLA**.
- 

 2. Premere **COTTURA INVERTER** finché il display mostra '2'.
- 

 3. Premere + finché il display mostra '2-6'.

- 

 4. Premere **START / COMINCIARE**.
- 

 5. Premere + finché il display mostra '0.3 kg'.
- 

 6. Premere **START / COMINCIARE**.

## ISTRUZIONI MENU PREPARAZIONI

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
2-1	<b>Cosce di pollo alle prugne</b>	1,2 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            1 cipolla, affettata            1 carota, affettata            500 g di cosce di pollo            15 prugne secche snocciolate, tagliate a metà            1 tazza di brodo di pollo Sale e Pepe quanto basta</p> <p>1. Aggiungere tutti gli ingredienti in una ciotola profonda e ampia e mescolare bene. Coprire con pellicola trasparente e ventilare.            2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE. Mescolare almeno due volte durante la cottura.</p>	Ciotola per forno a microonde
2-2	<b>Julienne nel Panino</b>	0,8 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            4 - 5 panini            50 g di formaggio grattugiato</p> <p>1. Tagliare le cime dei panini e togliere la mollica, facendo attenzione a non bucare la crosta.            2. Riempire ogni panino con ripieno e posizionare i panini farciti su un piatto di vetro.            3. Aggiungere il formaggio sopra ogni panino.            4. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.</p> <p>※ Ripieno            2 cucchiaini di burro            200 g di petti di pollo, tritati            100 g di funghi, tritati            1 cipolla tritata            1 tazza di panna            Sale e pepe a piacere</p> <p>1. Cucinare i petti di pollo, funghi e cipolla in una padella con il burro.            2. Aggiungere la panna e lasciate cuocere a fuoco basso fino a quando la crema si è addensata. Condire con sale e pepe.</p>	Piatto di vetro a prova di calore Sulla griglia
2-3	<b>Filetto di maiale in Pancetta con melanzane</b>	1,2 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            400 g di filetto di maiale            8 fette di pancetta            1/2 melanzane            2 cucchiaini di olio d'oliva            Sale e pepe a piacere</p> <p>1. Tagliare il filetto di maiale in 8 pezzi (circa 50 g), aggiungere sale e pepe.            2. Avvolgere il filetto di maiale con la pancetta.            3. Affettare le melanzane e mettere l'olio d'oliva.            4. Mettere i filetti di maiale avvolti e le melanzane a fette su un piatto di vetro.            5. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.</p>	Piatto di vetro a prova di calore Sulla griglia

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile																																
2-4	Patate gratinate	1,5 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>                      1 kg di patate                      1 spicchio d'aglio                      20 g di burro                      300 g di panna                      100 g di formaggio grattugiato                      Noce moscata,                      Sale e pepe a piacere</p> <p>1. Sbucciare e lavare le patate poi tagliate a fette di 5 mm. Strofinare l'interno del piatto con spicchio d'aglio e burro.                      2. Mettere la metà delle patate in una teglia e condire.. Riempire con le rimanenti patate e condire poi versate la crema di formaggio sulla parte superiore.                      3. Posizionare la teglia in forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.</p>	Teglia da forno 20 x 20 cm																																
2-5	Ratatouille	1,5 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>                      1 cipolla, tagliata a pezzi                      1 melanzana, tagliata a pezzi                      1 zucchina, tagliati a tocchetti                      1 peperone dolce colorato, tagliato a pezzi                      3 pomodori tritati,                      1 cucchiaio di concentrato di pomodoro                      2 spicchi d'aglio schiacciati,                      1 cucchiaio di verdure fresche, tritate                      2 cucchiaini di aceto                      1 cucchiaino di zucchero                      Sale e pepe a piacere</p> <p>1. Aggiungere tutti gli ingredienti in una ciotola profonda e ampia e mescolare bene. Coprire con pellicola trasparente e ventilare.                      2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE. Mescolare almeno due volte durante la cottura.</p>	Ciotola per forno a microonde																																
2-6	Riso / Pasta	0,1 - 0,3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti per il riso</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Riso</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Burro, sciolto</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cipolla grattugiata</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>Sale</td> <td colspan="3">Quanto basta</td> </tr> </table> <p>1. Aggiungere il riso, il burro fuso e la cipolla in una ciotola profonda e grande (3 L) e mescolare bene. Versare brodo di pollo bollente o acqua e aggiungere il sale. Coprire con pellicola trasparente e ventilare.                      2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.                      3. Dopo la cottura, mescolare e far riposare al coperto per 5 - 10 minuti se necessario.</p> <p><b>Ingredienti per la pasta</b></p> <table border="1"> <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>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="3">Quanto basta</td> </tr> </table> <p>1. Mettere la pasta e l'acqua bollente con il sale in una ciotola profonda e grande (3 L). Coprire con pellicola trasparente e ventilare.                      2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.                      3. Dopo la cottura, sciacquare la pasta con acqua fredda.</p>	Riso	100 g	200 g	300 g	Burro, sciolto	30 g	40 g	50 g	Cipolla grattugiata	50 g	75 g	100 g	Brodo di pollo O acqua	250 ml	500 ml	750 ml	Sale	Quanto basta			Pasta	100 g	200 g	300 g	Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml	Sale	Quanto basta			Ciotola per forno a microonde
Riso	100 g	200 g	300 g																																		
Burro, sciolto	30 g	40 g	50 g																																		
Cipolla grattugiata	50 g	75 g	100 g																																		
Brodo di pollo O acqua	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sale	Quanto basta																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Sale	Quanto basta																																				

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
2-7	Pomodori ripieni	1,0 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            4 pomodori medi            Sale e pepe a piacere            300 g di carne macinata            ½ tazza di pangrattato            2 spicchi d'aglio schiacciati,            1 cucchiaino di senape di Digione            1 cucchiaino verdure essiccate            1 cucchiaino di parmigiano</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tagliare la parte superiore dei pomodori per formare cappelli e privarli dei semi, facendo attenzione a non bucare la carne o la pelle.</li> <li>2. Poi cospargere ogni pomodoro con sale e pepe.</li> <li>3. Aggiungere il resto degli ingredienti in una ciotola, mescolare bene.</li> <li>4. Farcire i pomodori con la miscela di manzo e sostituire i cappelli.</li> <li>5. Mettere i pomodori ripieni su un piatto di vetro e coprire con pellicola trasparente.</li> <li>6. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.</li> </ol>	Piatto per microonde
2-8	Zucchine ripiene	1,2 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            4 zucchine tonde (200 g / ognuna)            500 g di carne macinata            2 cucchiaini di olio d'oliva            Sale e pepe a piacere</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tagliare la parte superiore delle zucchine per formare cappelli e privarli dei semi, facendo attenzione a non bucare la carne o la pelle. Poi cospargere tutte le zucchine con sale e pepe.</li> <li>2. Farcire le zucchine con carne macinata e sostituire i cappelli.</li> <li>3. Mettere il cibo in un piatto di vetro e condire con olio d'oliva. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.</li> </ol>	Piatto per microonde

## AMMORBIDIRE & FONDERE

Il forno utilizza la bassa potenza per ammorbidire / fondere gli alimenti, vedere la tabella seguente.

**Esempio: Sciogliere 0,2 kg di cioccolato**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **COTTURA INVERTER** finché il display mostra '3'.
3. Premere **+** finché il display mostra '3-4'.
4. Premere **START / COMINCIARE**.
5. Premere **+** finché il display mostra '0.2 kg'.
6. Premere **START / COMINCIARE**.

ITALIANO

## ISTRUZIONI PER AMMORBIDIRE & FONDERE

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
3-1	<b>Ammorbidire formaggio cremoso</b>	0,1 - 0,3 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scartare e mettere su un piatto.</li> <li>2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere <b>START / COMINCIARE</b>.</li> <li>3. La crema di formaggio sarà a temperatura ambiente e pronta per l'uso in una ricetta.</li> </ol>	Piatto per microonde
3-2	<b>Ammorbidire il gelato</b>	2 / 4 tazze	Congelato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Togliere il coperchio e la copertura.</li> <li>2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere <b>START / COMINCIARE</b>.</li> <li>3. Il gelato sarà abbastanza morbido per raccoglierlo più facilmente.</li> </ol>	-
3-3	<b>Fondere il burro</b>	1 - 3 ea (100 - 150 g / ognuno)	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettere il cibo in una ciotola.</li> <li>2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere <b>START / COMINCIARE</b>.</li> <li>3. Dopo la cottura, mescolare per completare la fusione.</li> </ol>	Ciotola per microonde
3-4	<b>Fondere il cioccolato</b>	0,1 - 0,3 kg	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si possono usare gocce di cioccolato o quadrati di cioccolato fondente .</li> <li>2. Scartare e mettere il cibo in una ciotola.</li> <li>3. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere <b>START / COMINCIARE</b>.</li> <li>4. Dopo la cottura, mescolare per completare la fusione.</li> </ol>	Ciotola per microonde

## SCONGELAMENTO & COTTURA

Il menu del forno è stato programmato per cucinare automaticamente il cibo. Dite al forno cosa volete e quanti alimenti ci sono. Poi lasciate che il forno a microonde cuocia i vostri piatti preferiti.

**Esempio: Cucinare 0,3 kg di pepite di pollo**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **COTTURA INVERTER** finché il display mostra '4'.
3. Premere + finché il display mostra '4-3'.
4. Premere **START / COMINCIARE**.
5. Premere + finché il display mostra '0.3 kg'.
6. Premere **START / COMINCIARE**.

## ISTRUZIONI PER SCONGELAMENTO & COTTURA

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
4-1	Baguette / Croissant	0,1 - 0,3 kg	Congelato	1. Rimuovere la baguette / croissant congelati dall'involucro. Mettere il cibo in un piatto di vetro. 2. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.	Piatto di vetro a prova di calore
4-2	Bastoncini di formaggio	0,2 - 0,4 kg	Congelato	1. Rimuovere i bastoncini di formaggio da tutti gli imballaggi. 2. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. 3. Quando si sente il BIP girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.	Griglia
4-3	Pepite di pollo	0,2 - 0,3 kg	Congelato	1. Rimuovere le pepite di pollo da tutti gli imballaggi. 2. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE. 3. Quando si sente il BIP girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.	Griglia



Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile
4-4	<b>Congelato lasagna</b>	0,3 kg	Congelato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere la lasagna dalle confezioni del contenitore e togliere il coperchio.</li> <li>2. Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.</li> </ol>	-
4-5	<b>Pizza surgelata (spessa)</b>	0,5 kg	Congelato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere la pizza dalla crosta spessa da tutti gli imballaggi.</li> <li>2. Mettere il cibo in un piatto di vetro. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.</li> </ol>	Piatto di vetro a prova di calore
4-6	<b>Pizza surgelata (sottile)</b>	0,2 - 0,4 kg	Congelato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Rimuovere la pizza dalla crosta sottile da tutti gli imballaggi.</li> <li>2. Posizionare il cibo sulla griglia. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.</li> </ol>	Griglia
4-7	<b>Filetti di salmone</b>	0,2 - 0,6 kg (180-220 g 2,5 cm di spessore / ognuno)	Congelato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spennellare il salmone congelato con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>2. Mettere il cibo sulla griglia su un piatto di gocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.</li> <li>3. Quando si sente il BIP girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.</li> </ol>	Griglia su un piatto di gocciolamento
4-8	<b>Gamberetti</b>	0,2 - 0,4 kg	Congelato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spennellare i gamberetti surgelati con burro fuso o olio e e condire a piacere.</li> <li>2. Mettere il cibo sulla griglia su un piatto di gocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.</li> <li>3. Quando si sente il BIP girare il cibo immediatamente. E poi premere START / COMINCIARE per continuare la cottura.</li> </ol>	Griglia su un piatto di gocciolamento

## SCONGELAMENTO INVERTER

Quattro sequenze di sbrinamento sono preimpostate nel forno. La funzione SCONGELAMENTO INVERTER vi offre il miglior metodo di scongelamento per gli alimenti congelati. La guida in cucina vi mostrerà quale sequenza di sbrinamento è consigliata per il cibo che state sbrinando.

Per una maggiore comodità, lo SCONGELAMENTO INVERTER include un meccanismo incorporato con segnale acustico che ricorda di controllare, girare, separare, o riorganizzare per avere migliori risultati di scongelamento. Sono fornite quattro diverse leve modalità di scongelamento.

(CARNE / POLLAME / PESCE / PANE)

### Esempio: Per scongelare 1,2 kg di carne



#### NOTA:

Quando si preme il pulsante **START / COMINCIARE**, il display va su conto alla rovescia scongelamento.

Il forno emette un bip durante il ciclo di scongelamento.

Al bip, aprire la porta e rimuovere eventuali parti che si sono scongelate e girare.

Rimettere le porzioni congelate nel forno e premere

**START / COMINCIARE** per riprendere il ciclo di sbrinamento.

- Rimuovere il pesce, crostacei, carne e pollame dalla loro carta da imballaggio originale o dal pacchetto di plastica, altrimenti, l'involucro conserverà il vapore e i liquidi vicino ai cibi, facendo cuocere la superficie esterna.
- Mettere gli alimenti in un contenitore poco profondo o su una griglia per arrosto nel microonde per catturare le sgocciolature.
- Il cibo deve essere ancora congelato nel centro quando viene rimosso dal forno.

- La lunghezza del tempo di scongelamento dipende da quanto il cibo congelato sia solido.
- La forma della confezione influisce su quanto velocemente il cibo si scongelerà. Le confezioni poco profonde scongeleranno più rapidamente di un pacchetto profondo.
- A seconda della forma del cibo possono essere scongelati più o meno.

## ISTRUZIONI PER SCONGELAMENTO INVERTER

Categoria	Cibo da scongelare
<b>CARNE</b> (dEF1) 0,1 - 4,0 kg	<b>Manzo</b> Carne macinata, bistecca rotonda, Cubi di spezzatino, bistecca di Filetto, arrosto, costine di arrosto, fesa arrosto, bistecche di collo arrosto, hamburger <b>Agnello</b> Bracirole, rolo di arrosto <b>Maiale</b> Bracirole, hot dog, Costolette, costole stile Country Rotolo di arrosto, salsiccia <b>Vitello</b> Cotolette (0,5 kg, spessore 20 mm) Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 15 minuti.
<b>POLLAME</b> (dEF2) 0,1 - 4,0 kg	<b>Pollame</b> Intero, Tagliato, Petto (dissossato) <b>Galline della Cornovaglia</b> Intero <b>Tacchino</b> Petto Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 30 - 60 minuti.
<b>PESCE</b> (dEF3) 0,1 - 4,0 kg	<b>Pesce</b> Filetti, bistecche intere <b>Mollusco</b> Polpa di granchio, Codice di aragosta, gamberi, Scaloppine Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 5 - 10 minuti.
<b>PANE</b> (dEF4) 0,1 - 0,5 kg	Fette di pane, panini, Baguette, etc. Separare le fette e porle tra il tovagliolo di carta o il piatto piano. Girare l'alimento al segnale acustico. Dopo lo scongelamento, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.

# YOGURT

Questa funzione permette di preparare lo Yogurt premendo il pulsante YOGURT / TENERE CALDO .

**Esempio: Cucinare 0,6 kg di yogurt**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **YOGURT / TENERE CALDO** finchè il display mostra '1'.
3. Premere **START / COMINCIARE**.  
'5h00' verrà visualizzato sul display.

## ISTRUZIONI PREPARAZIONE YOGURT

Codice	Menu	Limite di peso	Temperatura iniziale	Istruzioni	Utensile												
1	Yogurt	0,6 kg	Tiepido	<p><b>Ingredienti</b> 500 ml di latte intero pastorizzato 100 g di yogurt bianco naturale</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavare accuratamente la ciotola per microonde di corrette dimensioni con acqua calda.</li> <li>2. Versare 500 ml di latte nella ciotola.</li> <li>3. Riscaldare a circa 1 minuti 30 secondi - 2 minuti e 30 secondi nel forno a microonde ad alta potenza fino a 40 - 50 ° C di temperatura.</li> <li>4. Aggiungere 100 ml di yogurt nella ciotola e mescolare bene.</li> <li>5. Coprire con pellicola trasparente o un coperchio e mettere il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE.</li> <li>6. Dopo aver impermeabilizzato, far riposare in frigorifero per circa 5 ore.</li> <li>7. Gusto piacevole con marmellata, zucchero o frutta.</li> </ol> <p>Nota: • I seguenti tipi di latte e yogurt possono essere utilizzati:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Usare</th> <th colspan="2">Non usare</th> </tr> <tr> <th>Latte</th> <th>Yogurt</th> <th>Latte</th> <th>Yogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Latte intero pastorizzato</td> <td>Naturale Intero Yogurt</td> <td>• 2%, 1% o latte senza grassi • Latte con alto contenuto di calcio • Latte di soia • Residui del latte • Latte scaduto</td> <td>• Residui dello yogurt • Yogurt scaduto</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>• Lavare accuratamente tutti gli utensili con acqua calda e asciugare prima di impermeabilizzare lo yogurt.</li> <li>• Assicurarsi che il latte è tiepido (40-50 ° C) prima di impermeabilizzare.</li> <li>• Non agitare o mescolare lo yogurt durante l'impermeabilizzazione perché questo influenzerà la compattezza dello yogurt.</li> <li>• Se la quantità di ingredienti è maggiore rispetto a quanto suggerito, aumentare il tempo di impermeabilizzazione.</li> </ol>	Usare		Non usare		Latte	Yogurt	Latte	Yogurt	• Latte intero pastorizzato	Naturale Intero Yogurt	• 2%, 1% o latte senza grassi • Latte con alto contenuto di calcio • Latte di soia • Residui del latte • Latte scaduto	• Residui dello yogurt • Yogurt scaduto	Ciotola per microonde
Usare		Non usare															
Latte	Yogurt	Latte	Yogurt														
• Latte intero pastorizzato	Naturale Intero Yogurt	• 2%, 1% o latte senza grassi • Latte con alto contenuto di calcio • Latte di soia • Residui del latte • Latte scaduto	• Residui dello yogurt • Yogurt scaduto														

## TENERE CALDO

Questa funzione consente di mantenere calde le portate che sono pronte per essere servite. Usare gli utensili per microonde.

**Esempio: Tenere al caldo manualmente per riscaldare il cibo ad alto livello in 90 minuti.**



1. Premere **STOP / CANCELLA**.



2. Premere **YOGURT / TENERE CALDO** finché il display mostra '2'.



3. Premere **START / COMINCIARE**. '1h30' verrà visualizzato sul display.

### NOTA:

Alimenti croccanti (dolci, torte, fagottini, ecc) devono essere scoperti durante la conservazione in caldo. I cibi umidi devono essere coperti con pellicola trasparente o un coperchio nel forno a microonde. La quantità di cibo da tenere in caldo è adatta per 1-3 porzioni.

# UTENSILI PER FORNO A MICROONDE

## Non utilizzare mai metalli o utensili tagliati quando si usa la funzione microonde

Le microonde non possono penetrare il metallo. Faranno rimbalzare qualsiasi oggetto metallico nel forno e causare la formazione di archi, un fenomeno allarmante che assomiglia a un fulmine. La maggior parte degli utensili non metallici da cucina resistenti al calore sono sicuri da usare nel forno. Tuttavia, alcuni possono contenere materiali che li rendono inadatti come le pentole per forno a microonde. Se avete dei dubbi su un particolare utensile, c'è un modo semplice per sapere se può essere utilizzato nel forno a microonde.

Mettere l'utensile in questione accanto a una ciotola di vetro riempita con acqua utilizzando la funzione microonde. Cuocere a microonde ad ALTA potenza per 1 minuto. Se l'acqua si riscalda, ma l'utensile rimane freddo al tatto, l'utensile è sicuro per il forno a microonde. Tuttavia, se l'acqua non cambia temperatura, ma l'utensile si riscalda, le microonde sono assorbite dall'utensile e non è sicuro per l'uso della funzione microonde. Probabilmente avete molti articoli a portata di mano in cucina proprio ora che possono essere utilizzati come le attrezzature da cucina nel microonde. Basta leggere la seguente lista di controllo.

### Piatti piani

Molti tipi di stoviglie sono sicuri per il microonde. In caso di dubbio consultare la documentazione del produttore o eseguire il test del microonde.

### Cristalleria

La cristalleria che è resistente al calore è sicura nel microonde. Ciò include tutte le marche di pentole in vetro temperate per forno. Tuttavia, non utilizzare cristalleria delicata, come ad esempio bicchieri e bicchieri di vino, in quanto questi potrebbero frantumarsi appena il cibo si riscalda.

### Contenitori di plastica

Questi possono essere utilizzati per contenere alimenti che devono essere rapidamente riscaldati. Tuttavia, non devono essere usati per contenere gli alimenti che avranno bisogno di tempo considerevole nel forno in quanto i cibi caldi alla fine deformeranno o scioglieranno i contenitori di plastica.

### Carta

I piatti e i contenitori di carta sono convenienti e sicuri da usare utilizzando la funzione microonde, a condizione che il tempo di cottura è breve e gli alimenti da cuocere sono a basso contenuto di grassi e umidità. I tovaglioli di carta sono anche molto utili per avvolgere gli alimenti e per il rivestimento di teglie in cui vengono cotti cibi grassi come pancetta. In generale, evitare i prodotti di carta colorata in quanto il colore può colare. Alcuni prodotti di carta riciclata possono contenere impurità che potrebbero causare archi elettrici o incendi quando usati nel microonde.

### Sacchetti di plastica da cucina

A condizione che siano realizzati appositamente per la cottura, i sacchetti di cottura sono sicuri nel microonde. Tuttavia, assicurarsi di fare una fessura nella borsa in modo che il vapore possa fuoriuscire. Non utilizzare mai normali sacchetti di plastica per la cottura utilizzando la funzione microonde, in quanto si scioglieranno e si romperanno,

### Pentole per microonde in plastica

E' disponibile una varietà di forme e dimensioni di pentole per microonde. Per la maggior parte, probabilmente si possono utilizzare gli elementi che si hanno già a portata di mano, piuttosto che acquistare nuove attrezzature da cucina.

### Terracotte, grès e ceramica

I contenitori in questi materiali sono di solito buoni per l'uso della funzione microonde, ma devono essere testati per essere sicuri.



## ATTENZIONE

- Alcuni oggetti ad alto contenuto di piombo o di ferro non sono adatti come utensili da cucina.
- Gli utensili devono essere controllati per assicurare che siano adatti per l'uso nel microonde.

## CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

### Tenendo d'occhio le cose

Controllare sempre il cibo durante la cottura. La funzione microonde è dotata di una luce che si accende automaticamente quando il forno è in funzione in modo da poter vedere l'interno e verificare lo stato di avanzamento del vostro cibo. Indicazioni date nelle ricette per sollevare, mescolare, e simili devono essere considerate come le fasi minime consigliate. Se sembra che il cibo si stia cuocendo in modo non uniforme, è sufficiente apportare le modifiche necessarie ritenute appropriate per correggere il problema.

### Fattori che influenzano i tempi di cottura a microonde

Molti fattori influenzano i tempi di cottura. La temperatura degli ingredienti utilizzati in una ricetta fa una grande differenza nei tempi di cottura. Ad esempio, una torta fatta con burro ghiacciato, latte, e uova richiederà una cottura molto più lunga di una fatta con ingredienti che sono a temperatura ambiente. Alcune delle ricette, in particolare quelle per il pane, torte e creme, raccomandano che il cibo sia rimosso dal forno quando è leggermente crudo.

Questo non è un errore. Quando messi a riposare, di solito coperti, questi alimenti continueranno a cucinare all'esterno del forno, in quanto il calore intrappolato all'interno delle porzioni esterne del cibo gradualmente viaggia verso l'interno. Se il cibo viene lasciato nel forno fino alla fine della cottura, le porzioni esterne risulteranno cotte o bruciate. Diventerete sempre più abili nel valutare sia la cottura che i tempi di riposo per vari alimenti.

### Densità di cibo

Cibi leggeri, porosi come torte e pane cuociono più velocemente dei cibi pesanti, densi come arrostiti e stufati. È necessario fare attenzione quando si cuoce nel microonde cibo poroso in modo che i bordi esterni non diventano secchi e fragili.

### Altezza del cibo

La porzione superiore degli alimenti alti, in particolare arrostiti, cuocerà più rapidamente della porzione inferiore.

Pertanto, è saggio girare parecchio il cibo alto durante la cottura.

### Contenuto di umidità del cibo

Dal momento che il calore generato dalle microonde provoca umidità, cibo relativamente secco, come arrostiti e alcune verdure vanno spruzzati con acqua prima della cottura o coperti per trattenere l'umidità.

### Ossa e contenuto di grassi del cibo

Le ossa che conducono il calore e il grasso cuoce più rapidamente della carne. Bisogna fare attenzione quando si cucina tagli di carne ossuti o grassi per evitare che la carne non si cucini in modo non uniforme o sia troppo cotta.

### Quantità di cibo

Il numero delle microonde in forno rimane costante indipendentemente dalla quantità di cibo che viene cucinato. Pertanto, più cibo si inserisce nel forno, più lungo è il tempo di cottura. Ricordare di diminuire i tempi di cottura almeno di un terzo quando si dimezza una ricetta.

### Forma del cibo

Le microonde penetrano solo circa 2 cm nel cibo, la parte interna degli alimenti spessi sono cotti appena il calore generato all'esterno viaggia verso l'interno. Solo il bordo esterno del cibo è cucinato dall'energia a microonde; il resto è cotto per conduzione. La forma peggiore possibile per un cibo che deve essere scaldato è un quadrato spesso.

Gli angoli si bruciano molto prima che il centro sia caldo. Gli alimenti rotondi sottili e gli alimenti a forma di anello cuociono meglio nel microonde.

### Copertura

Una copertura intrappola il calore e il vapore che fa cucinare il cibo in modo più rapido. Utilizzare un coperchio o una pellicola trasparente per microonde con un angolo ripiegato indietro per evitare la spaccatura.

### Rosolatura

Carni e pollame che vengono cucinati quindici minuti o più rosoleranno leggermente nel loro grasso. Gli alimenti che vengono cucinati per un periodo di tempo più breve possono essere spennellati con salsa rosolante come salsa Worcestershire, salsa di soia o salsa barbecue per ottenere un colore appetitoso. Poiché relativamente piccole quantità di salse rosolanti sono aggiunte agli alimenti, il sapore originale della ricetta non viene alterata.

# CARATTERISTICHE CIBO & COTTURA NEL MICROONDE

## Copertura con carta da forno

E' una copertura più flessibile di un coperchio o di una pellicola trasparente, il cibo può asciugarsi leggermente. Ma poiché offre una copertura più flessibile di un coperchio o della pellicola trasparente, permette al cibo di asciugarsi leggermente.

## Organizzazione e distanza

I singoli alimenti come le patate al forno, piccoli dolci e antipasti si riscaldano in modo più uniforme se collocati nel forno ad una distanza uguale a parte, preferibilmente in un modello circolare. Non impilare gli alimenti uno sopra l'altro.

## Mescolare

Il mescolare è una delle più importanti tecniche del microonde. Nella cottura tradizionale, il cibo viene mescolato per la miscelazione. Il cibo cotto nel microonde, tuttavia, è mescolato per diffondere e ridistribuire il calore.

Mescolare sempre dall'esterno verso il centro in quanto l'esterno del cibo si riscalda prima.

## Girare

Gli alimenti grandi e alti quali arrostiti e polli interi devono essere girati in modo che la parte superiore e inferiore si cuoceranno in modo uniforme. E' anche una buona idea quella di girare il pollo tagliato e le costole.

## Posizionamento di porzioni più spesse rivolte verso l'esterno

Poiché le microonde sono attratte verso la porzione esterna del cibo, è opportuno posizionare porzioni più spesse di carne, pollame e pesce al bordo esterno della teglia. In questo modo, porzioni più spesse riceveranno più energia a microonde e il cibo cuoce uniformemente.

## Schermatura

Strisce di foglio di alluminio (che bloccano le microonde) possono essere posizionate negli angoli o spigoli di alimenti quadrati e rettangolari per evitare che quelle porzioni cuociano troppo. Non usare mai troppo stagnola e assicurarsi che il foglio è fissato al piatto o può causare la formazione di archi nel forno.

## Elevazione

Alimenti spessi o densi possono essere elevati in modo che le microonde possono essere assorbite dalla parte inferiore e dal centro degli alimenti.

## Foratura

I cibi racchiusi in un guscio, buccia o membrana possono scoppiare nel forno a meno che non siano forati prima della cottura. Tali alimenti includono tuorli e albumi delle uova, vongole e ostriche e ortaggi interi e frutta.

## Provare se è cotto

Gli alimenti cuociono così rapidamente in un forno, che è necessario provarli frequentemente. Alcuni alimenti sono lasciati nel forno a microonde fino a completa cottura, ma la maggior parte dei cibi, tra cui la carne e pollame, vengono rimossi dal forno quando sono ancora leggermente crudi e si termina la cottura durante il tempo di riposo. La temperatura interna degli alimenti salirà tra 5 oF (3 oC) e 15 oF (8 oC) durante il tempo di riposo.

## Tempo di riposo

Gli alimenti sono spesso lasciati riposare da 3 a 10 minuti dopo essere stati rimossi dal forno. Di solito i cibi sono coperti durante il tempo di riposo per trattenere il calore a meno che non si suppone che abbiano una consistenza asciutta (alcune torte e biscotti, per esempio). Il riposo permette agli alimenti di terminare la cottura e aiuta anche a assorbire e sviluppare il sapore.

## PER PULIRE IL FORNO

### 1 Mantenere l'interno del forno pulito

Gli schizzi di cibo o liquidi versati si attaccano alle pareti del forno e alle guarnizioni e alle superfici dello sportello. E' meglio pulire subito i versamenti con un panno umido. Briciole e versamento assorbono l'energia delle microonde e allungano i tempi di cottura. Usare un panno umido per eliminare le briciole che cadono tra lo sportello e la struttura. E' importante mantenere questa zona pulita per garantire una tenuta ermetica. Rimuovere gli schizzi di grasso con un panno e sapone e risciacquare e asciugare.

Non utilizzare detergenti aggressivi o detergenti abrasivi. Il vassoio di metallo può essere lavato a mano o in lavastoviglie.

### 2 Mantenere l'esterno del forno pulito

Pulire la parte esterna del forno con acqua e sapone poi con acqua pulita e asciugare con un panno morbido o un tovagliolo di carta. Per evitare danni alle parti che operano all'interno del forno, non bisogna far entrare l'acqua nelle aperture di ventilazione. Per la pulizia del pannello di controllo, aprire lo sportello per evitare che il forno parta accidentalmente, e pulire con un panno umido seguito immediatamente da un panno asciutto. Premere STOP / CLEAR dopo la pulizia.

3 Se si accumula vapore all'interno o intorno alla parte esterna dello sportello del forno, pulire i pannelli con un panno morbido. Ciò si può verificare quando il forno è in funzione in condizioni di elevata umidità e non indica un malfunzionamento dell'apparecchio.

4 Gli sportelli e le guarnizioni degli sportelli devono essere tenuti puliti. Utilizzare solo acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare accuratamente.

NON USARE MATERIALI ABRASIVI, COME POLVERI PER PULIZIA O PASTIGLIE DI ACCIAIO E PLASTICA. Le parti metalliche saranno più facili da mantenere se pulite frequentemente con un panno umido.

## UTILIZZO DELLA FUNZIONE SMART DIAGNOSIS™

In caso di malfunzionamento o guasto dell'elettrodomestico, utilizzare questa funzione se occorre una diagnosi accurata dal centro assistenza LG Electronics.

Utilizzare questa funzione solo per rivolgersi all'assistenza, non durante l'uso normale.

1. Quando richiesto dall'operatore di call center, tenere il microfono del telefono sul logo Smart Diagnosis™ della macchina.



#### NOTA

- Non toccare altri tasti.



2. Con la porta chiusa, premere e continuare a tenere premuto il pulsante STOP / CANCELLA per 3 secondi in modo che 'Loc' appaia sul display.

Continuare a tenere premuto il pulsante Cancella per altri 5 secondi, finché '5' appare sul display.

(pertanto, il pulsante Cancella dovrà essere tenuto premuto per 8 secondi di continuo).

Un tono verrà quindi emesso da dietro il simbolo Smart Diagnosis.

3. Mantenere il telefono in posizione fino al termine della trasmissione dei toni.

Il display visualizza un conto alla rovescia.

4. Una volta che il conto alla rovescia e i toni sono terminati, riprendere la conversazione con il rappresentante del call center, che sarà quindi in grado di assisterti nell'utilizzo delle informazioni trasmesse per l'analisi.



#### NOTA

- Per risultati ottimali, non spostare il telefono durante la trasmissione dei toni.
- Se il rappresentante del call center non è in grado di ottenere una registrazione accurata dei dati, potrebbe chiedere di ripetere l'operazione.



## DOMANDE E RISPOSTE

FAQ	Risposta
Cosa c'è che non va quando la luce del forno non si accende?	Ci possono essere diverse ragioni per cui la luce del forno non si accende. O la lampadina è bruciata o il circuito elettrico si è guastato.
L'energia a microonde passa attraverso lo schermo trasparente dello sportello?	No. I fori, o porte, sono realizzati per permettere il passaggio della luce; non lasciano passare l'energia a microonde.
Perché suona il bip quando un pulsante sul pannello di controllo viene toccato?	Il bip suona per assicurare che l'impostazione è correttamente inserita.
La funzione microonde viene danneggiata se funziona a vuoto?	Sì. Non mettere mai in funzione a vuoto.
Perché le uova a volte scoppiano?	Durante la cottura, frittura o bollitura delle uova, il tuorlo può scoppiare a causa del vapore che si accumula all'interno della membrana del tuorlo. Per evitare questo, semplicemente forare il tuorlo prima della cottura. Non cuocere mai le uova nel guscio nel microonde.
Perché il tempo di riposo è consigliato dopo la cottura a microonde?	Dopo che la cottura a microonde è terminata, il cibo continua a cuocere durante il tempo di riposo. Questo tempo di riposo finisce di cucinare in modo uniforme tutto il cibo. Il tempo di riposo dipende dalla densità del cibo.
Perché il mio forno non cucina sempre velocemente come dice la guida alla cottura?	Controllare di nuovo la guida in cucina per assicurarsi di aver seguito correttamente le istruzioni, e per vedere che cosa potrebbero causare le variazioni nel tempo di cottura. I tempi di cottura della guida e le impostazioni del calore sono suggerimenti, scelti per aiutare a prevenire una cottura eccessiva, il problema più comune nell'abituarsi a usare questo forno. Variazioni nella dimensione, forma, peso e dimensioni degli alimenti richiedono un tempo di cottura più lungo. Utilizzare il proprio giudizio insieme con i suggerimenti della guida di cottura per testare le condizioni del cibo, proprio come si farebbe con un fornello convenzionale.
Perché appare la parola 'Cool' o rimane il tempo di cottura sul display con il rumore della ventola dopo che la cottura a microonde è finita?	Dopo che la cottura è completa, il ventilatore può funzionare per raffreddare il forno. Il display visualizza 'Cool'. Se si apre lo sportello o si preme una volta STOP / Cancella prima che il tempo di cottura è completo, il tempo di cottura rimanente verrà visualizzato sul display. Questo non è un malfunzionamento.

Quando si utilizza il forno a microonde, se si utilizza un prodotto come la radio, la TV, wireless LAN, Bluetooth, apparecchiature medicali, apparecchiature wireless etc. Utilizzando la stessa frequenza del forno a microonde, il prodotto può ricevere interferenze da questi prodotti. Questa interferenza non indica un problema del microonde o del prodotto e non è un malfunzionamento. Pertanto, è sicuro da usare. Tuttavia, anche le attrezzature mediche possono ricevere interferenze e, quindi fate attenzione quando si utilizzano apparecchiature mediche vicino al prodotto.

## SPECIFICHE TECNICHE

MH653****		
Ingresso alimentazione	230 V~ 50 Hz	
Potenza di uscita Microonde.	Max. 1000 Watt * (IEC60705 valutazione standard)	
Frequenza forno a microonde	2450 MHz	
Dimensione esterna	476 mm(W) X 272 mm(A) X 387 mm(D)	
Consumo di energia	Microonde	1150 Watt
	Griglia	900 Watt
	Combinazione	1450 Watt

- A 1000 W e 800 W, la potenza di uscita sarà gradualmente ridotta per evitare il surriscaldamento.

### Smaltimento delle apparecchiature obsolete



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

Frequenza forno a microonde : 2450 MHz +/- 50 MHz (Gruppo 2 / Classe B) \*\*

Apparecchiature gruppo 2 : Il gruppo 2 contiene tutte le apparecchiature ISM RF in cui l'energia a radiofrequenza nella banda di frequenza da 9 KHz a 400 GHz è intenzionalmente generata e usata o usata solo, sotto forma di radiazione elettromagnetica, induttiva e / o di accoppiamento capacitivo, per il trattamento di materiale o scopi di controllo / analisi.

Le apparecchiature di classe B sono apparecchiature adatte per l'uso in ambienti residenziali e in strutture direttamente collegate a una rete di alimentazione a bassa tensione che rifornisce gli edifici adibiti ad uso residenziale.

È possibile scaricare il manuale utente all'indirizzo <http://www.lg.com>

