

# MANUALE UTENTE FORNO MICROONDE VENTILATO

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

MJ396 \*\*\*\*

(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.

# CONTENUTI

## 3 PRIMA DELL'USO

---

- 3 Apertura della confezione e installazione
- 5 Pannello di controllo (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 5 Icone Display
- 6 Pannello di controllo (MJ3965BPS/BPH)
- 6 Icone Display
- 7 Regolazione dell'orologio
- 7 Avvio Rapido
- 7 Più/Meno
- 7 Risparmio Energetico

## 8 COME SI UTILIZZA

---

- 8 Cottura a tempo
- 8 Livelli di potenza del microonde
- 9 Cottura con Grill
- 9 Cottura microonde + Grill
- 10 Preriscaldamento ventilato
- 10 Cottura ventilata
- 11 Cottura ventilata combinata
- 11 Blocco Bambini
- 12 Cottura Inverter
- 12 Istruzioni Cottura Inverter
- 15 Cuocere ed arrostire
- 15 Istruzioni Cuocere ed arrostire
- 17 Cottura lenta & Caldo
- 18 Istruzioni Cottura lenta & Caldo
- 19 Frittura leggera & Cottura a Vapore (MJ3965ACS/ACR/BCR)
- 19 Istruzioni Per Frittura leggera & Cottura a Vapore
- 22 Frittura leggera (MJ3965BPS/BPH)
- 22 Istruzioni per Frittura leggera
- 24 Scongelamento Inverter
- 24 Istruzioni per Scongelamento Inverter

## 25 SPECIFICHE TECNICHE

---

# 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 una superficie piana.



ITALIANO

### Metodo di utilizzare accessori in base alla modalità

	Microonde	Grill	Convezione	Grill combi	Conv combi
Vassoio in vetro	○	○	○	○	○
Griglia alta	-	○	○	○	○
Griglia bassa	-	○	○	○	○
Vassoio per cottura croccante	○	○	○	○	○
A vapore	○	-	-	-	-

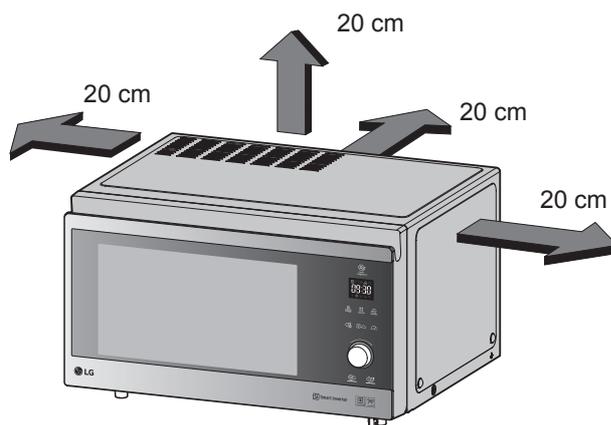
Attenzione: Usare gli accessori in conformità con le guide di cucina!

○ Accettabile  
- Non Accettabile

### ! NOTA

- Assicurarsi 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 un incendio.

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 / ENTER** una volta per impostare 30 secondi di tempo 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.

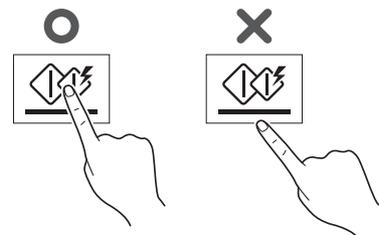
**Fare attenzione quando si rimuove il contenitore che può essere caldo.**

**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**

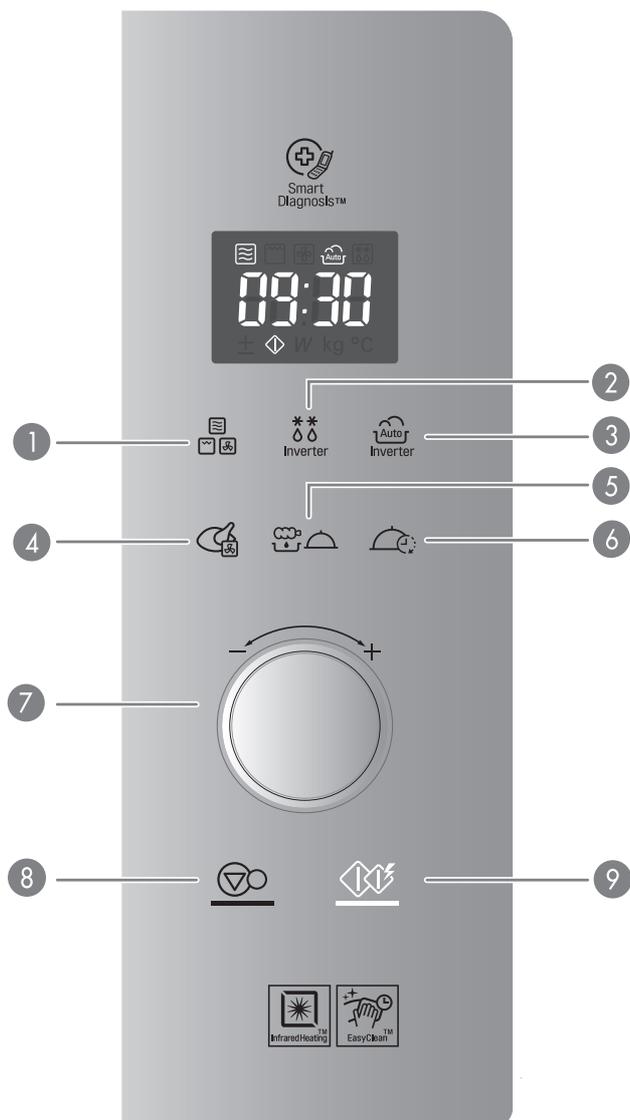
Non usare guanti di gomma o guanti monouso.

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.

11 Tutte le ricette di questo libro danno un intervallo dei tempi di cottura. In generale, noterete che il cibo rimane poco cotto all'estremità inferiore dell'intervallo di tempo, e, talvolta, si consiglia di cuocere il cibo al di là del tempo massimo dato, in base alle preferenze personali. La filosofia dominante di questo libro è che è meglio che una ricetta sia prudente nel dare i tempi di cottura perché il cibo troppo cotto è rovinato definitivamente.

## PANNELLO DI CONTROLLO (MJ3965ACS/ACR/BCR)

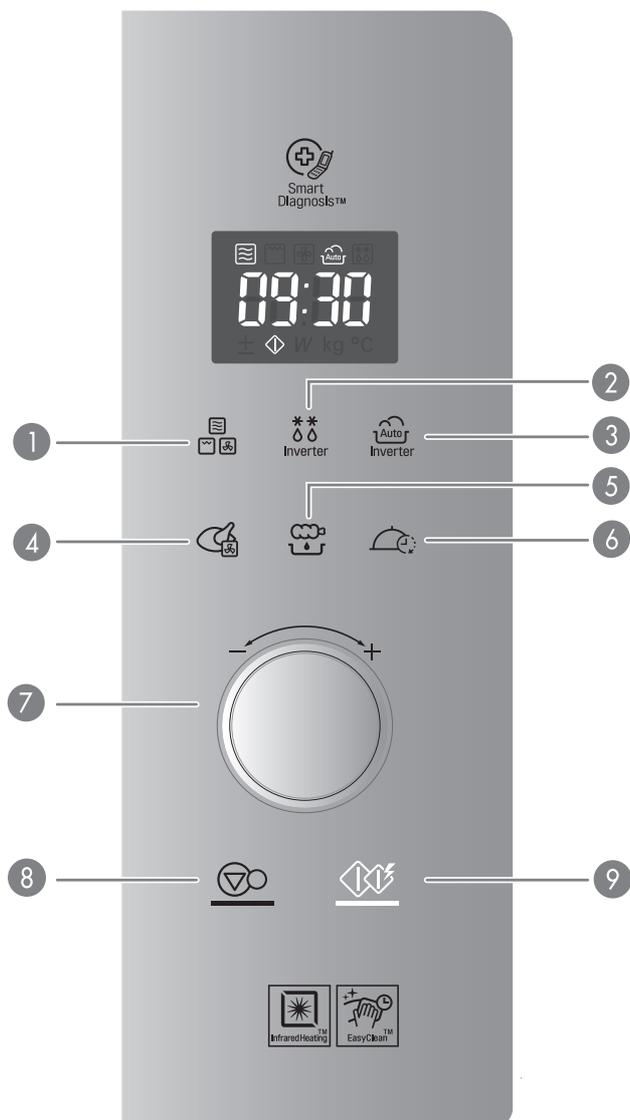


Parte	
1	<b>MODALITA' DI COTTURA</b> Vedere a pagina 8 "Microonde" Vedere a pagina 9 "Grill" Vedere a pagina 9 "Combinato con Grill (microonde + Grill)" Vedere a pagina 10 "Cottura Ventilata" Vedere a pagina 11 "Vent. Combi (microonde + Vent.)"
2	<b>SCONGELAMENTO INVERTER</b> Vedere a pagina 24 "Scongelamento Inverter"
3	<b>COTTURA INVERTER</b> Vedere a pagina 12 "Cottura Inverter"
4	<b>CUOCERE ED ARROSTIRE</b> Vedere a pagina 15 "Cuocere ed arrostitire"
5	<b>FRITTURA LEGGERA &amp; COTTURA A VAPORE</b> Vedere a pagina 19 "Frittura leggera & Cottura a Vapore"
6	<b>COTTURA LENTA &amp; CALDO</b> Vedere a pagina 17 "Cottura Lenta & Caldo "
7	<b>MANOPOLA (PIÙ/MENO)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di potenza.</li> <li>• Durante la cottura con la funzione automatica e manuale, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola (tranne in modalità di sbrinamento).</li> </ul>
8	<b>STOP / CANCELLA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• E liminare e cancellare tutti gli elementi tranne l'ora.</li> </ul>
9	<b>START/ENTER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di potenza.</li> <li>• Durante la cottura con la funzione automatica e manuale, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola (tranne in modalità di sbrinamento).</li> <li>• Per avviare la cottura, che è stata selezionata, premere il tasto una volta.</li> <li>• La funzione di avvio rapido consente di impostare intervalli di 30 secondi a cottura ad ALTA potenza premendo il pulsante START / ENTER.</li> </ul>

## ICONE DISPLAY

Icona			
	Quando si usano le microonde, mostra l'icona sul display.		Quando è in funzione la Cottura Automatica, mostra l'icona sul display.
	Quando si usa il Grill, mostra l'icona sul display.		Quando si usa lo Scongelamento Inverter, mostra l'icona sul display.
	Quando è in funzione la Ventilazione, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare più / meno, mostra l'icona sul display.
	Quando si può impostare Temperatura Vent, mostra l'icona sul display.		Quando si può iniziare la cottura, mostra l'icona sul display.
	Quando si usano Microonde + Grill, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare la potenza, mostra l'icona sul display.
	Quando è in funzione la Ventilazione Combi, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare il peso, mostra l'icona sul display.

## PANNELLO DI CONTROLLO (MJ3965BPS/BPH)



Parte	
1	<b>MODALITA' DI COTTURA</b> Vedere a pagina 8 "Microonde" Vedere a pagina 9 "Grill" Vedere a pagina 9 "Combinato con Grill (microonde + Grill)" Vedere a pagina 10 "Cottura Ventilata" Vedere a pagina 11 "Vent. Combi (microonde + Vent.)"
2	<b>SCONGELAMENTO INVERTER</b> Vedere a pagina 24 "Scongelamento Inverter"
3	<b>COTTURA INVERTER</b> Vedere a pagina 12 "Cottura Inverter"
4	<b>CUOCERE ED ARROSTIRE</b> Vedere a pagina 15 "Cuocere ed arrostitire"
5	<b>FRITTURA LEGGERA</b> Vedere a pagina 22 "Frittura leggera"
6	<b>COTTURA LENTA &amp; CALDO</b> Vedere a pagina 17 "Cottura Lenta & Caldo "
7	<b>MANOPOLA (PIÙ/MENO)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di potenza.</li> <li>• Durante la cottura con la funzione automatica e manuale, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola (tranne in modalità di sbrinamento).</li> </ul>
8	<b>STOP / CANCELLA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• E liminare e cancellare tutti gli elementi tranne l'ora.</li> </ul>
9	<b>START/ENTER</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare il tempo di cottura, la temperatura e il livello di potenza.</li> <li>• Durante la cottura con la funzione automatica e manuale, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura in qualsiasi momento ruotando la manopola (tranne in modalità di sbrinamento).</li> <li>• Per avviare la cottura, che è stata selezionata, premere il tasto una volta.</li> <li>• La funzione di avvio rapido consente di impostare intervalli di 30 secondi a cottura ad ALTA potenza premendo il pulsante START / ENTER.</li> </ul>

## ICONE DISPLAY

Icona			
	Quando si usano le microonde, mostra l'icona sul display.		Quando è in funzione la Cottura Automatica, mostra l'icona sul display.
	Quando si usa il Grill, mostra l'icona sul display.		Quando si usa lo Scongelamento Inverter, mostra l'icona sul display.
	Quando è in funzione la Ventilazione, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare più / meno, mostra l'icona sul display.
	Quando si può impostare Temperatura Vent, mostra l'icona sul display.		Quando si può iniziare la cottura, mostra l'icona sul display.
	Quando si usano Microonde + Grill, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare la potenza, mostra l'icona sul display.
	Quando è in funzione la Ventilazione Combi, mostra l'icona sul display.		Quando si può impostare il peso, mostra l'icona sul display.

## REGOLAZIONE DELL'OROLOGIO PIÙ/MENO

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/ENTER** il display dell'orologio mostra 12:00. (Se si desidera avere un display a 24 ore, è sufficiente ruotare la **MANOPOLA** per selezionare '24H' prima di seguire le fasi successive)
2. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '11:'.
3. Premere **START/ENTER**.
4. Ruotare la **MANOPOLA** per cambiare i minuti fino a quando il display mostra '11: 11'.
5. Premere **START/ENTER**.

L'orologio è impostato. Se non si desidera utilizzare la modalità orologio, premere il pulsante **STOP/CANCELLA**, dopo aver collegato il forno.

## AVVIO RAPIDO

La funzione **AVVIO RAPIDO** consente di impostare intervalli di cottura di 30 secondi ad **ALTA** potenza premendo **START/ENTER**.

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

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Selezionare 2 minuti ad alta potenza

Premendo il pulsante **START/ENTER** per quattro volte il forno si avvierà prima di aver terminato la quarta pressione.

Durante l'**AVVIO RAPIDO** è possibile estendere il tempo di cottura fino a 99 minuti e 59 secondi premendo ripetutamente il pulsante **START/ENTER**.

Ruotando la manopola, il programma di cottura può essere regolato per cucinare il cibo per un tempo più o meno lungo. Ruotando la manopola si aumenterà di 10 secondi o diminuirà di 10 secondi il tempo di cottura di volta in volta. Il tempo massimo possibile sarà 99 minuti e 59 secondi.

### Esempio: Per regolare la Cottura Inverter (Es. Pepite di pollo 0,3 kg) tempo di cottura per un tempo più lungo, o per un tempo più breve.

1. Premere **STOP/CANCELLA**.
2. Premere **COTTURA INVERTER** una volta. '1' apparirà sul display.
3. Premere **START/ENTER**. '1-1' apparirà sul display.
4. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '1-3'.
5. Premere **START/ENTER**. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '0.3 kg'.
6. Premere **START/ENTER**.
7. Ruotare la **MANOPOLA**. Il tempo di cottura aumenta o diminuisce di 10 secondi.

### ! NOTA

- Se si nota che il cibo è troppo cotto o poco cotto quando si utilizza il programma di **COTTURA** preimpostata, è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando la **MANOPOLA**.
- È possibile allungare o accorciare il tempo di cottura (tranne la modalità di sbrinamento) in qualsiasi momento ruotando la **MANOPOLA**.

## 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

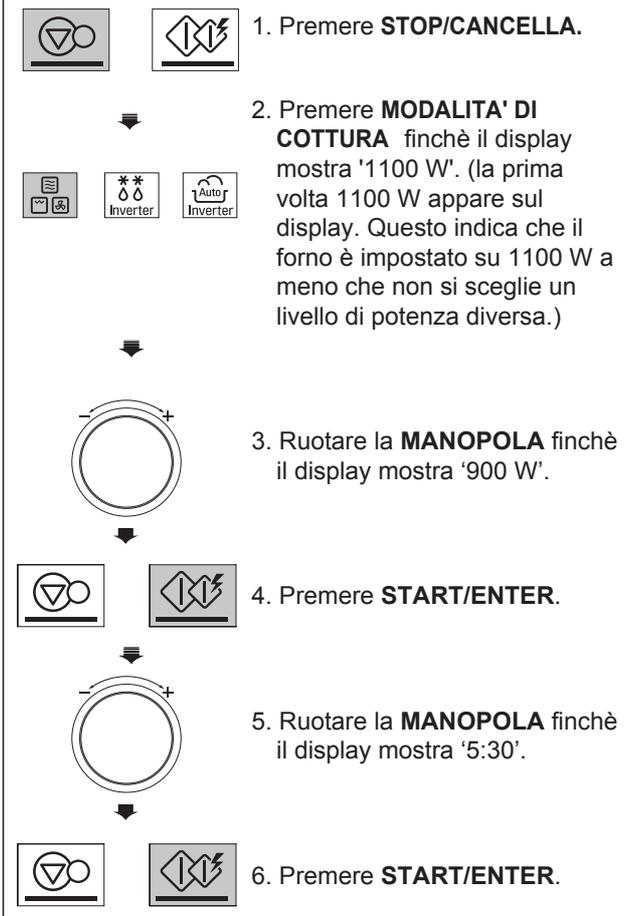
- Quando si utilizza la modalità orologio, il display rimarrà acceso.

## COME SI UTILIZZA

### 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 900 W per il tempo desiderato.

**Esempio: per cuocere i cibi alla Potenza di 900 W per 5 minuti e 30 secondi**



Quando la cottura è completa, il bip suonerà. La parola Fine appare nella finestra di visualizzazione. 'Fine' rimane sul display e il Tip suonerà ogni minuto fino a quando si apre la porta, oppure viene premuto un pulsante, prima di 5 minuti.

#### NOTA:

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 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 potenza	Uso
Alto 1100 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acqua bollente.</li> <li>• Rosolatura carne macinata.</li> <li>• Preparare dolci.</li> <li>• Cottura pezzi di pollame, pesce e verdure.</li> <li>• Cottura di tagli teneri di carne.</li> </ul>
900 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>
700 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>• Scongelamento 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>• Mantenere calde le casseruole e i piatti principali.</li> <li>• Ammorbidire il burro e la crema di formaggio.</li> </ul>

#### ! NOTA

- Non utilizzare i seguenti accessori.



**GRIGLIA ALTA**



**GRIGLIA BASSA**

## COTTURA CON GRILL

Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere croccante il cibo rapidamente.

Usare sempre i guanti quando si rimuove il cibo e gli accessori dopo la cottura, perchè il forno e gli accessori saranno molto caldi.

**Example: Usare il GRILL per cuocere il cibo per 5 minuti e 30 secondi**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** due volte.
3. Premere **START/ENTER**.
4. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '5:30'.
5. Premere **START/ENTER**.

### ATTENZIONE

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

### NOTA

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



GRIGLIA ALTA



PENTOLA A VAPORE

## COTTURA MICROONDE + GRILL

Il forno ha una funzione di cottura combinata che permette di cuocere il cibo con riscaldatore e forno a microonde.

**Esempio: programmare il forno con micro potenza 330 W e grill per un tempo di cottura di 25 minuti**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** finchè il display mostra 'GC-1'.
3. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra 'GC-2'.
4. Premere **START/ENTER**.
5. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '25:00'.
6. Premere **START/ENTER**.  
Durante la cottura è possibile ruotare la MANOPOLA per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Fare attenzione quando si rimuove il cibo perchè il contenitore sarà caldo!

### NOTA

- Il forno ha una funzione di cottura grill che permette di cuocere il cibo con riscaldatore e forno a microonde. Questo significa in genere che ci vuole meno tempo per cuocere il cibo.
- È possibile impostare tre tipi di livello di micro potenza (GC-1: 220 W, GC-2: 330 W, GC-3: 440 W). In modalità combinata grill.
- Per migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



GRIGLIA ALTA



PENTOLA A VAPORE

## PRERISCALDAMENTO VENTILATO

Questa funzione vi permetterà di rosolare e rendere croccante il cibo rapidamente.

Usare sempre i guanti quando si rimuove il cibo e gli accessori dopo la cottura, perchè il forno e gli accessori saranno molto caldi.

### Esempio: preriscaldare il forno ad una temperatura di 200° C.

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** finché il display mostra '180 °C'.
3. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '200 °C'.
4. Premere **START/ENTER** per confermare la temperatura.
5. Premere **START/ENTER**.  
Il preriscaldamento verrà avviato con la visualizzazione di '60 °C'. Mostrerà la temperatura.

### ! NOTA

- Il forno Ventilato ha un intervallo di temperatura di 40 ~ 200 ° C.
- Il forno ha una funzione di lievitazione alla temperatura del forno di 40 ° C. Si può aspettare fino a quando il forno è freddo, perché non è possibile utilizzare una funzione di lievitazione se la temperatura del forno è superiore a 40 ° C.
- Il forno impiegherà pochi minuti per raggiungere la temperatura selezionata.
- Una volta che ha raggiunto la giusta temperatura, il forno emetterà un BIP per farvi sapere che ha raggiunto la temperatura giusta.
- Quindi posizionare il cibo in forno e avviare la cottura.

## COTTURA VENTILATA

Il vassoio di metallo o la griglia di metallo devono essere utilizzati durante la cottura a convezione.

### Esempio: Cuocere alcuni alimenti ad una temperatura di 200 ° C per 50 minuti.

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** finché il display mostra '180 °C'.
3. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '200 °C'.
4. Premere **START/ENTER** per confermare la temperatura.
5. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '50:00'.
6. Premere **START/ENTER**.  
Durante la cottura è possibile ruotare la **MANOPOLA** per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

### ! ATTENZIONE

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

### ! NOTA

- Se non si imposta una temperatura il forno seleziona automaticamente 180 ° C, la temperatura di cottura può essere modificata ruotando la MANOPOLA.
- Se avete bisogno di più di 200 gradi per seguire la ricetta di cucina o le istruzioni della confezione, aggiungere il tempo a 200 gradi in base alle vostre preferenze.
- Per migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.



**GRIGLIA BASSA**

## COTTURA VENTILATA COMBINATA

Nel seguente esempio, viene mostrato come programmare il forno a microonde alla potenza di 330 W e ad una temperatura di ventilazione di 200 ° C per un tempo di cottura di 25 minuti.

**Esempio: Cuocere il cibo ad una modalità ventilazione combinata per 25 minuti.**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **MODALITA' DI COTTURA** finchè il display mostra 'CC-1'.
3. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra 'CC-2'.
4. Premere **START/ENTER**. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '200 °C'.
5. Premere **START/ENTER**. Ruotare la **MANOPOLA** finchè il display mostra '25:00'.
6. Premere **START/ENTER**. Durante la cottura è possibile ruotare la **MANOPOLA** per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Fare attenzione quando si rimuove il cibo perchè il contenitore sarà caldo!

### ATTENZIONE

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

### NOTA

- È possibile impostare tre tipi di livelli di micro potenza (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Per migliori risultati utilizzare i seguenti accessori.
- Non utilizzare i seguenti accessori.



GRIGLIA BASSA



PENTOLA A VAPORE

## BLOCCO BAMBINI

Questa è una caratteristica importante di sicurezza che impedisce le operazioni indesiderate del forno. Una volta che il BLOCCO BAMBINI è impostato, non si può effettuare nessuna cottura.

### Per impostare il blocco bambini

- 
1. Premere **STOP / CANCELLA**.
  2. Premere e tenere premuto **STOP / CANCELLA** finchè appare 'Loc' sul display e si sente il tip. Se l'ora del giorno sono già impostate, l'ora del giorno apparirà sulla finestra di visualizzazione dopo sec.

Se il BLOCCO BAMBINI è stato già impostato e si tocca un altro tasto, la parola Loc appare sul display. È possibile annullare il BLOCCO BAMBINI secondo la procedura descritta di seguito.

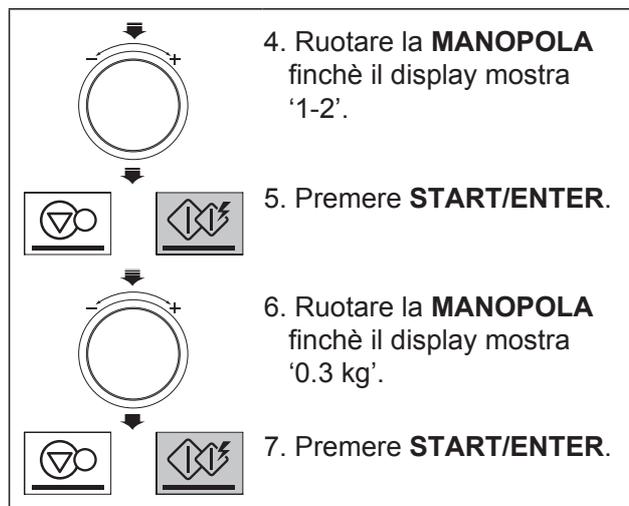
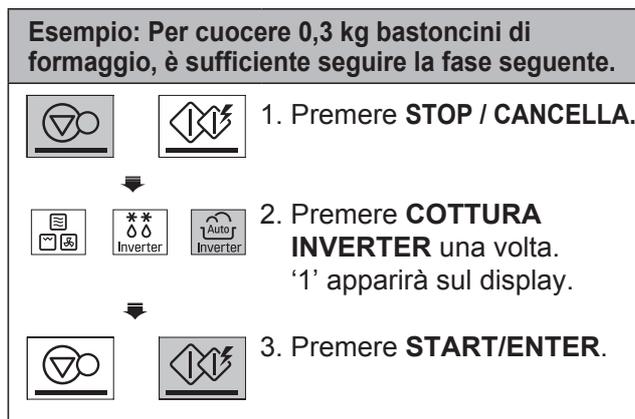
### Per annullare il blocco bambini

- 
- Premere e tenere premuto **STOP / CANCELLA** finchè 'Loc' scompare dal display.

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

## COTTURA INVERTER

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



## ISTRUZIONI COTTURA INVERTER

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1-1	<b>Baguette/ Croissant</b>	0,1 – 0,3 kg (50 - 100 g/ al pezzo)	Congelato	1. Posizionare il pane congelato sulla griglia bassa. Scegliere il menu e il peso, premere start.	Griglia bassa
1-2	<b>Bastoncini di formaggio</b>	0,2 – 0,4 kg	Congelato	1. Spennellare I bastoncini di formaggio con olio. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start. 3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-3	<b>Pepite di pollo</b>	0,2 – 0,3 kg	Congelato	1. Posizionare le pepite di pollo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start. 2. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-4	<b>Lasagna congelata</b>	0,3 kg	Congelato	1. Rimuovere il vassoio dalla confezione esterna e rimuovere la pellicola protettiva. 2. Posizionare il cibo sulla griglia bassa. Scegliere il menu, premere start. Dopo la cottura, far riposare coperto per 2 minuti.	Griglia bassa
1-5	<b>Pizza surgelata (spessa)</b>	0,5 kg	Congelato	1. Rimuovere la pizza dalla crosta spessa da tutti gli imballaggi. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti bassa. Scegliere il menu, premere start.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa
1-6	<b>Pizza surgelata (sottile)</b>	0,2 – 0,4 kg	Congelato	1. Rimuovere tutti gli imballaggi. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa. Scegliere il menu, premere start.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa
1-7	<b>Filetti di salmone</b>	0,2 – 0,6 kg	Congelato	1. Scegliere filetti di salmone di 200 g e dello spessore di 2,5 cm ciascuno. Spennellare i filetti di salmone con olio e condire a piacere. 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start. 3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-8	<b>Gamberi</b>	0,2 – 0,4 kg	Congelato	1. Spennellare I gamberi con olio e condire a piacere 2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start. 3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
2-1	Torta di mele	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b> 1 pasta frolla 5 mele 20 g di zucchero 2 cucchiaini di miele liquido</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Su una superficie leggermente infarinata, stendere la pasta in un cerchio e metterlo nel vassoio per cibi croccanti. Tagliare i bordi, lasciando poca sporgenza. Bucherellare con una forchetta e mettere da parte</li> <li>2. Tagliare 2 1/2 mele e metterle in una padella con lo zucchero. far bollire fino a quando la mela è morbida. Tagliare le mele rimanenti a fette di 5 mm.</li> <li>3. Stendere le mele cotte sulla pasta e disporre le mele a fette in rosette a spirale su tutta la superficie. Infine spargere il miele sulla parte superiore delle mele.</li> <li>4. Mettere il vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa. Scegliere il menu, premere start.</li> <li>5. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciate raffreddare.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa
2-2	Costolette d'agnello	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scegliere costolette di agnello di 100 - 150 g di peso e 1,5 - 2,0 cm di spessore ciascuno. Condire con sale e pepe o a piacere.</li> <li>2. Posizionare il cibo sulla griglia alta su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Griglia alta su un piatto da sgocciolamento
2-3	Lasagna	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b> 9 sfoglie lasagna 500 g salsa per spaghetti 600 g salsa di formaggio 300 g di mozzarella grattugiata 30 g di formaggio parmigiano grattugiato</p> <p><b>Per la salsa di formaggio:</b> 60 g di burro 50 g di farina di grano tenero Un pizzico di noce moscata 500 ml di latte 20 parmigiano grattugiato</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fondere il burro in una piccola casseruola. Aggiungere la farina e la noce moscata, mescolando fino a che diventa liscio.</li> <li>2. Aggiungere poco a poco il latte e mescolare fino ad ebollizione e finchè si addensa.</li> <li>3. Ridurre il fuoco e aggiungere il Parmigiano. Mescolare fino a quando il formaggio si scioglie bene.</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cuocere lasagne in base alle indicazioni sulla confezione e far asciugare.</li> <li>2. Aggiungere circa 125 g di salsa di spaghetti in un piatto di 26 x17 cm da forno.</li> <li>3. Stendere 3 fogli di lasagne, 300 g di salsa di formaggio, 125 g di salsa di spaghetti, 100 g di mozzarella. Ripetere la formazione di strati.</li> <li>4. Infine stendere le restante sfoglie di lasagne, spargere 125 g di salsa di spaghetti, cospargere con 100 g di mozzarella e 30 g di parmigiano.</li> <li>5. Posizionare il piatto sulla griglia bassa cottura. Scegliere il menu, premere start.</li> </ol>	26 x 17 cm teglia sulla griglia bassa
2-4	Braciolate di maiale	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Scegliere braciolate di maiale di 200 g di peso e 2,5 cm di spessore ciascuno. Condire con sale e pepe o come desiderato.</li> <li>2. Posizionare il cibo sulla griglia alta su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Griglia alta su un piatto per sgocciolamento

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile																																
2-5	Gratin di patate	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 qb</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Sbucciare e lavare le patate poi tagliate a fette di 5 mm. Strofinare l'interno di una pirofila con spicchio d'aglio e burro.</li> <li>Posizionare metà delle patate nella teglia e condire. Riempire con le rimanenti patate e condire a piacere. Poi versare panna e formaggio sulla parte superior.</li> <li>Mettere la teglia sul ripiano inferiore. Scegliere il menu, premere start.</li> </ol>	20 x 20 cm teglia sulla griglia bassa																																
2-6	Ratatouille	1,5 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>  1 cipolla, tagliata a pezzi  1 melanzana, tagliata a pezzi  1 zuccina, tagliati a tocchetti  1 peperone dolce colorato, tagliato a pezzi  3 pomodori tritati,  1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  2 spicchi d'aglio schiacciati,  1 cucchiaino di verdure fresche, tritate  2 cucchiaini di aceto  1 cucchiaino di zucchero  Sale e pepe qb</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Aggiungere tutti gli ingredienti in una ciotola profonda e ampia e mescolare bene. Coprire con pellicola trasparente e ventilare.</li> <li>Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu, premere il tasto START / COMINCIARE. Mescolare almeno due volte durante la cottura.</li> </ol>	Ciotola per forno a microonde																																
2-7	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 fuso</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 di acqua</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td colspan="3">qb</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.</li> <li>Dopo la cottura, mescolare e far riposare al coperto per 5 - 10 minuti se necessario.</li> </ol> <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">qb</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mettere la pasta e l'acqua bollente con il sale in una ciotola profonda e grande (3 L). Coprire con pellicola trasparente e ventilare.</li> <li>Mettete il cibo nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere START / COMINCIARE.</li> <li>Dopo la cottura, sciacquare la pasta con acqua fredda.</li> </ol>	Riso	100 g	200 g	300 g	Burro fuso	30 g	40 g	50 g	Cipolla grattugiata	50 g	75 g	100 g	Brodo di pollo o di acqua	250 ml	500 ml	750 ml	Sale	qb			Pasta	100 g	200 g	300 g	Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml	Sale	qb			Ciotola per forno a microonde
Riso	100 g	200 g	300 g																																		
Burro fuso	30 g	40 g	50 g																																		
Cipolla grattugiata	50 g	75 g	100 g																																		
Brodo di pollo o di acqua	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sale	qb																																				
Pasta	100 g	200 g	300 g																																		
Acqua	400 ml	800 ml	1000 ml																																		
Sale	qb																																				
2-8	Zucchine ripieni	1,2 kg	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>  4 zucchine tonde di circa 200 g ciascuno  500 g di carne macinata  2 cucchiaini di olio d'oliva  Sale e pepe a piacere</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Tagliare la parte superior delle zucchine per formare cappelli e togliere i semi, facendo attenzione a non bucare la carne o la pelle.. Farcire le zucchine con carne macinata e sostituire il cappello.</li> <li>Posizionare le zucchine ripiene sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa e condire con olio d'oliva. Scegliere il menu, premere start.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa																																

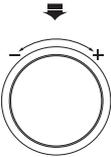
## CUOCERE ED ARROSTIRE

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

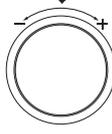
**Esempio: Per cucinare 1,0 kg Arrosto di manzo, è sufficiente seguire la fase seguente.**

  1. Premere **STOP / CANCELLA**.

   2. Premere **CUOCERE ED ARROSTIRE** una volta. '1' apparirà sul display.

 3. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '4'.

  4. Premere **START/ENTER**.

 5. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '1.0 kg'.

  6. Premere **START/ENTER**. Durante la cottura è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando la **MANOPOLA**.

ITALIANO

## ISTRUZIONI CUOCERE ED ARROSTIRE

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1	Patate al forno	0,2 – 1,0 kg (180 - 220 g/ognuna)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lavare le patate e asciugare con un tovagliolo di carta.</li> <li>Bucare ogni patata 8 volte con una forchetta.</li> <li>Posizionare il cibo sulla griglia bassa. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Dopo la cottura, far riposare coperto con un foglio di alluminio per 5 minuti.</li> </ol>	Griglia bassa
2	Biscotti	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>                      80 g di zucchero di canna                      80 g di burro ammorbidito                      1 uovo, leggermente sbattuto                      180 g farina per tutti gli scopi setacciata                      1/2 cucchiaino di lievito in polvere                      1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio                      100 mini scaglie di cioccolato</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mescolare lo zucchero di canna e il burro ammorbidito. A poco a poco aggiungere l'uovo e mescolare fino a che diventa chiaro e spumoso. Aggiungere la farina, il lievito, il bicarbonato e le scaglie di cioccolato e mescolare bene.</li> <li>Far cadere la pasta con un cucchiaino sulla griglia alta e bassa coperta con un foglio di alluminio. I cookie devono essere distanziati di 2 cm l'uno dall'altro.</li> <li>Mettere la griglia alta e bassa nel forno. Scegliere il menu, premere start.</li> <li>Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciate raffreddare.</li> </ol>	Griglia alta + Griglia bassa

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
3	Pizza fresca	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            Impasto:            120 g farina per tutti gli scopi o farina da panificazione            1 cucchiaino di lievito secco attivo            1/3 cucchiaino di sale            1 cucchiaino di zucchero            70 ml di acqua calda            1 cucchiaino di olio d'oliva di extra vergine, più piccolo per il rivestimento            Guarnizione:            3 cucchiaini di salsa per pizza            30 g di salsiccia, affettata            1/2 cipolla, affettata            2 funghi freschi, tagliati            1/2 di pepe fresco            100 g di mozzarella tagliuzzata</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Unire tutti gli ingredienti per l'impasto in una ciotola.</li> <li>Impastare con un miscelatore elettrico per rendere la pasta liscia ed elastica.</li> <li>Arrotolare l'impasto e posizionarlo sul vassoio per cibi croccanti. Stendere la salsa per pizza. Guarnire con condimenti e formaggi.</li> <li>Inserire il vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa.</li> </ol>	Vassoio di cibi croccanti sulla griglia bassa
4	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>Posizionare il cibo sulla griglia bassa su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente il BEEP, asciugare i succhi e girare immediatamente il cibo. E poi premere start per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, fare riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>	Griglia bassa su un piatto per sgocciolamento
5	Arrosto di pollo	0,8 – 1,8 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il pollo con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Posizionare il petto del pollo intero rivolto verso il basso sulla griglia bassa su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente il BEEP, asciugare i succhi e girare immediatamente il cibo. E poi premere start per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, fare riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>	Griglia bassa su un piatto per sgocciolamento
6	Arrosto di maiale	0,5 – 1,5 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Spennellare il pollo con burro fuso o olio e condire a piacere.</li> <li>Posizionare il cibo sulla griglia bassa su un piatto per sgocciolamento. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente il BEEP, asciugare i succhi e girare immediatamente il cibo. E poi premere start per continuare la cottura.</li> <li>Dopo la cottura, fare riposare coperto con un foglio di alluminio per 10 minuti.</li> </ol>	Griglia bassa su un piatto per sgocciolamento

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
7	Verdure arrostiti	0,2 – 0,3 kg	Ambiente	<p><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 private dei semi            pomodorini interi            Funghi, tagliati a metà</p> <p>1. Spennellare le verdure con burro fuso o olio e condire a piacere.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio di cibi croccanti sulla griglia alta
8	Piccole torte	1	Ambiente	<p><b>Ingredienti</b>            120 g di zucchero            120 g di burro, ammorbidito            2 uova, leggermente sbattute            150 g di farina per tutti gli scopi setacciata            1 cucchiaino di lievito in polvere            10-13 pirottini di carta per muffin (50 mm di base x 30 mm di altezza)</p> <p>1. Mescolare lo zucchero e il burro ammorbidito. A poco a poco aggiungere le uova e mescolare fino a che diventano chiare e spumose. Aggiungere la farina e il lievito e mescolare bene. Riempire uniformemente i pirottini di carta per muffin con la pastella. (25 ~ 30 g per ciascuno)            2. Posizionare i pirottini sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa. Scegliere il menu, premere start.            3. Dopo la cottura, togliere dal forno e lasciate raffreddare.</p>	Pirottini di carta per muffin sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia bassa

## COTTURA LENTA & CALDO

**Esempio: Mostrare come cucinare cibo asciutto**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.
2. Premere **COTTURA LENTA & CALDO** due volte. '2' apparirà sul display.
3. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '60 °C'.
4. Premere **START/ENTER**. '10:00' apparirà sul display.

4. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '5h00'.
5. Premere **START/ENTER**. Durante la cottura è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura ruotando la **MANOPOLA**.

## ISTRUZIONI COTTURA LENTA &amp; CALDO

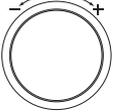
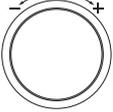
Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile																																													
1. Cottura lenta	130 °C (ALTO) / 110 °C (BASSO)	-	130 °C (ALTO)	<p>Questa funzione mantiene una temperatura relativamente bassa rispetto ad altri metodi di cottura (come infornare, bollire e friggere) per molte ore permettendo la cottura automatica di arrosto, spezzatino e altri piatti adatti.</p> <p><b>110 °C (BASSO) Impostazione</b> L'impostazione bassa bolle delicatamente cibo per un lungo periodo di tempo senza cuocerlo troppo o senza farlo bruciare. Non bisogna mescolare quando si utilizza questa impostazione.</p> <p><b>130 °C (ALTA) Impostazione</b> L'impostazione alta cuocerà il cibo in circa la metà del tempo richiesto per il livello basso. Alcuni alimenti possono bollire quando cucinati con l'impostazione alta, quindi potrebbe essere necessario aggiungere altro liquido.</p> <p>Mescolare di tanto in tanto stufati e gli sformati migliorerà la distribuzione del sapore. Scottare e rosolare prima della cottura lenta non è necessario, ma questo contribuirà a conservare i succhi e i sapori e mantiene la sua morbidezza.</p> <p><b>Guida alla Cottura lenta</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tempo di cottura tradizionale</th> <th>Tempo di cottura lenta (senza scottare)</th> <th>Tempo di cottura lenta (con scottatura)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>da 35 a 60 minuti</td> <td>da 6 a 9 ore</td> <td>da 3 a 4 ore</td> </tr> <tr> <td>da 1 a 3 ore</td> <td>da 8 a 9 ore</td> <td>da 4 a 6 ore</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>da 5 a 6 ore</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>da 3 a 4 ore</td> </tr> </tbody> </table>	Tempo di cottura tradizionale	Tempo di cottura lenta (senza scottare)	Tempo di cottura lenta (con scottatura)	da 35 a 60 minuti	da 6 a 9 ore	da 3 a 4 ore	da 1 a 3 ore	da 8 a 9 ore	da 4 a 6 ore			da 5 a 6 ore			da 3 a 4 ore	Piatto di vetro resistente al calore con coperchio sulla piattaforma girevole																														
Tempo di cottura tradizionale	Tempo di cottura lenta (senza scottare)	Tempo di cottura lenta (con scottatura)																																																
da 35 a 60 minuti	da 6 a 9 ore	da 3 a 4 ore																																																
da 1 a 3 ore	da 8 a 9 ore	da 4 a 6 ore																																																
		da 5 a 6 ore																																																
		da 3 a 4 ore																																																
2. Cibo secco	40°C~90°C	10 °C	70°C	<p>Con questa funzione, è possibile essiccare frutta, verdura, carne di manzo e spuntini sani e nutrienti e carne secca gustosa senza sostanze chimiche e conservanti. Mettere carta da forno sul vassoio e posizionare il cibo in un unico livello.</p> <p><b>Guida alla Cottura asciutta</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo di cibo</th> <th>Preparazione</th> <th>Impost azione temp</th> <th>Tempo</th> <th>Uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banane</td> <td>Affettare in 5~6 mm di spessore</td> <td>70 °C</td> <td>5~8 ore</td> <td>Snack, alimenti per l'infanzia, muesli, biscotti e pane di banana</td> </tr> <tr> <td>Fichi</td> <td>Togliere i gambi e fare a metà</td> <td>70 °C</td> <td>8~9 ore</td> <td>Ripieni, torte, budini, pane e biscotti</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Pelare, tagliare a fette di 8~12 mm di spessore</td> <td>70 °C</td> <td>5~8 ore</td> <td>Snack</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Togliere la pelle, tagliare fette di 6 ~ 10 mm di spessore</td> <td>70 °C</td> <td>6~9 ore</td> <td>Snack, cereali, prodotti da forno</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Togliere la buccia, il torsolo e tagliare a fette di 8~12 mm di spessore</td> <td>70 °C</td> <td>6~9 ore</td> <td>Snack, prodotti da forno, muesli al forno</td> </tr> <tr> <td>Pomodori</td> <td>Lavare e affettare cerchi di 6mm</td> <td>70 °C</td> <td>6~9 ore</td> <td>Minestre, stufati, pasta o salsa</td> </tr> <tr> <td>Funghi</td> <td>Pulire con una spazzola morbida o un panno. Non lavare</td> <td>60 °C</td> <td>4~8 ore</td> <td>Reidratare per zuppe, piatti di carne, frittate o frittura</td> </tr> <tr> <td>Carne secca di manzo</td> <td>Marinare la carne a fette (5 ~ 6 millimetri di spessore) comprata al supermercato o secondo la propria ricetta per 6 a 8 ore in frigorifero</td> <td>80 °C</td> <td>6~9 ore</td> <td>Snack</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo di cibo	Preparazione	Impost azione temp	Tempo	Uso	Banane	Affettare in 5~6 mm di spessore	70 °C	5~8 ore	Snack, alimenti per l'infanzia, muesli, biscotti e pane di banana	Fichi	Togliere i gambi e fare a metà	70 °C	8~9 ore	Ripieni, torte, budini, pane e biscotti	Kiwi	Pelare, tagliare a fette di 8~12 mm di spessore	70 °C	5~8 ore	Snack	Mango	Togliere la pelle, tagliare fette di 6 ~ 10 mm di spessore	70 °C	6~9 ore	Snack, cereali, prodotti da forno	Ananas	Togliere la buccia, il torsolo e tagliare a fette di 8~12 mm di spessore	70 °C	6~9 ore	Snack, prodotti da forno, muesli al forno	Pomodori	Lavare e affettare cerchi di 6mm	70 °C	6~9 ore	Minestre, stufati, pasta o salsa	Funghi	Pulire con una spazzola morbida o un panno. Non lavare	60 °C	4~8 ore	Reidratare per zuppe, piatti di carne, frittate o frittura	Carne secca di manzo	Marinare la carne a fette (5 ~ 6 millimetri di spessore) comprata al supermercato o secondo la propria ricetta per 6 a 8 ore in frigorifero	80 °C	6~9 ore	Snack	Piatto di vetro resistente al calore con coperchio sulla piattaforma girevole
Tipo di cibo	Preparazione	Impost azione temp	Tempo	Uso																																														
Banane	Affettare in 5~6 mm di spessore	70 °C	5~8 ore	Snack, alimenti per l'infanzia, muesli, biscotti e pane di banana																																														
Fichi	Togliere i gambi e fare a metà	70 °C	8~9 ore	Ripieni, torte, budini, pane e biscotti																																														
Kiwi	Pelare, tagliare a fette di 8~12 mm di spessore	70 °C	5~8 ore	Snack																																														
Mango	Togliere la pelle, tagliare fette di 6 ~ 10 mm di spessore	70 °C	6~9 ore	Snack, cereali, prodotti da forno																																														
Ananas	Togliere la buccia, il torsolo e tagliare a fette di 8~12 mm di spessore	70 °C	6~9 ore	Snack, prodotti da forno, muesli al forno																																														
Pomodori	Lavare e affettare cerchi di 6mm	70 °C	6~9 ore	Minestre, stufati, pasta o salsa																																														
Funghi	Pulire con una spazzola morbida o un panno. Non lavare	60 °C	4~8 ore	Reidratare per zuppe, piatti di carne, frittate o frittura																																														
Carne secca di manzo	Marinare la carne a fette (5 ~ 6 millimetri di spessore) comprata al supermercato o secondo la propria ricetta per 6 a 8 ore in frigorifero	80 °C	6~9 ore	Snack																																														
3. Prova	40°C	-	40°C	<p><b>Come fare lo yogurt</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versare 1000 ml di latte da in una ciotola resistente al calore con coperchio.</li> <li>• Far bollire a temperatura adeguata (fino a 60 ~ 70 °C) e poi raffreddare fino a circa 40 °C</li> <li>• Aggiungere 150 ml di yogurt naturale in una ciotola e mescolate bene.</li> <li>• Porre la ciotola coperta in forno.</li> <li>• Scegliere il menu e impostare il tempo di cottura 5 ~ 8 ore. Come aumentare la pasta lievitata</li> <li>• Mettere l'impasto in una ciotola resistente al calore e coprire con pellicola da forno o un panno umido</li> <li>• Mettere la ciotola in forno.</li> <li>• Scegliere il menu e impostare il tempo di cottura per circa 40 minuti fino a quando la pasta avrà raddoppiato di volume.</li> </ul>	Vassoio di metallo sulla griglia bassa																																													
4. Tenere al caldo	80°C 70°C 60°C	10 °C	70°C	Riscaldare dalla parte superiore e inferior gli elementi utilizzati per mantenere la temperatura impostata. È possibile utilizzare questa funzione per mantenere caldo il cibo fino al momento di servire.	Piatto di vetro resistente al calore sulla griglia bassa																																													

## FRITTURA LEGGERA & COTTURA A VAPORE

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

Per MJ3965ACS/ACR/BCR

**Esempio: Per cucinare 0,6 kg gamberi, è sufficiente seguire la fase seguente**

1. Premere **STOP / CANCELLA**.  
 
2. Premere due volte **FRITTURA LEGGERA & COTTURA A VAPORE**. '2' apparirà sul display.  
  
3. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '2-8'.  

4. Premere **START/ENTER**.  
 
5. Ruotare la **MANOPOLA** finché il display mostra '0.6 kg'.  

6. Premere **START/ENTER**.  
 

## ISTRUZIONI PER FRITTURA LEGGERA & COTTURA A VAPORE

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1-1	Pollo / Cotoletta	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            Petti di pollo di 150 - 200 g ognuno            1 tazza di farina            2 uova, leggermente sbattute            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <p>1. Condire I petti di pollo con sale e pepe o a piacere, rivestire con la farina e spennellare con le uova sbattute, rivestire con il pangrattato finemente tritate e spennellare le cotolette di pollo con olio.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-2	Ali di pollo	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p>1. Spennellare le ali di pollo con burro fuso o olio e condire a piacere.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1-3	Cotoletta	0,2-0,4 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            500 g agnello o manzo magro macinato            500 g di patate piccole, cotte e schiacciate            3 uova, leggermente sbattute            2 cipolle, tritate finemente            2 cucchiari di prezzemolo tritato            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <p>1. Mischiare carne, patate, uova, cipolle e prezzemolo. Con la miscela a base di carne, formare delle palline di circa 4-5 cm di diametro. Ricoprire con pangrattato finemente tritato e formare palline in ovali spesse di circa 1 cm ciascuna. Spennellare la cotoletta con olio.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-4	Cotoletta di pesce	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            Filetti di pesce di 150 - 200 g ognuno            1 tazza di farina            2 uova, leggermente sbattute            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <p>1. Condire i filetti di pesce sale e pepe o a piacere, ricoprire con la farina e spennellare con le uova sbattute. Ricoprire con pangrattato finemente tritato e spennellare il pesce sbriciolato con olio.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-5	Patatine fritte	0,1 – 0,3 kg	Surgelato	<p>1. Stendere le patate congelate sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Per migliori risultati, cuocere in un unico strato. Scegliere il menu e il peso, premere start.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-6	Hamburger	0,2 – 0,4 kg	Refrigerato	<p>1. Scegliere hamburger da 100 gr e 1 cm di spessore ciascuno. Spennellate con olio l'hamburger.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-7	Salsicce	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p>1. Rimuovere tutti gli imballaggi e tagliarli sulla superficie.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
1-8	Patate a fette	0,2 – 0,4 kg	Ambiente	<p>1. Rimuovere tutti gli imballaggi e tagliarli sulla superficie.            2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.            3. Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura</p>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
2-1	<b>Broccoli / Cavolfiore</b>	0,2 – 0,6 kg	Ambiente	1. Lavare le verdure e tagliare a pezzi di dimensioni simili. 2. Versare 300 ml di acqua del rubinetto nella ciotola dell'acqua a vapore. Posizionare la piastra a vapore sulla ciotola dell'acqua a vapore. Mettere il cibo preparato sulla piastra a vapore in un unico strato. Coprire con coperchio a vapore. 3. Posizionare la ciotola a vapore nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere start. - Tagliare piccole cimette. (12-15 g / per pezzo)	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-2	<b>Carote</b>	0,2 – 0,6 kg	Ambiente	Come sopra - Inferiore a 5 mm di spessore	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-3	<b>Petti di pollo</b>	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	Come sopra - Inferiore a 2,5 mm di spessore	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-4	<b>Uova</b>	2 - 9 ea	Refrigerato	Come sopra	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-5	<b>Filetti di pesce</b>	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	Come sopra - Inferiore a 2,5 mm di spessore	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-6	<b>Fagiolini</b>	0,1 – 0,3 kg	Ambiente	Come sopra	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-7	<b>Cozze</b>	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	1. Lavare le cozze e scartare qualsiasi guscio rotto o cozze guastate. 2. Versare 300 ml di acqua del rubinetto nella ciotola dell'acqua a vapore. Posizionare la piastra a vapore sulla ciotola dell'acqua a vapore. Mettere il cibo preparato sulla piastra a vapore in un unico strato. Coprire con coperchio a vapore. 3. Posizionare la ciotola a vapore nel forno. Scegliere il menu e il peso, premere start.	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore
2-8	<b>Gamberi</b>	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	Come sopra - Inferiore a 20 cm di lunghezza	Ciotola dell'acqua a vapore piastra a vapore

### ! ATTENZIONE

- Usare sempre guanti da forno quando si rimuove un RISCALDATORE dal forno. E' molto caldo.
- Non mettere un RISCALDATORE su un tavolo di vetro o un luogo che può sciogliersi dopo la cottura. Assicurarsi di utilizzare sempre una presina con il vassoio.
- Quando si utilizza questo RISCALDATORE, versare almeno 300 ml di acqua prima dell'uso. Se la quantità di acqua è inferiore a 300 ml, può causare la cottura incompleta, o può causare incendi o danni irreparabili al prodotto.
- Fare attenzione quando si sposta il RISCALDATORE con acqua.
- Quando si utilizza il RISCALDATORE, la copertura a vapore e la ciotola dell'acqua a vapore deve essere impostato in maniera esatta. Le uova o le castagne esploderanno se il coperchio del vapore e la ciotola dell'acqua a vapore non sono impostati.
- Non utilizzare mai questo RISCALDATORE con un prodotto di un modello diverso. Può provocare un incendio o danni irreparabili al prodotto.



Coperchio a vapore



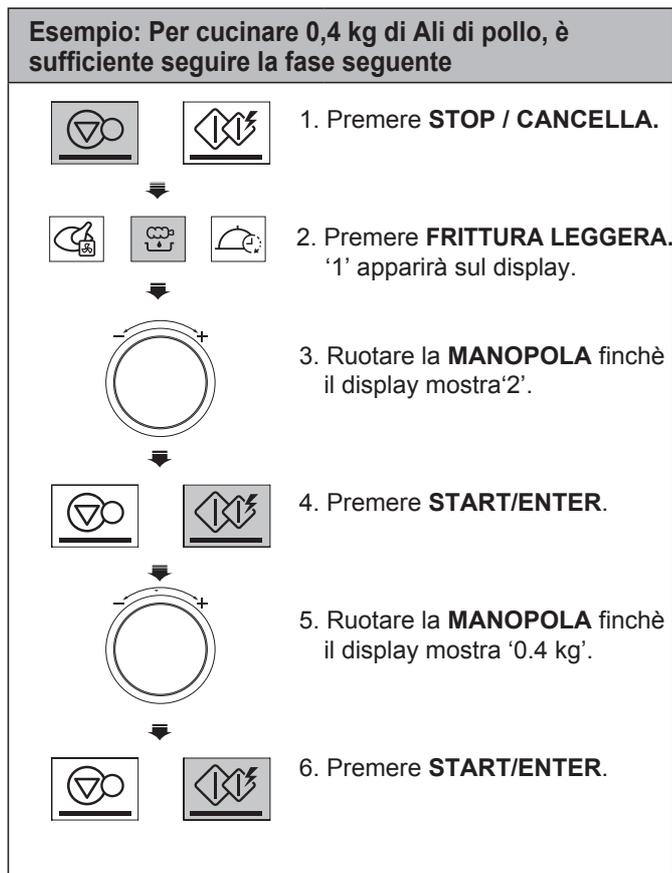
Piastra a vapore

Ciotola di acqua a vapore  
(Vassoio per cibi croccanti)

## FRITTURA LEGGERA

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

Per MJ3965BPS/BPH



## ISTRUZIONI PER FRITTURA LEGGERA

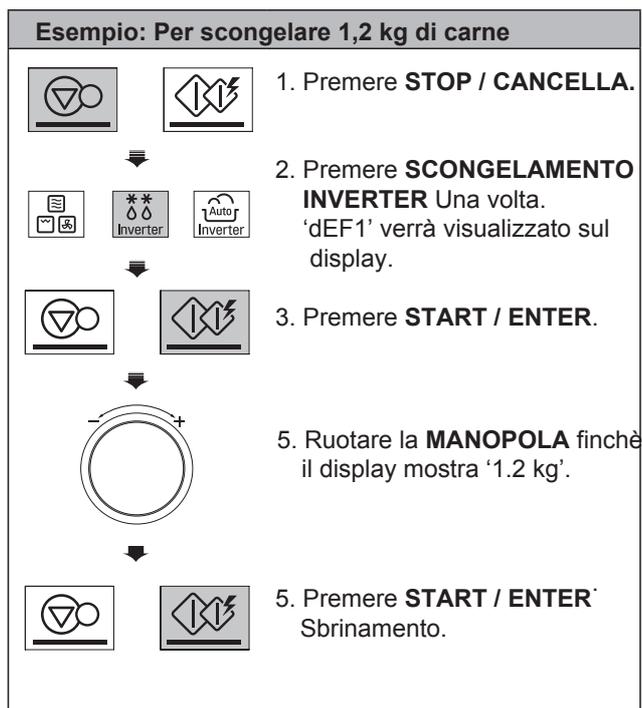
Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
1	Pollo / Cotoletta	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            Petti di pollo di 150 - 200 g ognuno            1 tazza di farina            2 uova, leggermente sbattute            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Condire i petti di pollo con sale e pepe o a piacere, rivestire con la farina e spennellare con le uova sbattute, rivestire con il pangrattato finemente tritate e spennellare le cotolette di pollo con olio.</li> <li>2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
2	Ali di pollo	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Spennellare le ali di pollo con burro fuso o olio e condire a piacere..</li> <li>2. Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>3. Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta

Codice	Menu	Limite Peso	Temperatura Iniziale	Istruzioni	Utensile
3	<b>Cotoletta</b>	0,2-0,4 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            500 g agnello o manzo magro macinato            500 g di patate piccole, cotte e schiacciate            3 uova, leggermente sbattute            2 cipolle, tritate finemente            2 cucchiari di prezzemolo tritato            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mischiare carne, patate, uova, cipolle e prezzemolo. Con la miscela a base di carne, formare delle palline di circa 4-5 cm di diametro. Ricoprire con pangrattato finemente tritato e formare palline in ovali spesse di circa 1 cm ciascuna. Spennellare la cotoletta con olio.</li> <li>Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente il BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
4	<b>Cotoletta di pesce</b>	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<p><b>Ingredienti</b>            Filetti di pesce di 150 - 200 g ognuno            1 tazza di farina            2 uova, leggermente sbattute            1 tazza di pangrattato finemente macinato            Sale e pepe qb</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Condire i filetti di pesce sale e pepe o a piacere, ricoprire con la farina e spennellare con le uova sbattute. Ricoprire con pangrattato finemente tritato e spennellare il pesce sbriciolato con olio.</li> <li>Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
5	<b>Patatine fritte</b>	0,1 – 0,3 kg	Surgelato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Stendere le patate congelate sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Per migliori risultati, cuocere in un unico strato. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
6	<b>Hamburger</b>	0,2 – 0,4 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Scegliere hamburger da 100 gr e 1 cm di spessore ciascuno. Spennellate con olio l'hamburger.</li> <li>Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
7	<b>Salsicce</b>	0,2 – 0,6 kg	Refrigerato	<ol style="list-style-type: none"> <li>Rimuovere tutti gli imballaggi e tagliarli sulla superficie.</li> <li>Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta
8	<b>Patate a fette</b>	0,2 – 0,4 kg	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Rimuovere tutti gli imballaggi e tagliarli sulla superficie.</li> <li>Posizionare il cibo sul vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta. Scegliere il menu e il peso, premere start.</li> <li>Quando si sente BEEP, girare il cibo e premere START per continuare la cottura.</li> </ol>	Vassoio per cibi croccanti sulla griglia alta

## SCONGELAMENTO INVERTER

Quattro sequenze di sbrinamento sono preimpostate nel forno. La funzione SCONGELAMENTO INVERTER vi offre il miglior metodo di sbrinamento 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, l'invertitore lo SCONGELAMENTO INVERTER include un meccanismo incorporato con segnale acustico che ricorda di controllare, girare, separare, o riorganizzare per avere migliori risultati di sbrinamento. Sono fornite quattro diverse leve modalità di scongelo.

### (CARNE / POLLAME / PESCE / PANE)



#### NOTA:

Quando si preme il pulsante START / ENTER, 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 / ENTER per riprendere il ciclo di sbrinamento.

- Rimuovere il pesce, crostacei, carne e pollame dalla sua carta da imballaggio originale o dal pacchetto di plastica. Altrimenti, l'involucro conserverà il vapore e succhi vicino ai cibi, che possono far cuocere la superficie esterna dei cibi.
- 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 (dEF1)</b> 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> Braciolo, rotolo di arrosto
	<b>Maiale</b> Braciolo, 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 (dEF2)</b> 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 (dEF3)</b> 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 (dEF4)</b> 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.

# SPECIFICHE TECNICHE

MJ396****		
Ingresso alimentazione	230 V ~ 50 Hz	
Potenza di uscita forno a microonde	Max. 1100 watt (IEC60705 valutazione standard)	
Frequenza forno a microonde	2450 MHz	
Dimensione esterna	540 mm(L) X 325 mm(A) X 523 mm(P)	
Consumo di energia	Microonde	1350 watt
	Grill	950 watt
	Convezione	1850 watt
	Grill Combinato	1450 watt
	Convezione Combinato	1900 watt

\* A 1100 W e 900 W, la potenza di uscita sarà gradualmente ridotta per evitare il surriscaldamento.

ITALIANO

## 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 del 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 gamma di frequenza da 9 kHz a 400 GHz è intenzionalmente generata e utilizzata o utilizzata solo sotto forma di elettromagnetico**

**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>**

# MANUAL DO UTILIZADOR FORNO MICRO-ONDAS "CONVECÇÃO"

Por favor leia cuidadosamente estas instruções de operação antes de utilizar o forno.

MJ396 \*\*\*\*

(Opcional, verifique as especificações do modelo)