

**FORNO A MICROONDE VENTILATO + GRILL
28 LITRI**

Mod. HO. HMG283 LUX

manuale d'istruzioni



European Standard Quality

Consigliamo di leggere attentamente il presente manuale d'istruzioni prima di procedere nell'utilizzo dell'apparecchio e di conservare lo stesso per future consultazioni.

PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI ALLE RADIAZIONI DEL MICROONDE

- Non usare il forno con lo sportello aperto, tale operazione può esporvi a pericolose radiazioni prodotte dal microonde.
- Non smontare o manomettere i dispositivi di sicurezza per nessun motivo.
- Non porre alcun oggetto tra lo sportello e il corpo del forno.
- Tenete sempre pulite le superfici di chiusura dello sportello eliminando residui di cibo o quant'altro dovesse depositarsi su di esse.
- E' molto importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente per non incorrere nei rischi di radiazioni.
- Non utilizzare il forno se è danneggiato in una delle sue parti principali come lo sportello e le sue cerniere, il vetro e le superfici di chiusura.
- **Il forno deve essere riparato solamente da personale qualificato.**

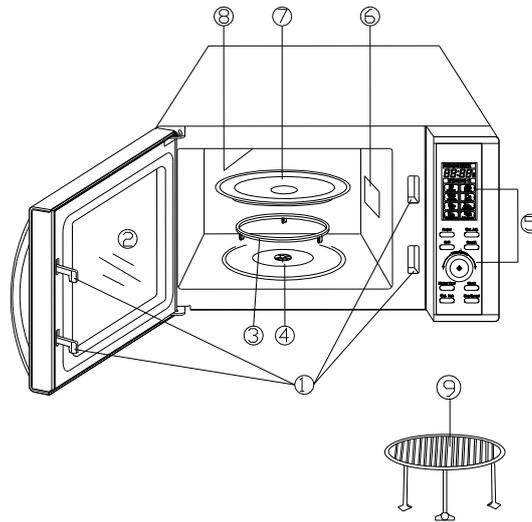
PRINCIPALI NORME DI SICUREZZA

L'utilizzo di apparecchi elettrici implica particolare attenzione alle istruzioni di sicurezza per ridurre il rischio di bruciature, scosse elettriche, incendi e danni a persone o cose.

- Prima di utilizzare l'apparecchio togliere tutti gli accessori dall'imballaggio, lavarli e asciugarli con cura.
- Assicurarvi che il voltaggio dell'apparecchio sia lo stesso della rete elettrica.
- Non usare l'apparecchio se non per l'uso specifico al quale è destinato.
- Dopo ogni uso spegnete l'apparecchio con l'interruttore e staccate sempre la spina.
- Evitate di utilizzare l'apparecchio in vicinanza di bambini o di consentirne loro l'uso.
- Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo d'alimentazione o alla spina.
- Non immergete mai il forno in acqua o in altri liquidi. Pulirlo semplicemente con un panno soffice inumidito.
- Fare attenzione che il cavo non tocchi superfici calde o venga a contatto con liquidi.
- L'apparecchio è indicato esclusivamente per uso domestico.
- Usare i guanti protettivi per estrarre i cibi o i contenitori caldi dal forno.
- Non far funzionare il microonde vuoto, potrebbe danneggiarsi.
- Non usare il forno per friggere. L'olio bollente può danneggiare le parti del forno.
- Staccare sempre la spina dopo ogni uso e quando si deve procedere alla sua pulizia.
- Non usare il forno all'aperto.
- Non usare contenitori di plastica o di carta per cuocere i cibi.
- Non riscaldare liquidi chiusi in contenitori sigillati per evitare l'esplosione del contenitore.
- Non cuocete le uova nel forno, potrebbero esplodere.
- I cibi e la frutta con buccia dura devono essere tagliati a pezzetti o bucherellati prima di essere cotti nel forno a microonde.
- Prima di usare un contenitore di cui non siete sicuri del suo utilizzo per il forno a microonde, inserirlo senza cibo per 30 secondi nel forno alla massima potenza e verificate che non si scaldi troppo, altrimenti evitate di usarlo.

- Non inserire alcun oggetto metallico all'interno del forno.
- Non usare il forno come contenitore quando non è in funzione.
- Se durante l'uso si dovesse notare l'uscita di fumo dall'interno, spegnere subito il forno e staccate la spina.

DESCRIZIONI DELLE PARTI



1. Blocchi dello sportello
2. Vetro per controllo cottura
3. Supporto girevole
4. Perno girevole
5. Pannello di controllo
6. Uscita ventilazione
7. Piatto girevole
8. Grill
9. Griglia

Assicura che il forno si accenda solo con lo sportello chiuso
Consente di verificare lo stato di cottura del cibo
Serve da supporto al piatto
Trasmette la rotazione al piatto
Raggruppa tutti i comandi (vedere figura di seguito riportata)
Uscita aria per ventilazione forno - non ostruire
Ruota per rendere la cottura più uniforme
Per cotture alla griglia
Per cotture con il Grill

GUIDA AGLI UTENSILI

Utilizzate solamente dei recipienti compatibili e sicuri per la cottura alle microonde. Normalmente i piatti in ceramica, vetro o plastica resistenti al calore possono essere adatti alla cottura alle microonde. Non utilizzate mai piatti in metallo qualunque sia la funzione del forno che volete utilizzare in quanto possono provocare delle scintille. Potete riferirvi alla tabella sottostante:

| Materiale | microonde | grill | forno ventilato | combinato | note |
|---|-----------|-------|-----------------|-----------|---|
| Contenitore in ceramica resistente al calore | SI | NO | NO | NO | <i>Non usare ceramica decorata con metallo</i> |
| Contenitore in plastica resistente al calore e adatta all'uso nel forno microonde | SI | NO | NO | NO | <i>Non può essere usato per un tempo di cottura lungo</i> |
| Contenitore in vetro resistente al calore | SI | NO | NO | NO | |
| Griglia per la cottura al grill | NO | SI | SI | SI | |

| | | | | | |
|-----------------------------------|-------|----|----|-------|--|
| Pellicola trasparente di plastica | SI | NO | NO | NO | <i>Non deve entrare in contatto con gli alimenti</i> |
| Fogli di alluminio | SI/NO | SI | SI | SI/NO | <i>Possono essere usati nella modalità microonde ma solo in piccole quantità. Tenere lontano l'alluminio dalle pareti del forno.</i> |

Si consiglia di usare un recipiente di vetro resistente alle alte temperature. Le microonde passando attraverso il vetro andranno a “colpire” direttamente il cibo posto nel contenitore cuocendolo uniformemente.

Le microonde non passano attraverso il metallo, pertanto non utilizzare mai recipienti contenenti metallo che potrebbe tra l'altro danneggiare il forno irrimediabilmente.

Non utilizzare recipienti prodotti con carta riciclata, potrebbero contenere frammenti metallici e incendiarsi all'interno del forno.

Si consiglia di usare recipienti rotondi o ovali piuttosto che quadrati e rettangolari, in quanto il cibo negli angoli tende a cuocere più in fretta.

Pannello di controllo



ISTRUZIONI D'USO

Durante il primo uso del forno è possibile che dal suo interno fuoriesca del fumo accompagnato da cattivo odore: ciò è dovuto esclusivamente a residui di fabbricazione depositati sulle parti dell'apparecchio soggette a riscaldamento che dopo alcuni usi scomparirà.

- Assicurarsi che tutto il materiale d'imballo sia stato rimosso dall'interno del forno.
- Controllare che il forno non presenti danni visibili in particolare allo sportello.
- Posizionare l'apparecchio su di una superficie piana e stabile e lontano da fonti di calore o di umidità.
- Fare attenzione che il forno abbia una sufficiente aerazione intorno ad esso.
- Non coprirlo con panni, indumenti, carta o quant'altro possa ostacolare la circolazione dell'aria.
- Non utilizzare il forno senza il piatto girevole "7" posizionato sul supporto "3".
- Connettere il microonde ad una presa di corrente.

IMPOSTAZIONE OROLOGIO DIGITALE

- Premere il pulsante “Stop/Annulla” per annullare ogni programmazione.
- Premere il pulsante “Orologio/Peso” una sola volta, se volete impostare il ciclo orario su 12h, due volte per le 24h.
- Agendo sulla manopola “Tempo/Menu” impostate l'ora corrente quindi premete il pulsante “Orologio/Peso” e impostate i minuti ruotando la manopola “Tempo/Menu, infine confermate l'orario impostato premendo nuovamente il pulsante “Orologio/Peso”

COTTURA A MICROONDE

Impostazione potenza di cottura

Premere una sola volta il pulsante “Potenza Microonde” posto sul pannello di controllo, il display mostrerà: “P-HI” ad indicare che è stata impostata la potenza massima di cottura pari al 100% della potenza massima disponibile. Premendo invece due volte il pulsante, sul display comparirà: “P-90” ovvero è stata impostata una potenza pari al 90% di quella disponibile. Premendo in successione il pulsante “Potenza Micro.” la potenza impostata diminuirà fino a: “P-00” ovvero nessuna potenza impostata.

Impostazione tempo di cottura

Impostata la potenza di cottura passare ora ad impostare il tempo di cottura agendo sulla manopola “Tempo/Menu”. Ruotando la manopola, sarà possibile impostare un tempo di cottura da 10 secondi fino a 95 minuti.

Avvio cottura

Impostata la potenza e il tempo di cottura, premere “ON” sulla manopola “Tempo/Menu” per avviare il funzionamento del forno. Trascorso il tempo impostato, una sequenza di 4 “bip” indicherà la fine della cottura e sul display lampeggerà la scritta “End”. Finché non verrà aperto lo sportello del forno la scritta “End” continuerà a lampeggiare, intervallata da 3 “bip”, per ricordare la presenza del cibo cotto nel forno.

Tabella di cottura in modalità microonde

- I cibi presi direttamente dal frigorifero richiedono un tempo di cottura leggermente maggiore rispetto a quelli che sono a temperatura ambiente.
- Quanto più compatto è un cibo, tanto maggiore è il tempo di cottura. Ad esempio, un grosso pezzo di carne ha bisogno di essere cotto più a lungo della stessa quantità di carne a fette. Si consiglia di iniziare a cuocere cospicue quantità alla massima potenza e poi proseguire la cottura in modo uniforme a potenza media.
- I cibi disposti sul piatto in modo uniforme cucinano più in fretta di quelli ammassati, perciò si consiglia di distribuire i cibi sul piatto in modo uniforme. I pezzi più sottili, ad esempio le cosce di pollo o i filetti di pesce, dovrebbero essere posti sulla parte interna o sovrapposti gli uni agli altri.
- Tutti i piatti che vanno coperti per la cottura nel forno tradizionale vanno coperti anche nel forno a microonde.

Il coperchio impedisce al cibo di seccarsi. Coperchi adatti possono essere un piatto rovesciato, una protezione di carta o una stagnola per forni a microonde. I cibi che devono formare una crosta esterna non si devono coprire durante la cottura.

Questi tempi di cottura sono solo a scopo indicativo.

| Alimento | Quantità | Potenza | Tempo approssimativo in minuti | Coperchio |
|----------------------|----------|---------|--------------------------------|-----------|
| Filetto di pesce | 300 gr | P-70 | 6-8 min | Si |
| Minestrone | 500 gr | P-70 | 13-16 min | Si |
| Zuppa di pollo | 200 gr | P-70 | 5-7 min | Si |
| Involtoni di manzo | 250 gr | P-80 | 8-9 min | Si |
| Carne in salsa | 400 gr | P-70 | 11-12 min | Si |
| Mela/pera cotta | 500 gr | P-70 | 7-8 min | Si |
| Marmellata di prugne | 250 gr | P-70 | 5-6 min | No |
| Zucchine | 500 gr | P-70 | 10-11 min | Si |

| | | | | |
|--------------------------|--------|------|-----------|----|
| Pomodori | 500 gr | P-70 | 5-7 min | Si |
| Cavoli di Bruxelles | 300 gr | P-70 | 9-10 min | Si |
| Peperoni | 500 gr | P-70 | 8-9 min | Si |
| Carote | 500 gr | P-70 | 9-10 min | Si |
| Pannocchie di granoturco | 250 gr | P-70 | 8-9 min | Si |
| Patate | 500 gr | P-70 | 8-11 min | Si |
| Fagiolini | 300 gr | P-70 | 13-14 min | Si |
| Melanzane | 500 gr | P-70 | 9-10 min | Si |

COTTURA CON IL GRILL

La cottura con il Grill è particolarmente adatta per arrostitire fettine di carne, bistecche, spiedini di carne e verdure, salsicce, pollo, per gratinare e per preparare panini caldi.

Per cuocere al grill usate l'apposita griglia di cottura (9) e stoviglie adatte e resistenti al calore o posizionate direttamente sulla griglia il cibo da cuocere. Non è necessario pre-riscaldare il forno quando si utilizza il grill, poiché il grill a raggi infrarossi sprigiona subito una notevole quantità di energia.

1. Premete il pulsante "Stop/Annulla" per azzerare ogni programmazione.
2. Premete il pulsante "Grill".
3. Impostate il tempo di cottura con la manopola "Tempo/Menu".
4. Premete "ON" sulla manopola per avviare la cottura.
5. Il termine della cottura sarà segnalato acusticamente e sul display nelle modalità come sopra riportate.

COTTURA VENTILATA

Questo sistema di cottura attiva una circolazione d'aria calda all'interno del forno consentendo al cibo di cuocersi e dorarsi in maniera omogenea e veloce.

- Premere il pulsante "Ventilazione" più volte per selezionare la temperatura idonea alla cottura da effettuare, tra le 10 temperature pre-impostate: 110°C~200°C.
- Ruotando la manopola "Tempo/Menu" impostate il tempo di cottura (max 9,30 ore).
- Premete "ON" sulla manopola "Tempo/Menu" per avviare la cottura.

Pre-Riscaldamento

Se la cottura del cibo prevede il pre-riscaldamento del forno agite come segue:

- Premete il pulsante "Ventilazione" più volte per selezionare la temperatura.
- Premete "ON" sulla manopola "Tempo/Menu" per avviare il riscaldamento del forno.
- Una serie di "bip" vi segnalerà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata.
- Aprite il forno e ponete al suo interno il cibo da cuocere.
- Chiudete lo sportello e impostate con la manopola "Tempo/Menu" il tempo di cottura necessario.
- Premete "ON" sulla manopola per avviare la cottura.

COTTURA COMBINATA – GRILL/MICROONDE

Combinazione 1 (30% Microonde -70% Grill)

Cottura combinata al grill e a microonde con un tempo prolungato di cottura al grill ideale per cuocere pesce e gratinare.

1. Premere il pulsante "Combi" una sola volta, sul display apparirà: "Co-1" ad indicare che è stata selezionata la combinazione 1.
2. Con la manopola "Tempo/Menu" impostare il tempo di cottura da 10 secondi a 95 minuti.
3. Premendo "ON" sulla manopola avviare la cottura.
4. La fine della cottura sarà segnalata nelle modalità come sopra indicate.

Combinazione 2 (55% Microonde – 45% Grill)

Cottura combinata ideale per omelette, patate arrosto e pollame.

1. Premere il pulsante "Combi" due volte, sul display apparirà: "Co-2" ad indicare che è stata selezionata la combinazione 2.
2. Con la manopola "Tempo/Menu" impostare il tempo di cottura da 10 secondi a 95 minuti.

3. Premendo "ON" sulla manopola avviare la cottura.
4. La fine della cottura sarà segnalata con un suono come sopra riportato.

COTTURA COMBINATA – MICROONDE/VENTILATA

Il forno dispone di una serie di 4 combinazioni pre-impostate per una cottura rapida e automatica in modalità Combinata: Microonde/Ventilata.

Comb 1: temperatura forno 200°C

Comb 2: temperatura forno 170°C

Comb 3: temperatura forno 140°C

Comb 4: temperatura forno 110°C

1. Premere il pulsante "Microonde+Ventilazione" per selezionare una delle 4 combinazioni.
2. Ruotando la manopola "Tempo/Menu" impostate il tempo di cottura (max 9,30 ore).
3. Premere "ON" sulla manopola per avviare la cottura.

SCONGELAMENTO

Il forno permette di scongelare automaticamente carne, pollame e frutti di mare impostando soltanto il peso del cibo.

1. Collocare all'interno del forno, sul piatto girevole, il cibo da scongelare.
2. Ruotate la manopola "Tempo/Menu" in senso antiorario finché sul display non compare: 100g e l'icona "🍴".
3. Premendo più volte il tasto "Orologio/Peso" selezionate il peso del prodotto da scongelare scegliendo tra quelli già impostati: da 100g a 1800g.
4. Premere "ON" sulla manopola "Tempo/Menu" per avviare l'operazione di scongelamento.

Durante lo scongelamento verranno emessi 3 "bip" per informarvi che è possibile girare gli alimenti: aprite lo sportello, girate gli alimenti, chiudete lo sportello e premete "ON" sulla manopola per riavviare la funzione di scongelamento. Al termine dello scongelamento si attiverà un segnale sonoro per ricordarvi di togliere il cibo scongelato dal forno.

Attenzione: non ricongelare il cibo scongelato per nessuna ragione.

TIMER

Il forno è dotato di un Timer da usare in cucina per ogni evenienza: come promemoria, per il conto alla rovescia ecc.

- Premere il pulsante "Timer" una sola volta.
- Ruotare la manopola "Tempo/Menu" per impostare il tempo.
- Premere "ON" sulla manopola per avviare il conto alla rovescia.
- Un segnale sonoro avvertirà il termine.

COTTURA AUTOMATICA

Con questa funzione è possibile avviare immediatamente la cottura impostando soltanto il peso del cibo da cuocere. La macchina provvederà in maniera automatica ad impostare il tempo e la potenza di cottura delle Micro-onde.

1. Girare la manopola "Tempo/Menu" prima in un verso e poi nell'altro: sul display apparirà una tabella con le icone e il nome di alcuni cibi.
2. Selezionare quello uguale o molto simile a quello da cuocere o riscaldare.
3. Premendo più volte il pulsante "Orologio/Peso" selezionate il peso del cibo che avete introdotto nel forno..
4. Premete "ON" sulla manopola "Tempo/Menu" per avviare la cottura automatica.
5. Al termine della cottura un segnale acustico vi avvertirà di togliere il cibo cotto dal forno.

Nota: alcuni cibi hanno il peso minimo già impostato come da tabella seguente

| |
|--|
| |
|--|

| | |
|------------------------|---|
| Popcorn: | solo 100g per ogni cottura |
| Caffè: | 200 ml selezionando 1 - 400ml selezionando 2 – 800ml selezionando 3 |
| Verdure fresche: | da 100g a 500g |
| Patate: | 230g per ogni selezione (1/2/3) |
| Pizza: | solo riscaldamento (150g/300g/450g) |
| Risc.automatico: | da 200g a 800g |
| Pollo alla griglia: | da 200g a 600g |
| Bistecca alla griglia: | da 200g a 600g |

SICUREZZA BAMBINI

Per evitare un uso improprio del forno, specialmente dai bambini, è possibile bloccare ogni funzione con una semplice manovra:

1. Tenere premuto il pulsante "Stop/Annulla" per 3 secondi.
2. Sul display apparirà l'icona di una chiave ad indicare che ogni funzione del forno è stata interdetta.
3. Per riattivare tutte le funzioni premere e tenere premuto per 3 secondi il pulsante "Stop/Annulla"

AVVIO RAPIDO

Premendo "ON" sulla manopola "Tempo/Menu" si avvierà immediatamente la funzione di cottura del forno al massimo livello di potenza. Premendo più volte "ON" sulla manopola sarà possibile impostare un tempo di cottura da 30 secondi a 10 minuti e l'avvio sarà automatico. Il termine della cottura sarà segnalato da una serie di "bip".

ARRESTO RAPIDO

Durante il funzionamento del forno è possibile interrompere ogni funzione premendo "Stop/Annulla" oppure aprendo lo sportello. Per riavviare la funzione di cottura premere "ON" sulla manopola "Tempo/Menu".

PROTEZIONE

surriscaldamento

Durante la cottura in modalità "Ventilato" le temperature interne al forno possono raggiungere i 300°C, un avvertimento sonoro e la scritta E01 sul display avvertirà che bisogna interrompere momentaneamente l'utilizzo del forno.

- Premere il pulsante "Stop/Annulla".
- Trascorsi alcuni secondi premere "ON" sulla manopola "Tempo/Menu" per riavviare la cottura.

corto circuito

In caso di corto circuito o di altro malfunzionamento, il forno va in protezione, un avvertimento sonoro e la scritta E03 sul display avvertirà che bisogna interrompere momentaneamente l'utilizzo del forno.

- Premere il pulsante "Stop/Annulla".
- Trascorsi alcuni secondi premere "ON" sulla manopola "Tempo/Menu" per riavviare la cottura.

raffreddamento

Il sistema di controllo elettronico del forno a microonde è in grado di attivare una procedura automatica di raffreddamento che interviene quando si spegne il forno dopo almeno 2 minuti di funzionamento. Una ventola entrerà in funzione per 3 minuti per abbassare la temperatura interna del forno molto dannosa per la durata della vita del forno stesso.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Si consiglia di pulire il forno dopo ogni uso.

- Spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di iniziare la manutenzione.
- Aspettare che il forno sia completamente freddo prima di procedere con la pulizia.
- Rimuovere il piatto girevole "7" e il supporto "3" ed immergerli in acqua calda e sapone per lavarli.
- Con l'uso di un panno soffice e umido pulire le pareti interne ed esterne del forno e il pannello di controllo.
- Porre attenzione durante la pulizia a non far penetrare acqua nelle fessure di aerazione e nel pannello di controllo per evitare seri problemi all'apparecchio.
- Non usare mai detergenti abrasivi, benzina o spugne metalliche per pulire le parti del forno. Usare esclusivamente detergenti poco aggressivi.
- Tenere particolarmente pulite le superfici di aderenza dello sportello al corpo dell'apparecchio per consentire una perfetta chiusura.
- Se dopo la pulizia dovesse persistere un cattivo odore all'interno del forno, ponete al suo interno una tazza contenente acqua, buccia e succo di un limone e lasciare scaldare per 5/7 minuti.

IMPORTANTE: NON MANOMETTERE IL FORNO E NON TENTATE DI EFFETTUARE RIPARAZIONI DA VOI STESSI - PER OGNI PROBLEMA RIVOLGERSI AI CENTRI TECNICI SPECIALIZZATI

SPECIFICHE TECNICHE

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Alimentazione: | 230V~50Hz |
| Assorbimento Grill: | 1350W |
| Assorbimento Microonde: | 1400W |
| Assorbimento Ventilato | 2200W |
| Potenza Microonde | 900 |
| Frequenza onde: | 2.450MHz |
| Dimensioni esterne (LAP): | 483mm x 281mm x 414mm |
| Dimensioni interne (LAP): | 340mm x 220mm x 344mm |
| Capacità del forno: | 28 litri |
| Peso: | 16 Kg |



Questo prodotto risponde alla Direttiva dell'articolo 13 del decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 - 2002/95/CE (Direttiva RoHS) RoHS – Restriction of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment (Restrizioni nell'impiego di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Questo prodotto è stato progettato e fabbricato con materiali e componenti di alta qualità, che possono essere riciclati e riutilizzati.

Quando su un prodotto è indicato il simbolo del bidone con le ruote segnato da una croce, significa che **il prodotto è tutelato dalla direttiva Europea 2003/96/EC.**

Si prega di informarsi in merito al sistema locale di raccolta differenziata per i prodotti elettrici ed elettronici.

Rispettare le norme locali in vigore e non smaltire i prodotti vecchi nei normali rifiuti domestici. Il corretto smaltimento del prodotto aiuta ad evitare possibili conseguenze negative per la salute dell'ambiente e dell'uomo.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997 (art. 50 e seguenti D.Lgs.n.22/1997).