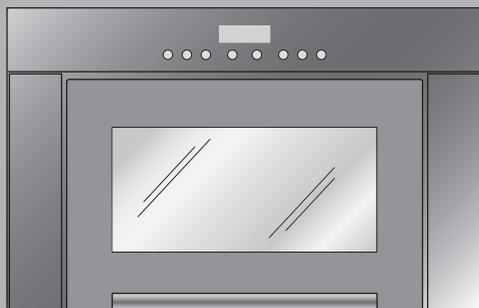


**Microonde**

**Miwell S**



**Istruzioni per l'uso**

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

**Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.**

## **Modifiche**

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche tecniche.

## **Campo di validità**

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

<b>Tipo</b>	<b>Modello n.</b>	<b>Norma installazione</b>
MW-S	942	SMS 55
MW-S/60	943	EURO 60

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

# Indice

<b>1</b>	<b>Osservazioni sulla sicurezza</b>	<b>5</b>
1.1	Simboli utilizzati	5
1.2	Osservazioni generali sulla sicurezza	6
1.3	Osservazioni sulla sicurezza relative all'apparecchio	7
1.4	Esclusione del responsabilità	11
1.5	Istruzioni d'uso	12
1.6	Microonde	15
1.7	Accessori	18
1.8	Smaltimento	20
<b>2</b>	<b>Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>21</b>
2.1	Struttura	21
2.2	Elementi di comando e d'indicazione	22
2.3	Accessori	23
2.4	Segnale acustico	25
2.5	Modi di funzionamento	25
2.6	Ventilazione automatica	26
2.7	Installazione	26
<b>3</b>	<b>Messa in funzione</b>	<b>27</b>
3.1	Regolare l'ora	27
<b>4</b>	<b>Funzionamento manuale</b>	<b>28</b>
4.1	Microonde	28
4.2	Grill	29
4.3	Funzionamento combinato	30
4.4	CombiCrunch	31
4.5	PerfectDefrost	32
4.6	Interrompere	33
4.7	Proseguire	33
4.8	Spegnere	33
4.9	Fine del funzionamento	33
<b>5</b>	<b>Funzioni supplementari</b>	<b>34</b>
5.1	Protezione antiavvio	34
5.2	Avviamento rapido	34
5.3	Temporizzatore	35

<b>6</b>	<b>Consigli ed accorgimenti</b>	<b>36</b>
6.1	Riscaldare .....	36
6.2	Scongelare .....	36
6.3	Scongelare e cuocere contemporaneamente .....	37
6.4	Cuocere .....	37
6.5	Grill .....	37
6.6	Funzionamento combinato .....	38
6.7	CombiCrunch .....	39
<b>7</b>	<b>Cura e manutenzione</b>	<b>40</b>
7.1	Pulizia esterna .....	40
7.2	Pulire la porta dell'apparecchio .....	40
7.3	Pulizia della camera di cottura .....	41
7.4	Pulizia degli accessori .....	42
7.5	Sostituire la lampadina a incandescenza .....	42
<b>8</b>	<b>Come eliminare personalmente i guasti</b>	<b>43</b>
8.1	Cosa fare, se ... ..	43
<b>9</b>	<b>Accessori e ricambi</b>	<b>46</b>
<b>10</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>48</b>
<b>11</b>	<b>Smaltimento</b>	<b>49</b>
<b>12</b>	<b>Annotazioni</b>	<b>50</b>
<b>13</b>	<b>Indice</b>	<b>53</b>
<b>14</b>	<b>Assistenza tecnica</b>	<b>55</b>

# 1 Osservazioni sulla sicurezza

## 1.1 Simboli utilizzati



**Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!**



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento.



Informazioni sulle istruzioni per l'uso.

- Segnala le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
- Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Segnala un elenco numerato.

## 1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso!



- L'uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni su come utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest'ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

### 1.3 Osservazioni sulla sicurezza relative all'apparecchio



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UNA CONSULTAZIONE FUTURA.
- ATTENZIONE: se l'apparecchio viene messo in funzione con il modo di funzionamento combinato, a causa delle alte temperature generate dall'apparecchio, i bambini possono utilizzare il dispositivo solo se sorvegliati da persone adulte.
- ATTENZIONE: se la porta o la guarnizione sono danneggiate, non mettere in funzione l'apparecchio. Esso deve essere riparato da una persona specializzata.
- ATTENZIONE: gli interventi di manutenzione e di riparazione che richiedono la rimozione della copertura di protezione dai raggi, possono essere eseguiti solo da una persona specializzata, altrimenti possono risultare pericolosi.

- **ATTENZIONE:** non riscaldare i liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi, in quanto potrebbero esplodere.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico.
- È possibile utilizzare solo stoviglie adatte all'uso nel microonde.
- Se vengono riscaldati cibi in contenitori di plastica e carta, sorvegliare spesso l'apparecchio perchè potrebbe incendiarsi.
- L'apparecchio è concepito per riscaldare alimenti e bevande.  
L'eliminazione dell'acqua dagli alimenti, l'asciugatura di capi di vestiario, il riscaldamento di cuscini termici, di pantofole, di spugne, di panni umidi e simili può causare ferite o incendi.
- In presenza di fumo, spegnere l'apparecchio oppure estrarre la spina e mantenere la porta chiusa, per soffocare eventuali fiamme.

- Se vengono riscaldate bevande nel microonde, esse possono bollire e fuoriuscire (innalzamento del punto d'ebollizione), per questo è richiesta la massima attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Gli alimenti per bambini contenuti in biberon e contenitori in vetro devono venire mescolati o agitati. Prima dell'uso, controllare la temperatura per evitare di bruciarsi.
- Non scaldare nel microonde uova con il guscio o uova sode intere, in quanto potrebbero esplodere anche quando il microonde non scalda più.
- Pulire l'apparecchio regolarmente e rimuovere i resti di cibo.
- Se l'apparecchio non viene pulito, la superficie si rovina definitivamente incidendo quindi sulla durata di vita utile dell'apparecchio e portando eventualmente a situazioni pericolose.

- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti per la pulizia del vetro della porta: si potrebbe danneggiarne la superficie. Questo può danneggiare definitivamente il vetro.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

## 1.4 Esclusione del responsabilità

- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo **ASSISTENZA TECNICA**. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Prestare attenzione a non far penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio può provocare danni.
- Conservare con cura le presenti istruzioni, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.

### 1.5 Istruzioni d'uso

- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo **PRIMA MESSA IN FUNZIONE**.
- Non appena si presenta un disturbo di funzionamento, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso!
- Non utilizzare per riscaldare i locali.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti e carta.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico ne potrebbe risultare danneggiato.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.
- Usare solo ricambi originali.

### **Attenzione, pericolo di lesione!**

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

### **Attenzione, pericolo di ustione!**

- Durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio, la porta dell'apparecchio e, in particolare, il vetro raggiungono temperature molto elevate.
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura. In presenza di vapore nella camera di cottura, non infilarvi le mani!
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essicano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva, sussiste il pericolo di incendio.

## **Evitare di danneggiare l'apparecchio**

- Non deve apportare modifiche alla costruzione dell'apparecchio. Rinunci ad esercitare azioni di forza o a manipolare la porta dell'apparecchio e sulle attrezzature di controllo e di sicurezza. L'illuminazione della camera di cottura può essere sostituita solamente dal nostro servizio assistenza clienti.
- Tenga sempre pulito l'apparecchio. Pulisca la porta dell'apparecchio con detersivo delicato.
- Evitare di danneggiare la porta dell'apparecchio, il telaio e le cerniere della porta.
- Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.
- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

## **1.6 Microonde**

- L'energia delle microonde usata appropriatamente non è pericolosa. Aprendo la porta dell'apparecchio il funzionamento si interrompe automaticamente. In caso di guasti o di danni all'apparecchio, in particolare nella zona della porta dell'apparecchio, interrompere il funzionamento a microonde. L'apparecchio deve essere fatto riparare da personale specializzato.
- Accertarsi che fra la porta e il telaio dell'apparecchio non rimanga schiacciato alcun oggetto.
- Accendere il forno a microonde solo dopo avere collocato gli alimenti nella camera di cottura.

### **Come riscaldare alimenti e liquidi**

- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in contenitori di materiale sintetico, carta o altri materiali infiammabili, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. I contenitori possono fondere o incendiarsi.
- Non riscaldare bevande e alimenti contenenti alcol. Pericolo d'incendio e di esplosione!
- Per riscaldare liquidi mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione. In caso d'innalzamento del punto d'ebollizione, la temperatura d'ebollizione viene raggiunta senza la formazione delle tipiche bollicine di vapore. Già alla minima scossa del contenitore il liquido contenuto nel contenitore aperto può spruzzare. Pericolo di ustioni!
- Non utilizzare contenitori con apertura stretta.
- A metà cottura, rimescolare il liquido e a cottura ultimata, lasciare per poco tempo il contenitore nella camera di cottura. Rimesti ancora una volta il liquido e tolga poi il contenitore dall'apparecchio.
- I cibi per neonati in bicchieri o bottiglie devono essere riscaldati sempre senza coperchio o chiusura e senza ciuccio. Dopo essere stato riscaldato scuotere o mescolare accuratamente il cibo per neonati. Controlli assolutamente la temperatura, prima di dare il cibo al bambino. Pericolo di ustioni!
- Non riscaldi i cibi in contenitori ben chiusi (conservate, bottiglie, imballaggi a perdere sigillati di cartone, foglio o metallo). Pericolo d'esplosione! Apra sempre i contenitori.

- Il tempo di cottura dipende dalla quantità, natura e temperatura iniziale dei cibi nonché dalle stoviglie utilizzate. Inizi sempre dal tempo di cottura più corto indicato, per evitare di scuocere i cibi. Altrimenti le piccole quantità di cibo contenenti poca umidità seccano e possono eventualmente prendere fuoco. Quando i cibi non sono ancora cotti allo scadere della durata di cottura, allungarne la durata.
- Perfori con una forchetta i cibi con pelle o buccia come patate, pomodori, salsicce, crostacei o simili. Altrimenti il vapore creatosi all'interno delle derrate alimenti non può fuoriuscire e queste possono scoppiare.
- Non cuocia uova nel guscio e non riscaldi le uova sode. Queste potrebbero scoppiare. Apra le uova e le sbatta. Quando cuoce le uova al tegamino perfori il tuorlo.

## 1.7 Accessori



**Durante il funzionamento, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.**

### **Appoggio del piatto girevole e piatto girevole in vetro**

- Utilizzi l'apparecchio sempre ed esclusivamente con l'appoggio del piatto girevole e con il piatto girevole in vetro compresi nella fornitura.
- Non riporre mai recipienti diversi dal piatto girevole in vetro direttamente sull'appoggio del piatto girevole.
- Prima di pulire il piatto girevole in vetro rispettiv. prima di sciacquarlo con acqua, lo lasci raffreddare.
- Non cuocia i cibi direttamente sul piatto girevole in vetro.
- Non appoggi cibi o contenitori caldi sul piatto girevole in vetro freddo.
- Non appoggi cibi o contenitori surgelati sul piatto girevole in vetro caldo.

### **Piatto CombiCrunch**

- Utilizzare il piatto CombiCrunch solamente con funzionamento CombiCrunch.
- Non utilizzare mai il piatto CombiCrunch con funzionamento CombiCrunch assieme alla griglia.
- Non utilizzare in nessun caso il piatto CombiCrunch come base di appoggio per un altro piatto o contenitore.

### **Griglia**

- Posizionare la griglia sempre al centro del piatto girevole in vetro.
- Con il funzionamento combinato, non mettere stoviglie di metallo sulla griglia. Altrimenti possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.
- Non utilizzare mai la griglia per i modi di funzionamento Microonde e CombiCrunch. Altrimenti possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.

## **Coperchio**

- Utilizzare il coperchio solo con i modi di funzionamento Microonde. Altrimenti il coperchio potrebbe sciogliersi.

## **Stoviglie**

- Faccia attenzione che le stoviglie girando non toccano contro la parete interna della camera di cottura.

Per il funzionamento a microonde e combinato, osservare quanto segue:

- Usi esclusivamente stoviglie di materiali resistenti al calore e adatti alle microonde, quali vetro, vetroceramica, porcellana o materiale sintetico resistente al calore. Le microonde possono passare attraverso questi materiali. Le microonde non passano – o passano solo limitatamente – attraverso le stoviglie di metallo. I cibi resterebbero quindi freddi. Se vengono usate stoviglie in metallo, possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.
- Utilizzi stoviglie con decorazioni metalliche quali bordi dorati o cibi i vaschette d'alluminio solo se il produttore ne garantisce l'idoneità alle microonde. Lo stesso vale per i prodotti in carta riciclata.
- Non usi termometri per carne. Durante il funzionamento microonde, il materiale del termometro per carne può far sprigionare scintille capaci di danneggiare l'apparecchio.
- Stoviglie in porcellana, ceramica e terracotta contenenti cavità che si possono riempire con acqua, possono scoppiare. Attenersi alle indicazioni del produttore.

## 1.8 Smaltimento

### Imballaggio



**Pericolo di soffocamento! Le varie parti che compongono l'imballaggio (p. es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolose per i bambini. Tenere le parti di imballaggio lontano e dalla portata dei bambini.**



Il materiale di imballaggio è opportunamente contrassegnato e deve essere sottoposto a raccolta differenziata in modo da poterlo riciclare e smaltire nel rispetto dell'ambiente.

### Disinstallazione

- ▶ Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Infine tagliare il cavo di rete dell'apparecchio.
- ▶ Terminata la disinstallazione, rendere l'apparecchio inservibile.

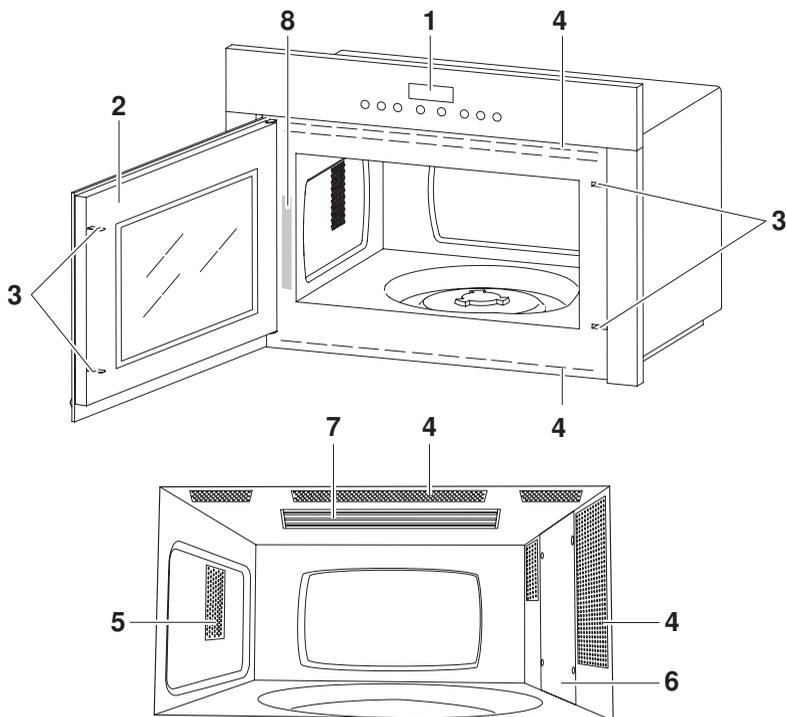
### Smaltire l'apparecchio



- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo , a indicare che l'apparecchio non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

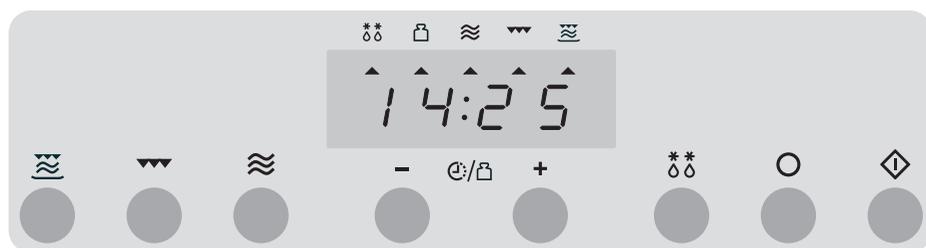
## 4 Descrizione dell'apparecchio

### 4.1 Struttura



- 1 Elementi di comando e d'indicazione
- 2 Porta dell'apparecchio
- 3 Bloccaggio di protezione
- 4 Aperture di ventilazione
- 5 Illuminazione
- 6 Ingresso microonde
- 7 Grill
- 8 Targhetta dei dati

## 4.2 Elementi di comando e d'indicazione



### Tasti

-  CombiCrunch
-  Grill
-  Microonde
-  Durata/peso/cambiamento ora
-  PerfectDefrost
-  Stop
-  Avvio

### Simboli

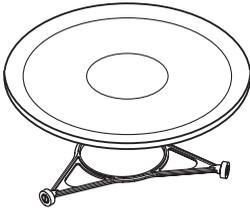
-  PerfectDefrost
-  Peso
-  Microonde
-  Grill
-  CombiCrunch
-  Durata/peso/cambiamento ora

## 4.3 Accessori

### Appoggio del piatto girevole e piatto girevole in vetro



**Utilizzare sempre l'appoggio del piatto girevole e il piatto girevole in vetro in combinazione con gli altri accessori.**

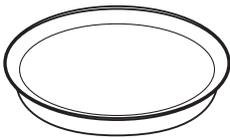


- Porre l'appoggio del piatto girevole nella scanalatura in basso prevista allo scopo.
- Porre il piatto girevole in vetro sull'appoggio del piatto girevole in modo che le scanalature sul fondo del piatto girevole in vetro ingranino nelle rispettive cavità dell'azionamento del piatto in basso della camera di cottura. Il piatto girevole in vetro può girare in senso orario o antiorario.
- Il piatto girevole in vetro deve essere utilizzato in tutti i modi di funzionamento. Raccoglie le gocce di sugo della carne e pezzi di cibo, impedendo così che il fondo della camera di cottura si sporchi.

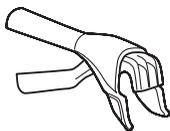
### Piatto CombiCrunch



**Utilizzare il piatto CombiCrunch solamente con funzionamento CombiCrunch. Eseguendo tagli nel piatto CombiCrunch usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.**



- Il piatto CombiCrunch dà ai cibi la doratura croccante.
- Preparare i cibi direttamente nel piatto CombiCrunch.



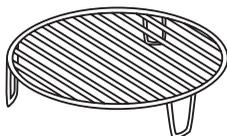
### Maniglia CombiCrunch

- Usare la maniglia speciale CombiCrunch per togliere il piatto CombiCrunch dalla camera di cottura.

### Griglia



**Con il funzionamento combinato, non mettere stoviglie di metallo sulla griglia. Altrimenti possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.**

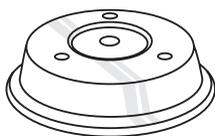


- Durante il funzionamento grill, collocare i cibi direttamente sulla griglia; non coprirli.

### Coperchio



**Utilizzare il coperchio solo con microonde. Altrimenti il coperchio potrebbe sciogliersi.**



- Il coperchio serve ad evitare che gli alimenti non si asciughino eccessivamente.
- Impedisce che la camera di cottura si sporchi.
- L'utilizzo del coperchio riduce i tempi di cottura.
- Riscaldare i cibi su diversi livelli:
- Porre un piatto sul piatto girevole in vetro e coprirlo con il coperchio.
- Porre un secondo piatto sul coperchio e coprirlo con un secondo coperchio.

## 4.4 Segnale acustico

Terminata la cottura l'apparecchio emette 3× un segnale acustico. Dopo questo si ripete al ritmo di un minuto per una durata di 10 minuti.

## 4.5 Modi di funzionamento

È possibile scegliere fra i seguenti modi di funzionamento:

### Microonde

750 W

#### Adatto per

- Riscaldare rapidamente bevande, acqua, brodi, piatti unici, caffè, tè ed altri alimentari ad elevato tenore d'acqua.
- Cuocere verdure, riscaldare pietanze.



Se il cibo contiene uova o panna, scegliere uno stadio di potenza inferiore.

500 W

- Riscaldare latte
- Scongellare e cuocere pietanze surgelate
- Finire la cottura di cibi

350 W

- Cuocere alimentari delicati
- Fondere cioccolata
- Cuocere piatti unici

160 W

- Mettere a mollo riso e piatti unici
- Scongellare alimentari delicati
- Sgelare burro, formaggio e gelato

### Grill

700 W

#### Adatto per

- Fare rapidamente una crosta dorata e croccante

### Funzionamento combinato

700 W Grill

500 W microonde  
(regolabile)

#### Adatto per

- Preparare pietanze gratinate, come gratin, lasagne, pollame e patate

### CombiCrunch

700 W Grill

750 W microonde

#### Adatto per

- Riscaldare e cuocere al forno pizze e paste
- Arrostire uova con speck, hamburger, salsicce, ecc.

### 4.6 Ventilazione automatica

La ventilazione interviene automaticamente durante il funzionamento. La ventilazione può continuare a funzionare anche dopo la fine del funzionamento, allo scopo di raffreddare rapidamente i componenti elettronici. Durante questa fase può aprire la porta dell'apparecchio e prelevare le derrate alimentari. La ventilazione si disinserisce automaticamente.

### 4.7 Installazione



**Le aperture di ventilazione non devono mai essere coperte.**

L'apparecchio può essere utilizzato solo con il set d'installazione appropriato e approvato. Non sono ammessi altri tipi di alloggiamento o installazione.

Per installare l'apparecchio è disponibile uno speciale kit di montaggio.

L'apparecchio può funzionare ad una temperatura ambiente da +5 °C a +35 °C.

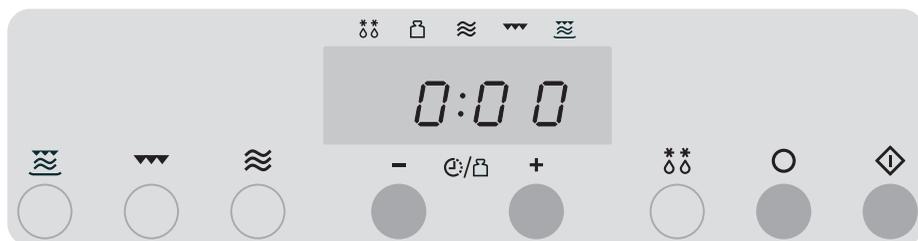
Il funzionamento ineccepibile dell'apparecchio dipende da una sufficiente circolazione dell'aria. Osservi a questo scopo le istruzioni per l'uso e si attenga alle prescrizioni d'installazione particolareggiate.

## 5 Messa in funzione

Alla messa in funzione, o dopo un'interruzione di corrente, è necessario impostare l'orologio.

### 5.1 Regolare l'ora

- ▶ Tenere premuto il tasto  per circa 3 secondi.
  - Il segnale acustico é emesso.
  - Le cifre dell'ora lampeggiano.



- ▶ Regolare l'ora con i tasti + o -.
- ▶ Premere il tasto .
  - Le cifre dei minuti lampeggiano.
- ▶ Regolare i minuti con i tasti + o -.
- ▶ Per confermare, premere il tasto .
  - L'ora è regolata e l'apparecchio è pronto a funzionare.

## 6 Funzionamento manuale

### 6.1 Microonde

Il modo del funzionamento  serve alla preparazione ed al riscaldamento di cibi come verdure, pesce, patate e carne. La maggior parte dei cibi deve essere girata o mescolata dopo la metà della durata di cottura.

- ▶ Premere il tasto  più volte finché sul display digitale viene visualizzato il livello di potenza desiderato.
- ▶ Impostare la durata della cottura premendo i tasti + e -.
  - La durata viene modificata a scatti di 5 secondi ad ogni tocco del tasto.
- ▶ Per attivare, premere il tasto .



#### Modificare la durata di cottura

- ▶ Toccare più volte il tasto .
- La durata aumenta a scatti di 30 secondi ad ogni tocco del tasto.

Oppure

- ▶ Toccare il tasto + o -.
  - La durata è prolungata o abbreviata ogni volta.

#### Modificare lo stadio di potenza

Durante il processo di cottura, lo stadio di potenza può essere modificato toccando il tasto . Toccando la prima volta è indicato lo stadio di potenza momentaneo.

- ▶ Toccare più volte il tasto  fin quando è indicato lo stadio di potenza desiderato.

## 6.2 Grill



**La camera di cottura raggiunge temperature molto elevate. Pericolo di ustione. Estrarre le stoviglie dalla camera di cottura utilizzando delle presine per pentole.**



Con il modo del funzionamento , le pietanze ricevono rapidamente una crosta dorata e croccante.

- Mettere i cibi su un piatto e appoggiarlo sulla griglia, non coprire.
- Premere il tasto .
- Impostare la durata della cottura premendo i tasti + e -.
  - La durata viene modificata a scatti di 5 secondi ad ogni tocco del tasto.
- Per attivare, premere il tasto .



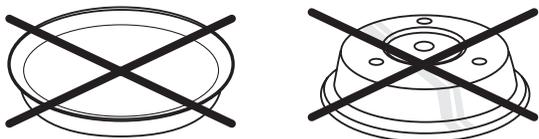
Se necessario, il grill può essere attivato o disattivato premendo il tasto . La durata di cottura continua a trascorrere durante questo tempo.

Evitare l'apertura inutile della porta dell'apparecchio.

### 6.3 Funzionamento combinato



**La camera di cottura raggiunge temperature molto elevate. Pericolo di ustione. Estrarre le stoviglie dalla camera di cottura utilizzando delle presine per pentole.**



Il funzionamento combinato è costituito dai due modi del funzionamento  e .

È adatto per pietanze come gratin, lasagne, pollame, patate arrosto, ecc. Con il funzionamento combinato, la potenza delle microonde è limitata a 500 W al massimo.

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Premere il tasto  più volte finché sul display digitale viene visualizzata la potenza delle microonde desiderata.
- ▶ Impostare la durata della cottura premendo i tasti + e -.
  - La durata viene modificata a scatti di 5 secondi ad ogni tocco del tasto.
- ▶ Per attivare, premere il tasto .



Se necessario, il grill può essere attivato o disattivato premendo il tasto . Le microonde possono essere disattivate durante il funzionamento regolando la potenza a 0 W. La durata di cottura continua a trascorrere durante questo tempo.

## 6.4 CombiCrunch

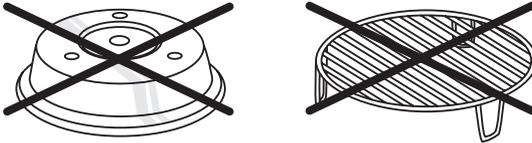


**La camera di cottura e il piatto CombiCrunch divengono molto calde, pericolo d'ustione.**

**Utilizzare sempre la maniglia CombiCrunch fornita con l'apparecchio.**

**Non mettere mai il piatto CombiCrunch caldo su superfici sensibili al calore.**

**Il piatto CombiCrunch deve essere usato insieme al piatto girevole di vetro.**



Con il modo del funzionamento  si possono preparare pizze, torte, quiche, uova con speck, hamburger, salsicce ecc.

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Impostare la durata della cottura premendo i tasti + e -.
  - La durata viene modificata a scatti di 5 secondi ad ogni tocco del tasto.
- ▶ Per attivare, premere il tasto .



Usare solo il piatto CombiCrunch compreso nella fornitura. Altre scodelle per dorare, ottenibili in commercio non danno risultati soddisfacenti.

Nel modo di funzionamento CombiCrunch, la potenza delle microonde e la regolazione del grill sono preimpostate.

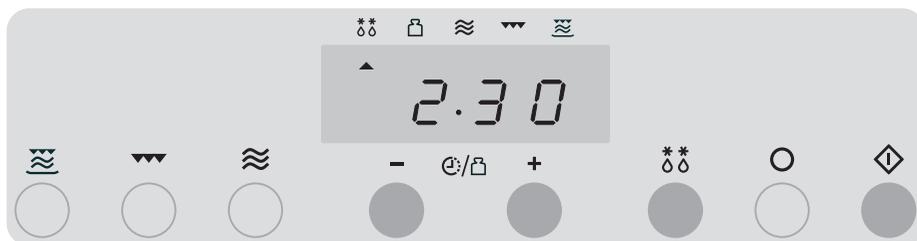
## 6.5 PerfectDefrost

Il modo del funzionamento \*\* serve a scongelare alimentari come carne, pesce e pollame con un peso netto da 100 a 2000 g.



Per altri alimentari, come pane, frutta e verdura, si deve procedere come descritto sotto **MICROONDE**. Scegliere per questo lo stadio di potenza 160 W.

- Premere il tasto \*\*.
- Impostare il peso premendo i tasti + e -.
- Per attivare, premere il tasto .



L'apparecchio si arresta dopo più o meno a metà della durata di scongelamento.

- Il segnale acustico è emesso 3x.
- Il display digitale indica alternativamente *turn* e *Food*.
- Aprire la porta dell'apparecchio.
- Girare o mescolare i cibi.
- Chiudere la porta dell'apparecchio e proseguire lo scongelamento premendo il tasto .



Se i cibi non sono mescolati o girati, lo scongelamento prosegue automaticamente dopo 2 minuti.

## 6.6 Interrompere

Tutti i tipi del funzionamento si possono interrompere aprendo la porta dell'apparecchio. Le regolazioni si mantengono ancora per 10 minuti. Si possono così controllare, girare o mescolare i cibi.

## 6.7 Proseguire

- Chiudere la porta dell'apparecchio.
- Toccare 1× il tasto .
- Il funzionamento continua.



Se il tasto  è toccato più volte, la durata aumenta ogni volta di 30 secondi.

## 6.8 Spegnere

- Premere il tasto .
- Aprire la porta dell'apparecchio e togliere i cibi.

## 6.9 Fine del funzionamento

Alla fine della durata impostata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

- Il segnale acustico è emesso 3×.
- Sul display digitale compare *End*.
- Premere il tasto .
- Aprire la porta dell'apparecchio e togliere i cibi.



La ventilazione può continuare a funzionare per breve tempo.

## 7 Funzioni supplementari

### 7.1 Protezione antiavvio

La protezione antiavvio impedisce l'attivazione involontaria di un modo di funzionamento. Se si aspetta ad attivare l'apparecchio più di 1 minuto dopo l'ultima chiusura della porta dell'apparecchio, entra in funzione automaticamente la protezione antiavvio.

- Se si cerca di attivare lo stesso l'apparecchio, il display digitale indica **door**.
- L'apertura della porta dell'apparecchio disattiva la protezione antiavvio.
- Premendo il tasto , l'apparecchio si avvia.

### 7.2 Avviamento rapido

Con questa funzione si possono scaldare rapidamente cibi con un elevato contenuto d'acqua.

- Premere il tasto .
- L'apparecchio parte con uno stadio di potenza di 750 W ed una durata di cottura di 30 secondi.



#### Modificare la durata di cottura

- Toccare più volte il tasto .
- Se il tasto è toccato più volte, la durata aumenta ogni volta di 30 secondi.

Oppure

- Toccare il tasto + o -.
- La durata è prolungata o abbreviata ogni volta.

### 7.3 Temporizzatore

Il temporizzatore non svolge alcuna funzione. Può essere utilizzato come un contaminuti per le uova.

- Premere il tasto  più volte finché sul display digitale viene visualizzato .



- Impostare la durata premendo i tasti + e -.
- Per attivare, premere il tasto .
  - Alla fine della durata impostata, il segnale acustico è emesso 3x.
  - Sul display digitale compare *End*.
- Terminare l'operazione premendo il tasto .
  - Sul display digitale viene visualizzata l'ora corrente.

## 8 Consigli ed accorgimenti



Il ricettario allegato contiene diversi consigli di regolazione e ricette.

### 8.1 Riscaldare

- ▶ Tutti i cibi, ad eccezione di salse, zuppe e bevande, devono essere riscaldati coperti per evitare che si asciughino.
- ▶ Per riscaldare liquidi mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione.
- ▶ Gli alimentari risultano uniformemente tiepidi o caldi, se sono mescolati o girati a metà della durata di riscaldamento.
- ▶ Per un riscaldamento uniforme, al termine della cottura lasciare i cibi per 1–2 minuti nella camera di cottura.
- ▶ Molte porzioni piccole si riscaldano più presto e più uniformemente di una sola porzione grande.
- ▶ Aggiungere sempre un po' di liquido a riso e pasta.

### 8.2 Scongellare

La durata di scongelamento degli alimentari dipende soprattutto dalla loro forma, quantità e temperatura iniziale. Per questo si devono osservare le indicazioni seguenti:

- ▶ Gli alimentari scongelano uniformemente, se sono girati o mescolati a metà della durata.
- ▶ Togliere dall'imballaggio i prodotti come burro, ricotta, ecc. e metterli in un contenitore adatto.
- ▶ Già al momento del congelamento, stare attenti che la forma sia piatta e possibilmente piccola.



Le parti sensibili degli alimentari, come per esempio ali o cosce di pollo, possono essere coperte con un poco di foglio d'alluminio. L'alluminio riflette le microonde e protegge così gli alimentari dall'essiccazione. Mantenere sempre una distanza di almeno 2 cm tra il metallo e le pareti del vano di cottura, altrimenti possono insorgere delle scintille che possono danneggiare l'apparecchio.

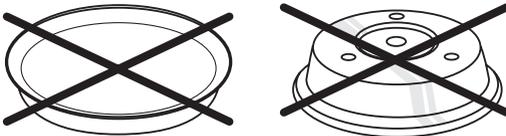
### 8.3 Scongelare e cuocere contemporaneamente

- Posizionare sempre i cibi al centro del piatto girevole di vetro.
- A metà della durata, mescolare o girare i cibi.
- Per un riscaldamento uniforme, lasciare i cibi per 1–2 minuti nella camera di cottura alla fine della cottura.

### 8.4 Cuocere

- Aggiungere alle verdure, secondo la quantità, 0,4–1,2 dl d'acqua.
- Per ridurre la durata della cottura, coprire i cibi con il coperchio.
- Aggiungere al pesce un po' di liquido, p. es. vino, brodo.
- Mettere sempre il contenitore al centro del piatto girevole di vetro.
- A metà della durata, mescolare o girare i cibi.
- Per un riscaldamento uniforme, lasciare i cibi per 1–2 minuti nella camera di cottura alla fine della cottura.

### 8.5 Grill

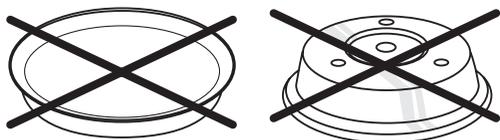


- Per ottenere una doratura ottimale, utilizzare la griglia per mantenere una distanza quanto più possibile ridotta dal grill.
- Per una grigliatura ottimale, utilizzare pezzi di carne piccoli, p. es. piccole salsicce, piccoli petti di pollo, ecc.
- Il funzionamento grill serve per far sì che sulla carne si formi rapidamente una crosticina dorata e croccante.
- Attivando la cottura al grill verso la fine della cottura, la superficie di gratin, lasagne ecc. si rosola e diventa croccante.

## 8.6 Funzionamento combinato



**Non mettere le stoviglie in metallo (vaschette in alluminio, spiedini di carne) direttamente sulla griglia. Rischio di formazione di scintille e di danneggiamento dell'apparecchio!**



- Per ottenere una doratura ottimale, utilizzare la griglia per mantenere una distanza quanto più possibile ridotta dal grill.
- Il funzionamento combinato è ideale per preparare piatti gratinati come gratin, lasagne, pollame e patate.
- Per evitare che i cibi si asciughino, attivare il grill solo verso la fine della cottura.
- Nel caso di cibi delicati, contenenti p. es. uova o panna, selezionare una bassa potenza delle microonde.

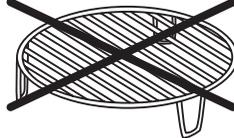


Quanto più elevato è il peso dei cibi, tanto più lunga deve essere la cottura. Lasciando riposare i cibi alla fine della cottura si ottiene una migliore ripartizione del calore.

## 8.7 CombiCrunch



**Utilizzare sempre la maniglia CombiCrunch fornita con l'apparecchio!**



- Usare solo il piatto CombiCrunch compreso nella fornitura.
- Non utilizzare carta da forno o simili.
- Se la doratura è troppo marcata, ma i cibi non sono ancora cotti, disattivare il modo di funzionamento  e terminare la cottura con il modo di funzionamento .



Quanto più elevato è il peso dei cibi, tanto più lunga deve essere la cottura. Lasciando riposare i cibi alla fine della cottura si ottiene una migliore ripartizione del calore.

## 9 Cura e manutenzione



**Prima della pulizia faccia raffreddare l'apparecchio nonché gli accessori.**

**In caso di danneggiamento della porta dell'apparecchio o della chiusura di sicurezza, l'apparecchio non può più essere utilizzato. Verificare questi componenti periodicamente.**

**Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.**

**In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.**

### 9.1 Pulizia esterna

- Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

### 9.2 Pulire la porta dell'apparecchio



**Non rimuovere in nessun caso la porta dell'apparecchio!**

**Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.**

- Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

### 9.3 Pulizia della camera di cottura



**Dopo la pulizia inserire assolutamente di nuovo l'appoggio del piatto girevole e il piatto girevole in vetro.**

**In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.**

- Pulire regolarmente la camera di cottura, particolarmente quando sono stati versati dei cibi. Fare attenzione che non si siano formate incrostazioni di grasso o di residui di cibo. Per pulire togliere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
- Pulire i residui di sporco con un panno umido, possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Pulire con un panno morbido inumidito con acqua e ripassare con un panno asciutto.
- In caso di sporco ostinato riscaldare per 2–3 minuti un bicchiere d'acqua con potenza del microonde massima. Il vapore prodotto ammorbidisce lo sporco.
- Per combattere gli odori spiacevoli riscaldare per 2–3 minuti un bicchiere di succo di limone con potenza del microonde massima.

## 9.4 Pulizia degli accessori



**Lasciare raffreddare il piatto girevole di vetro prima di pulirlo. Prima della pulizia, il piatto CombiCrunch deve raffreddarsi bene. Il piatto CombiCrunch ancora caldo non deve mai essere immerso nell'acqua di risciacquo o tenuto sotto l'acqua corrente, perché un raffreddamento troppo rapido può danneggiarlo. Lana metallica, spugne raschianti per tutti gli usi, ecc., lasciano in qualsiasi caso dei danni visibili.**

I seguenti accessori possono essere puliti nella lavastoviglie:

- Appoggio del piatto girevole
- Piatto girevole di vetro
- Coperchio
- Maniglia CombiCrunch
- Griglia



A Il piatto CombiCrunch non può essere lavata nella lavastoviglie. Il rivestimento potrebbe venire danneggiato.

- Per la pulizia, usare un detersivo delicato, acqua ed una spugna.

## 9.5 Sostituire la lampadina a incandescenza

Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.

## 10 Come eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.



Prima di telefonare al servizio, annotare per favore il numero FN.

### 10.1 Cosa fare, se ...

#### ... l'apparecchio è stato acceso senza contenere cibi da cuocere

Possibile causa	Rimedio
	L'apparecchio non viene danneggiato se resta inserito solo per poco tempo. È però consigliabile non accendere l'apparecchio quando è vuoto.

#### ... l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Controllare l'alimentazione elettrica.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il fusibile o l'interruttore automatico dell'appartamento rispettiv. dell'installazione della casa è difettoso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Sostituire il fusibile.</li><li>➤ Inserire nuovamente l'interruttore automatico.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Interruzione nell'alimentazione elettrica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Controllare l'alimentazione elettrica.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'apparecchio è difettoso.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Si metta in contatto con il nostro servizio assistenza clienti.</li></ul>

**... all'inserimento si sente un rumore graffiante**

<b>Possibile causa</b>	<b>Rimedio</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Il pavimento della camera di cottura e l'appoggio del piatto girevole sono sporchi.</li></ul>	<p>► Pulire regolarmente il fondo della camera di cottura e l'appoggio del piatto girevole.</p>

**... l'apparecchio causa disturbi al televisore**

<b>Possibile causa</b>	<b>Rimedio</b>
	<p>In tal caso il suo apparecchio non è difettoso. Durante il funzionamento si possono verificare disturbi al televisore ed alla radio. Si tratta degli stessi disturbi che possono essere provocati anche dai piccoli apparecchi elettrici (quali i miscelatori, aspira-polvere ecc.).</p>

**... dall'apparecchio fuoriesce aria calda**

<b>Possibile causa</b>	<b>Rimedio</b>
	<p>Si tratta di uno stato normale condizionato dal funzionamento. Il calore sprigionato dal cibo durante la cottura riscalda l'aria all'interno della camera di cottura; successivamente, l'aria calda viene espulsa all'esterno. L'aria calda espulsa dall'apparecchio non contiene microonde.</p> <p>Non tappare in nessun caso le aperture di sfianto.</p>

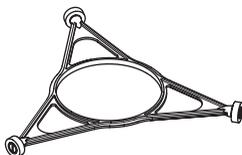
**... l'apparecchio si disinserisce anticipatamente**

<b>Possibile causa</b>	<b>Rimedio</b>
• L'apparecchio si è surriscaldato.	➤ Controllare le aperture di ventilazione sul kit di montaggio, queste non devono essere otturate.
• Le aperture di ventilazione sono coperte.	➤ Liberare le aperture di ventilazione da eventuali oggetti.
	➤ Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato. ➤ Avviare nuovamente l'apparecchio.

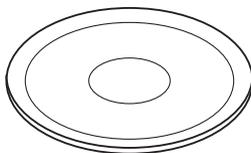
## 11 Accessori e ricambi

Per l'ordinazione si prega di indicare il numero del modello e l'esatta denominazione dell'accessorio o del pezzo di ricambio.

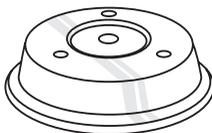
Appoggio del piatto girevole



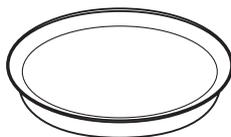
Piatto girevole di vetro



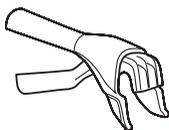
Coperchio



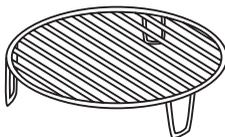
Piatto CombiCrunch



Miniglia CombiCrunch



Griglia



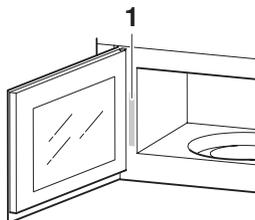
## 12 Dati tecnici

### Dimensioni esterne

- Vedere istruzioni d'installazione

### Raccordo elettrico

- Vedere targhetta dei dati **1**



## 13 Smaltimento

### Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

### Disinstallazione

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

### Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo improprio, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa, oppure far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

### Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Se viene smaltito a regola d'arte, le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sul riutilizzo del prodotto, si prega di rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

## 14 Annotazioni





## 15 Indice

<b>A</b>		
Accessori . . . . .	18, 23, 46	
Ordinare . . . . .	55	
Pulizia . . . . .	42	
Aperture di ventilazione . . . . .	21	
Appoggio del piatto girevole . . . . .	18, 23	
Assistenza tecnica . . . . .	55	
Avviamento rapido . . . . .	34	
<b>B</b>		
Bloccaggio di protezione . . . . .	21	
<b>C</b>		
Campo di validità . . . . .	2	
Centro di servizio . . . . .	55	
CombiCrunch . . . . .	25, 31, 39	
Piatto . . . . .	18, 23	
Consigli ed accorgimenti . . . . .	36	
Contratto di servizio . . . . .	55	
Coperchio . . . . .	19, 24	
Cuocere . . . . .	37	
Cuocere e scongelare contemporaneamente . . . . .	37	
Cura . . . . .	40	
<b>D</b>		
Dati tecnici . . . . .	48	
Descrizione dell'apparecchio . . . . .	21	
Dimensioni esterne . . . . .	48	
Disinstallazione . . . . .	49	
Disturbi		
Al televisore . . . . .	44	
Alla radio . . . . .	44	
Disturbi del funzionamento . . . . .	55	
Domande . . . . .	55	
<b>E</b>		
Elementi d'indicazione . . . . .	22	
Elementi di comando . . . . .	22	
Esclusione del responsabilità . . . . .	11	
Evitare di danneggiare l'apparecchio . . . . .	15	
<b>F</b>		
Fine del funzionamento . . . . .	33	
Funzionamento combinato . . . . .	25, 30, 38	
Funzionamento manuale . . . . .	28	
<b>G</b>		
Griglia . . . . .	18, 24	
Grill . . . . .	21, 25, 29, 37	
Guasti . . . . .	43	
<b>I</b>		
Illuminazione . . . . .	21	
Imballaggio . . . . .	49	
Installazione . . . . .	26	
Interrompere . . . . .	33	
Istruzioni d'uso . . . . .	12	
<b>M</b>		
Maniglia CombiCrunch . . . . .	24	
Manutenzione . . . . .	40	
Messa in funzione . . . . .	27	
Microonde . . . . .	25, 28	
Osservazioni sulla sicurezza . . . . .	15	
Modello n . . . . .	2	
Modi di funzionamento . . . . .	25	
Modificare la durata di cottura . . . . .	28, 34	
<b>O</b>		
Ordinazioni . . . . .	55	
Osservazioni sulla sicurezza . . . . .	5	
Generali . . . . .	6	
relative all'apparecchio . . . . .	7	
<b>P</b>		
PerfectDefrost . . . . .	32	
Piatto girevole in vetro . . . . .	18, 23	
Porta dell'apparecchio . . . . .	21	
Pulizia . . . . .	40	
Proseguire . . . . .	33	
Protezione antiavvio . . . . .	34	
Pulizia della camera di cottura . . . . .	41	
Pulizia esterna . . . . .	40	

<b>R</b>	
Raccordo elettrico.....	48
Regolare l'ora .....	27
Ricambi.....	46
Ordinare .....	55
Riscaldare.....	36
Riscaldare alimenti e liquidi .....	16
Rumore graffiante.....	44
<b>S</b>	
Scongelare .....	36
Scongelare e cuocere contemporaneamente.....	37
Segnale acustico.....	25
Sicurezza.....	49
Simboli .....	2, 5, 22
Smaltimento .....	49
Disinstallazione.....	20
Imballaggio.....	20
Smaltire l'apparecchio .....	20
Sostituire la lampadina a incandescenza .....	42
Spegnere .....	33
Stadio di potenza	
CombiCrunch .....	25
Funzionamento combinato .....	25
Grill .....	25
Mikrowelle.....	25
Modificare.....	28
Stoviglie .....	19
Struttura .....	21
<b>T</b>	
Targhetta dei dati .....	21, 48
Tasti .....	22
Temperatura ambiente .....	26
Temporizzatore.....	35
Tipo.....	2
<b>V</b>	
Ventilazione.....	26

## 16 Assistenza tecnica



I capitolo **ELIMINARE PERSONALMENTE I GUASTI** aiuta a riparare di piccole anomalie di funzionamento.

Ciò consente di risparmiare la richiesta di un tecnico di servizio e i costi risultanti.

Se ci dovete contattare per un'anomalia di funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

FN

Apparecchio

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

- Aprire la porta dell'apparecchio.
  - La targhetta dei dati si trova sul lato sinistro all'interno della camera di cottura.

In caso di anomalie di funzionamento può rivolgersi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

### **Domande, ordinazioni, contratto di servizio**

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, voglia rivolgersi direttamente alla sede principale a Zug, tel. +41 (0)41 767 67 67.

Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.

**V-ZUG SA**

Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61

vzug@vzug.ch, [www.vzug.ch](http://www.vzug.ch)

Service-Center: Tel. 0800 850 850



J942.012-2