

Istruzioni per l'uso



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Installazione	4
Importanti precauzioni di sicurezza	4
Salvaguardia dell'ambiente	5
Precauzioni importanti	5
Assistenza post-vendita	6
Accessori	7
Protezione anti-avvio	8
Blocco a chiave	8
Grado di cottura (solo funzioni automatiche)	9
Messaggi	9
Raffreddamento	10
Tasti di scelta rapida	10
Accensione/spegnimento	11
Modifica delle impostazioni	11
Timer	15
Cottura e riscaldamento con le microonde	15
Jet start	16
Grill	17
Grill + microonde	18
Riscaldamento Sensor	19
Scongelamento manuale	20
Jet Defrost	20
Vapore Sensor	22
Ammorbidimento	23
Scioglimento	24
Ricette	25
Manutenzione e pulizia	28
Guida alla ricerca guasti	29
Dati relativi alle prestazioni di riscaldamento	29
Caratteristiche tecniche	29

Installazione

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

Durante l'installazione, seguire le istruzioni di montaggio fornite separatamente.

PRIMA DEL COLLEGAMENTO

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione di alimentazione della rete domestica.

Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno.

Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.

Assicurarsi prima dell'installazione che il forno sia vuoto.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.

Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

Non utilizzare prolunghe:

Se il cavo di alimentazione risultasse troppo corto, rivolgersi a un elettricista qualificato per installare una presa vicino all'apparecchio.

DOPO IL COLLEGAMENTO

Il forno può essere acceso solo se lo sportello è chiuso correttamente.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai termini di legge.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

Quando si accende il forno per la prima volta, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora.

Seguire le istruzioni della sezione "Modifica delle impostazioni" delle presenti Istruzioni per l'uso.

Una volta completati questi passaggi, l'apparecchio è pronto per l'uso.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

Importanti precauzioni di sicurezza

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER FUTURE CONSULTAZIONI

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o in prossimità del forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse incendiarsi, o qualora si noti del fumo, tenere lo sportello chiuso e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.

Non cuocere eccessivamente gli alimenti. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

Evitare che i bambini utilizzino il forno senza la supervisione di un adulto, a meno che non siano adeguatamente istruiti, siano in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e comprendano i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, salvo sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza.

Attenzione!

Poiché alcune parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.

Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.

Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere ispezionate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

UOVA

Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento del materiale d'imballaggio

- Il materiale d'imballaggio è riciclabile al 100% come confermato dal simbolo del riciclaggio .
- Le diverse parti del materiale d'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente bensì smaltite in conformità alle norme locali vigenti.



Smaltimento di vecchi apparecchi

- Gli apparecchi sono costituiti da materiale riciclabile o riutilizzabile. Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia. Prima della rottamazione, rendere gli apparecchi inservibili tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

Prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical

and Electronic Equipment (WEEE).

- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Precauzioni importanti

PRECAUZIONI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.

La funzione a microonde non deve essere attivata con l'apparecchio vuoto. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.

Per provare il funzionamento del forno,

introdurre un bicchiere d'acqua nella cavità. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

Non usare la cavità come dispensa.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

FRITTURA IN OLIO

Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti, poiché la temperatura dell'olio non può essere controllata.

Per evitare ustioni, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

LIQUIDI

Ad es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che

appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

CAREFUL

Per maggiori informazioni, consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o da riscaldare contengono alcool.

Dopo aver riscaldato pappe, biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.

Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

Assistenza post-vendita

Prima di contattare il servizio di assistenza:

1. Provare a risolvere autonomamente il problema seguendo le indicazioni di cui alla sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegner e riavviare l'apparecchio per verificare se l'anomalia persiste.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, rivolgersi al servizio di assistenza.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione dell'anomalia;
- a denominazione esatta del modello del forno;
- il numero di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta), situato sul bordo interno sul lato destro dell'apertura del forno (visibile quando lo sportello del forno è aperto). È possibile trovare il numero di assistenza anche sul libretto di garanzia;
- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero telefonico.

Qualora fosse necessario un intervento di riparazione, contattare il **servizio di assistenza** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta esecuzione della riparazione).

La mancata osservanza delle presenti istruzioni potrebbe compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

SERVICE 0000 000 00000



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

- Questo forno è stato progettato per il contatto con prodotti alimentari ed è conforme al Regolamento CE n. 1935/2004.
- È stato progettato esclusivamente per l'impiego come apparecchio di cottura. Qualsiasi altro impiego dell'apparecchio (per esempio per riscaldare gli ambienti) è da considerarsi improprio e, di conseguenza, pericoloso.
- È stato progettato, prodotto e introdotto sul mercato in conformità con:
 - gli obiettivi di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successive modifiche).
 - i requisiti di sicurezza di cui alla Direttiva "EMC" 2004/108/CE.
 - i requisiti di cui alla Direttiva 93/68/CEE.
 - the requirements of Directive 93/68/EEC.

Accessori

INDICAZIONI GENERALI

Sono disponibili in commercio diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e permettano il passaggio delle microonde.

Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno. **Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.**

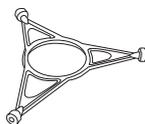
Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si producono scintille che possono danneggiare il forno.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE

Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

- Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.



PIATTO ROTANTE IN VETRO

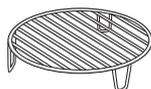
Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.



GRIGLIA

Utilizzare la griglia alta con le funzioni Grill.



VAPORIERA

Usare la vaporiera con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

Usare la vaporiera senza l'apposita griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

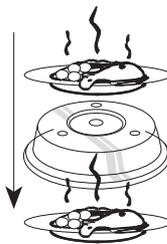
Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.



COPERCHIO

Usare il COPERCHIO per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.

Utilizzare il coperchio per il riscaldamento su due livelli



Protezione anti-avvio

Questa funzione viene attivata automaticamente un minuto dopo che il forno è tornato in modalità “standby”.

Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto.

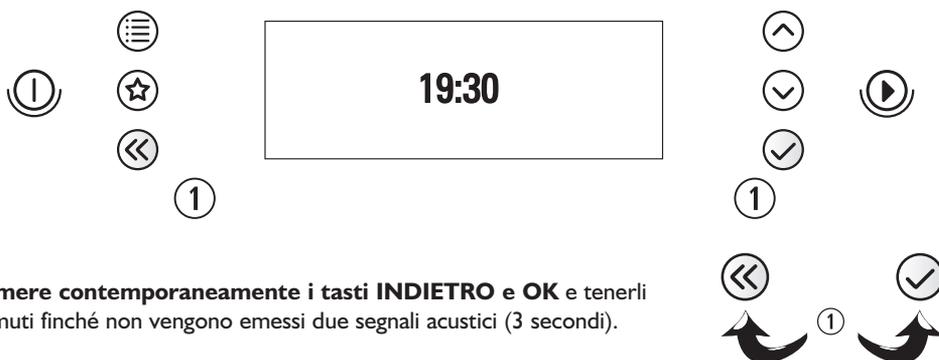


Blocco di sicurezza attivato Chiudere sportello, premere ▶

Blocco a chiave

Attivare questa funzione per impedire ai bambini di utilizzare il forno senza l'assistenza di un adulto.

Quando il blocco è attivo, tutti i tasti sono disabilitati.



1. Premere contemporaneamente i tasti **INDIETRO** e **OK** e tenerli premuti finché non vengono emessi due segnali acustici (3 secondi).

Nota: questi tasti possono essere usati congiuntamente solo quando il forno è spento.



Blocco a chiave attiv.

Viene visualizzato un messaggio di conferma per 3 secondi, quindi il display torna alla visualizzazione precedente.

Il blocco dei tasti può essere disattivato nello stesso modo in cui viene attivato.



Blocco a chiave disattiv.

Grado di cottura (solo funzioni automatiche)

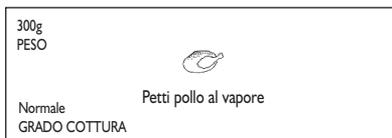
Il **grado di cottura** può essere regolato con la maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione di regolazione del grado di cottura consente di controllare direttamente il risultato finale. Questa funzione consente di impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard.

Selezionando una di queste funzioni, il forno sceglie automaticamente l'impostazione standard predefinita.

Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se tuttavia il cibo riscaldato risulta troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di

usare un'altra volta la stessa funzione.

È sufficiente impostare il grado di cottura desiderato con i tasti Su/Giù prima di premere il tasto di avvio.



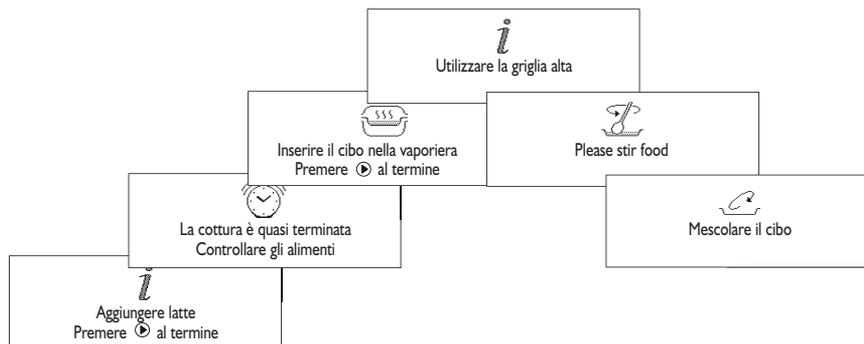
GRADO DI COTTURA	
Livello	Effetto
Extra	Massima temperatura finale
Normale	Impostazione standard predefinita
Leggero	Bassa temperatura finale

Messaggi

Quando si utilizzano alcune funzioni, è possibile che il forno si fermi e richieda di eseguire un'operazione o semplicemente suggerisca gli accessori da utilizzare.

When a message appear:

- Aprire lo sportello (se necessario).
- Eseguire l'operazione (se necessario).
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start. ▶



Raffreddamento

Al termine delle funzioni di cottura, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

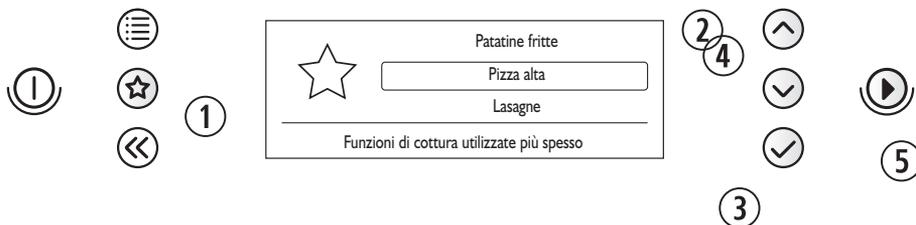
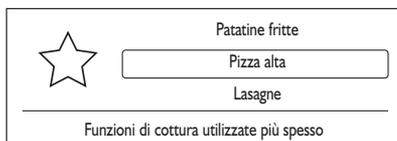
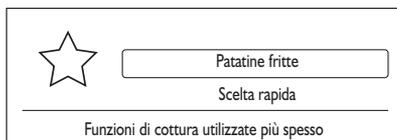
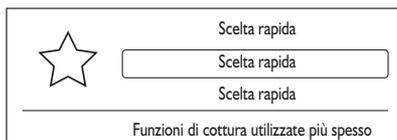
Tasti di scelta rapida

Per una maggiore semplicità d'uso, il forno compila automaticamente un elenco delle combinazioni di tasti più usate.

Al primo utilizzo del forno, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate come "scelta rapida". Con l'uso del forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scelte rapide corrispondenti alle funzioni più utilizzate.

Accedendo al menu delle scelte rapide, la funzione utilizzata più spesso appare preselezionata ed è impostata come scelta rapida n. 1.

Nota: l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utente.



- 1. Premere il tasto di scelta rapida**
- 2. Utilizzare i tasti Su/Giù** per scegliere la combinazione di scelta rapida preferita. La funzione maggiormente utilizzata è preselezionata.
- 3. Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
- 4. Utilizzare i tasti Su/Giù/OK** per apportare le modifiche desiderate.
- 5. Premere il tasto di avvio.**

Accensione/spengimento

Per accendere o spegnere l'apparecchio, utilizzare il tasto On/Off (1).

Quando l'apparecchio è acceso, tutti i tasti funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.

Quando l'apparecchio è spento, è possibile utilizzare solo due tasti: il tasto di avvio (vedere la sezione "Jet Start") e il tasto OK (vedere la sezione "Timer"). Sul display è visualizzata l'ora in formato 24 ore.

Nota: è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni, vedere la sezione ECO).

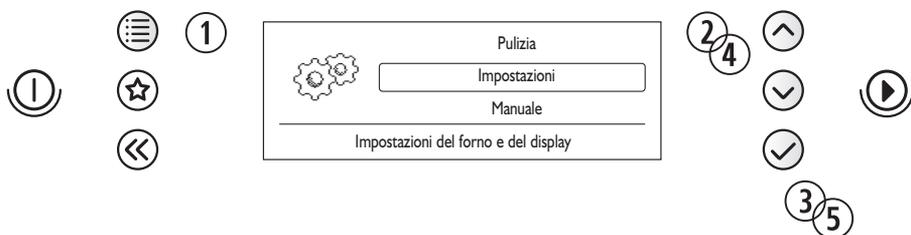
Le descrizioni delle presenti istruzioni per l'uso presuppongono che il forno sia acceso.

Modifica delle impostazioni

Quando si collega l'apparecchio per la prima volta, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora (in formato 24 ore).

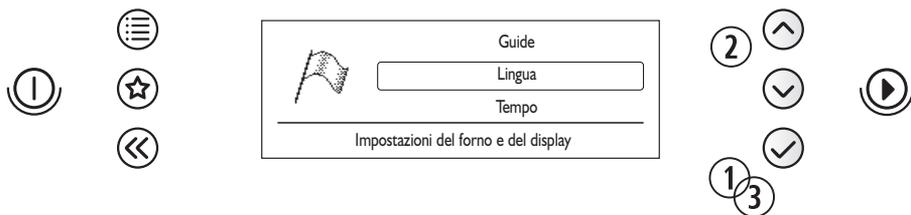
Dopo un'interruzione di corrente, l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.

Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

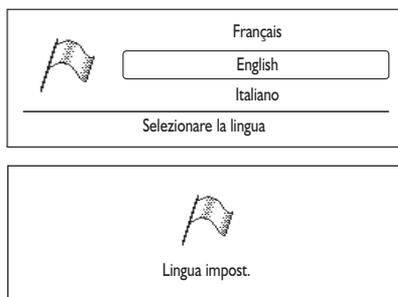


1. Premere il tasto **Menu**.
2. Utilizzare i tasti **Su/Giù** finché compare la voce **Impostazioni**.
3. Premere il tasto **OK**.
4. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per scegliere l'impostazione da regolare.
5. Al termine, premere il tasto **Indietro** per uscire dalla funzione di impostazione (6).

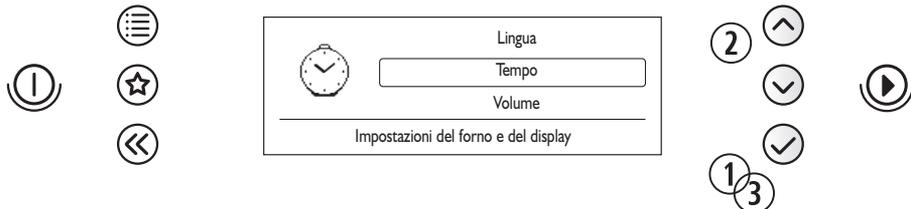
Lingua



1. Premere il tasto **OK**.
2. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per scegliere una delle lingue disponibili.
3. Premere nuovamente il tasto **OK** per confermare la modifica.

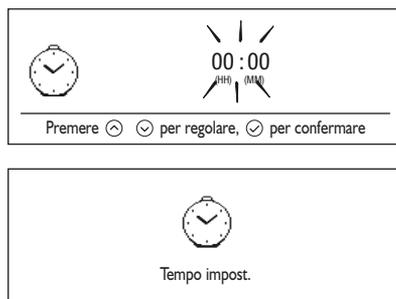


Impostazione dell'ora

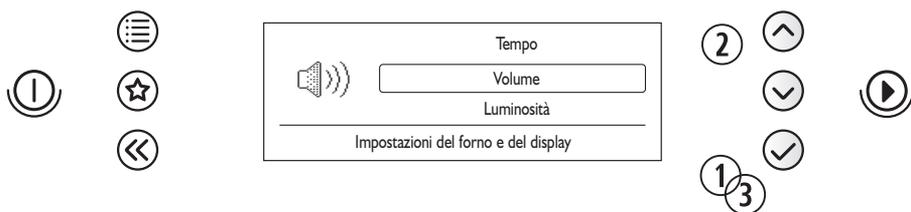


1. Premere il tasto **OK**. (Le due cifre a sinistra e a destra [ore] lampeggiano).
2. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per impostare l'orologio in formato 24 ore.
3. Premere nuovamente il tasto **OK** per confermare la modifica.

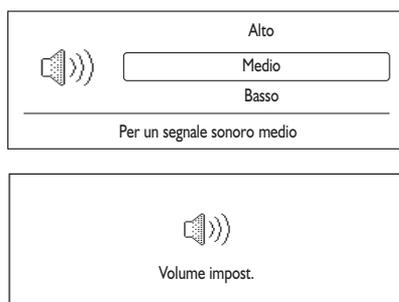
L'orologio è impostato ed è in funzione.



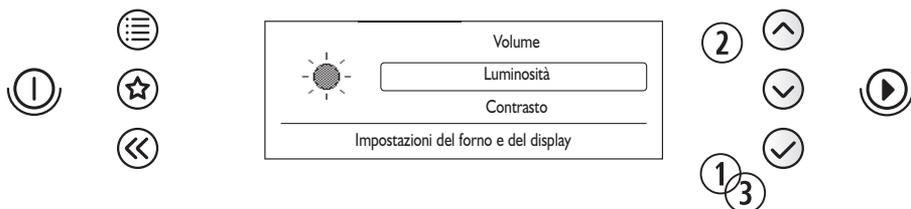
Impostazione del segnale acustico



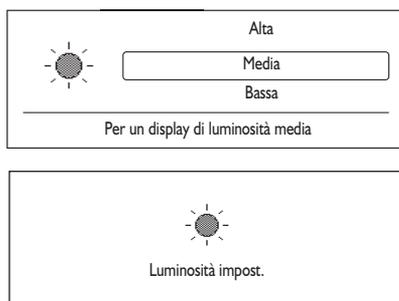
1. Premere il tasto OK.
2. Utilizzare i tasti Su/Giù per impostare il livello del volume scegliendo tra le opzioni Alto, Medio, Basso o Azzera volume.
3. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la modifica.



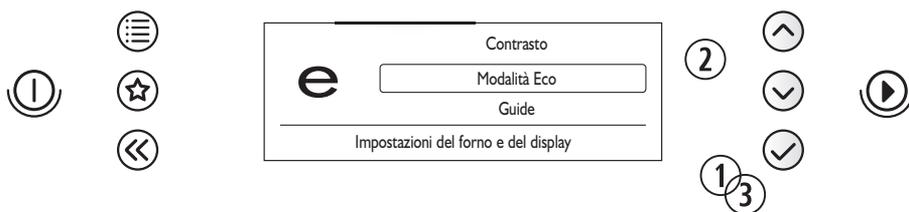
Luminosità



1. Premere il tasto OK.
2. Utilizzare i tasti Su/Giù per impostare il livello di luminosità preferito.
3. Premere nuovamente il tasto OK per confermare la selezione.



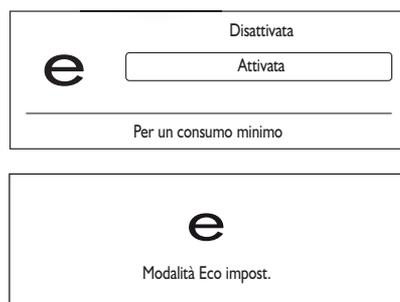
Eco



1. **Premere il tasto OK.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per attivare o disattivare la funzione Eco.
3. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

Quando è attiva la funzione Eco, il display e l'ora in formato 24 ore non sono visibili se il forno si trova in modalità standby.

Quando la funzione Eco è disattivata, il display non si spegne e l'ora in formato 24 ore rimane sempre visualizzata.



Durante la cottura



Una volta iniziato il processo di cottura:

Il tempo può essere incrementato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto di avvio. Ad ogni pressione, il tempo di cottura viene prolungato di altri 30 secondi.



Premendo i tasti Su/Giù, è possibile scorrere tra i parametri per selezionare quello da modificare.



Premendo il tasto OK, il parametro prescelto viene selezionato e abilitato per la modifica (il parametro lampeggia). Utilizzare i tasti Su/Giù per modificare l'impostazione.

Premere nuovamente il tasto OK per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.



Premendo il tasto Indietro è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

Timer

Utilizzare questa funzione per misurare con il timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo, ecc.

Questa funzione è disponibile solo quando il forno è spento o in modalità standby.



1. Premere il tasto **OK**.
2. Premere i tasti **Su/Giù** per impostare il tempo desiderato sul timer.
3. Premere il tasto **OK** per avviare il timer.

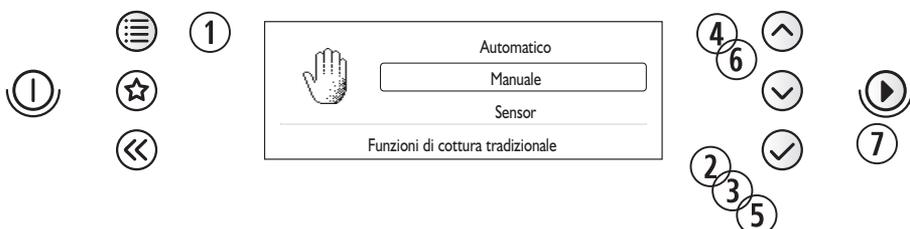
Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.

Premendo il tasto **Stop** prima che il tempo impostato sia trascorso, il timer si disattiva.

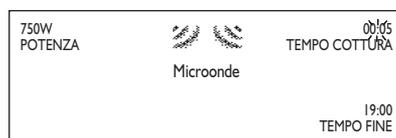
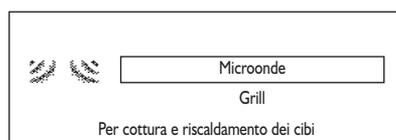


Cottura e riscaldamento con le microonde

Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

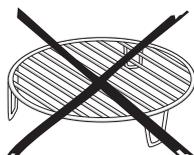


1. Premere il tasto **Menu**.
2. Premere il tasto **OK** quando compare la voce **Manuale**.
3. Premere il tasto **OK** quando compare la voce **Microonde**.
4. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto **OK** per confermare l'impostazione.
6. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
7. Premere il tasto di avvio.



Livello di potenza

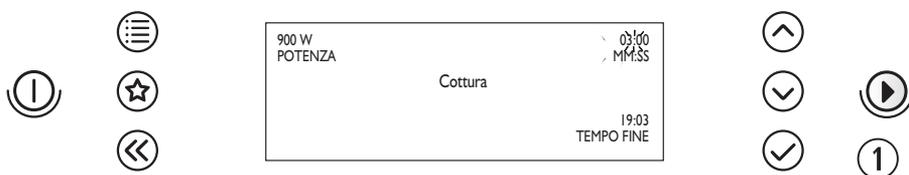
SOLO MICROONDE	
Potenza	Uso consigliato:
900 W	Riscaldamento di bevande , acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	Cottura di verdure , carne, ecc.
650 W	Cottura di pesce .
500 W	Cottura più intensa di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.
350 W	Cottura lenta di stufati , scioglimento di burro e cioccolato.
160 W	Scongelo . Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	Ammorbidimento di gelati
0 W	Solo uso del timer .



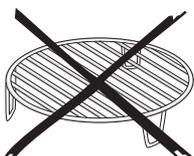
Jet start

Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.

Questa funzione è disponibile solo quando il forno è spento o in modalità standby.



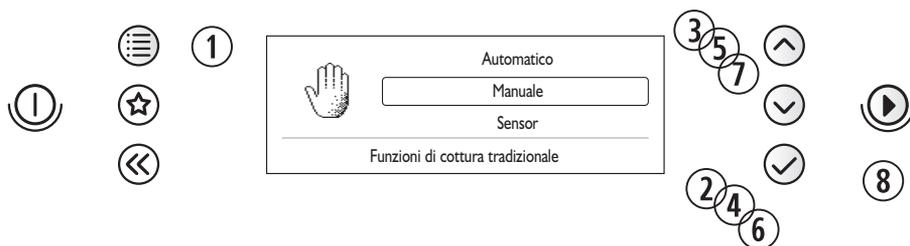
I. Premere il tasto di avvio per avviare automaticamente il forno a microonde alla massima potenza con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.



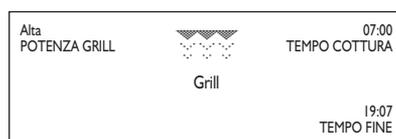
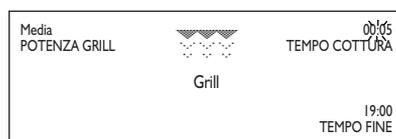
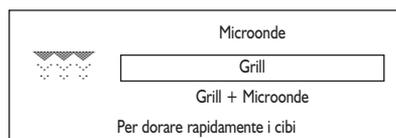
Grill

Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie delle pietanze.

Nel caso di toast al formaggio, bistecche e salsicce, disporre gli alimenti sulla griglia alta.



1. Premere il tasto **Menu**.
2. Premere il tasto **OK** quando compare la voce Manuale.
3. Utilizzare i tasti **Su/Giù** finché compare la voce Grill.
4. Premere il tasto **OK** per confermare la selezione.
5. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. Premere il tasto **OK** per confermare l'impostazione.
7. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. Premere il tasto di **avvio**.



Disporre gli alimenti sulla griglia.

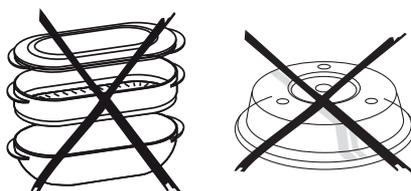
Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso in forno a microonde.

Non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

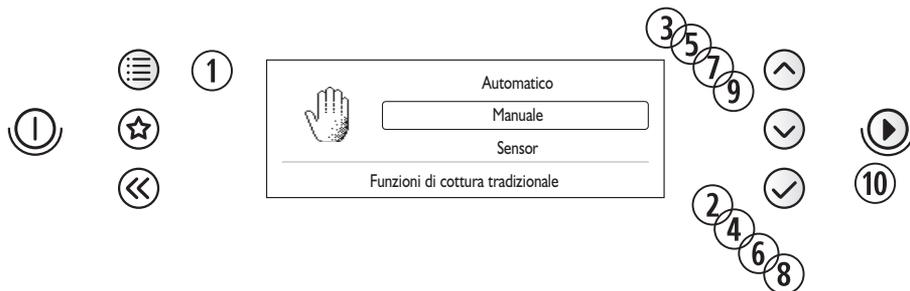
Preriscaldare il grill per 3-5 minuti al livello di potenza alto.

GRILL	
Uso consigliato:	Potenza
Toast al formaggio , tranci di pesce e hamburger	Alta
Salsicce e spiedini	Media
Leggera doratura superficiale	Bassa

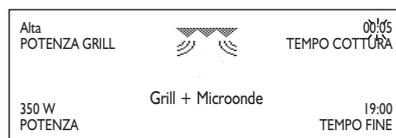
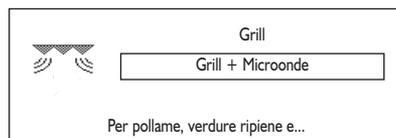


Grill + microonde

Utilizzare questa funzione per cuocere alimenti come lasagne, pesce o patate gratinate.



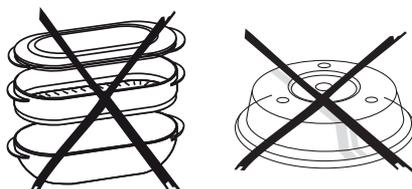
1. Premere il tasto **Menu**.
2. Premere il tasto **OK** quando compare la voce Manuale.
3. Utilizzare i tasti **Su/Giù** finché compare la voce Grill + Microonde.
4. Premere il tasto **OK** per confermare la selezione.
5. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
6. Premere il tasto **OK** per confermare l'impostazione.
7. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
8. Premere il tasto **OK** per confermare l'impostazione.
9. Utilizzare i tasti **Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
10. Premere il tasto di **avvio**.



SCelta DEL LIVELLO DI POTENZA

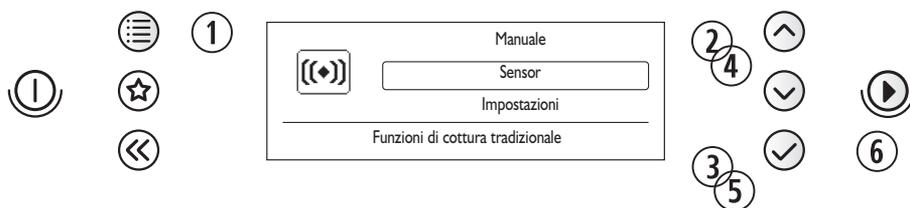
Il livello di **potenza massimo** delle microonde durante l'uso della funzione Grill + Microonde è preimpostato in fabbrica. **Disporre il cibo** sulla griglia o sul piatto rotante di vetro.

GRILL + MICROONDE		
Usò consigliato:	Potenza grill	Potenza microonde
Lasagne	Media	350 - 500 W
Gratin di patate	Media	500 - 650 W
Pesce al forno	Alta	350 - 500 W
Mele al forno	Media	160 - 350 W
Gratin surgelato	Alta	160 - 350 W

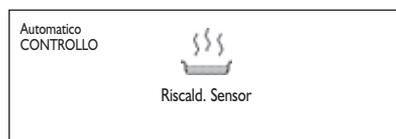
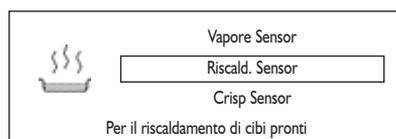


Riscaldamento Sensor

Usare questa funzione per riscaldare piatti pronti surgelati, refrigerati o a temperatura ambiente. Disporre il cibo su un piatto resistente al calore e idoneo all'uso con le microonde.



1. Premere il tasto Menu.
2. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Sensor.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Riscaldamento Sensor.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Premere il tasto di avvio.



Il programma non deve essere interrotto.

Usare questa funzione quando il peso netto dell'alimento è compreso tra 250 e 600 g. Diversamente, si consiglia di utilizzare la funzione manuale.

Per ottenere risultati ottimali, questa funzione deve essere utilizzata con il forno a temperatura ambiente.

Quando si conserva un piatto in frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframezzate.

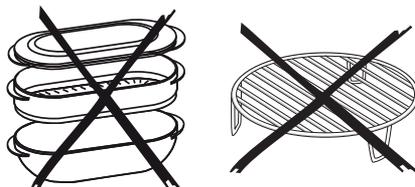
Le fette più spesse, ad esempio i tagli di polpettone o le salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

Un paio di minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.

Coprire sempre gli alimenti quando si utilizza questa funzione.

Se l'alimento si trova in una confezione chiusa, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per evitare che si formi una pressione eccessiva durante il riscaldamento.

Le pellicole di plastica dovrebbero essere forate o incise con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.



Scongelamento manuale

Per scongelare gli alimenti manualmente, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e selezionare la potenza di 160 W.

Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).

La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.

Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi.

Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a riscaldarsi (es. le cosce o le ali di un pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.

Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.

Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

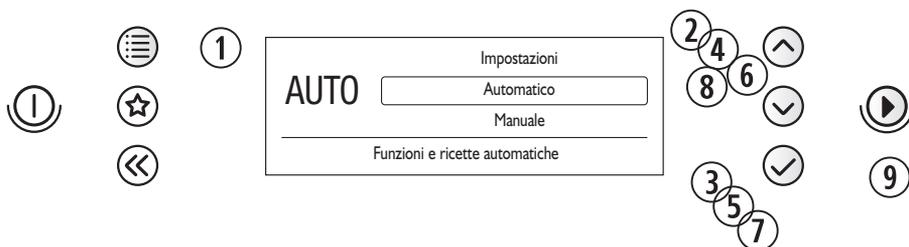
È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Jet Defrost

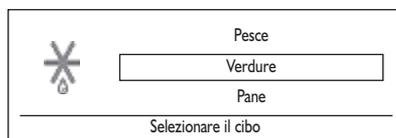
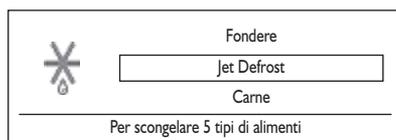
Usare questa funzione per scongelare carne, pollame, pesce, verdure e pane.

La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 3 kg.

Disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.



1. **Premere il tasto Menu.**
2. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Automatico.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Utilizzare i tasti Su/Giù** finché compare la voce Jet Defrost.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per selezionare l'alimento.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
8. **Utilizzare i tasti Su/Giù** per impostare il peso.
9. **Premere il tasto di avvio.**



PESO:

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento.

Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

Se il peso è superiore o inferiore a quello raccomandato: seguire la procedura descritta per "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.



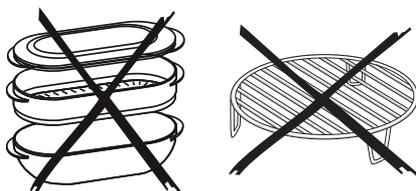
CIBI SURGELATI:

Se la temperatura dell'alimento è più alta di quella di congelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

Se la temperatura dell'alimento è più bassa di quella di congelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

	FOOD	HINTS
*** 	Carne (100g - 2.0Kg)	Carne macinata , cotolette, bistecche o arrosti. Girare quando viene richiesto.
*** 	Pollame (100g - 3,0Kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. Girare quando viene richiesto.
*** 	Pesce (100g - 2.0Kg)	Pesce intero, tranci o filetti. Girare quando viene richiesto.
*** 	Vegetables (100g - 2.0Kg)	Verdure miste , piselli, broccoli, ecc. Girare quando viene richiesto.
*** 	Pane (100g - 2.0Kg)	Pagnotte , panini. Girare quando viene richiesto.

Per gli alimenti non elencati in questa tabella, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.



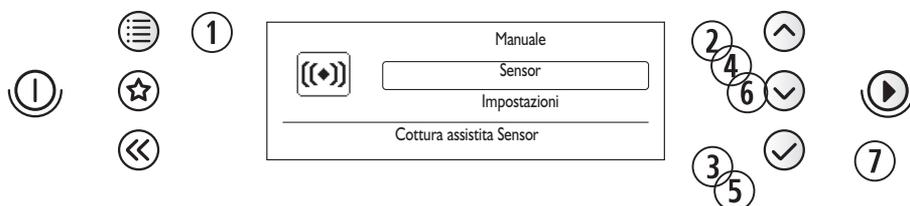
Vapore Sensor

Utilizzare questa funzione per la cottura di verdure, riso, pesce e pasta.

Questa funzione opera in 2 fasi.

La prima fase porta rapidamente l'alimento alla temperatura di ebollizione.

La seconda fase regola automaticamente la temperatura per evitare trabocamenti.



1. Premere il tasto Menu.
2. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Sensor.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Vapore Sensor.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Utilizzare i tasti Su/Giù per impostare il tempo di cottura.
7. Premere il tasto di avvio.

La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!

Non utilizzarla con nessun'altra funzione.

L'uso della vaporiera con altre funzioni può danneggiare l'apparecchio.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

COPERCHIO

Coprire sempre il recipiente con un coperchio. Accertarsi che il recipiente e il coperchio siano idonei per l'uso in microonde. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente, usare un piatto di dimensioni appropriate. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.

Non usare involucri in plastica o in alluminio per coprire gli alimenti.

RECIPIENTI

I recipienti **non devono** essere riempiti oltre la metà. Per lessare grandi quantità di alimenti, scegliere recipienti sufficientemente capienti, in modo da non doverli riempire oltre la metà. Si eviterà così che l'acqua in ebollizione trabocchi.

COTTURA DI VERDURE

Collocare le verdure nel cestello.

Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore.

Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

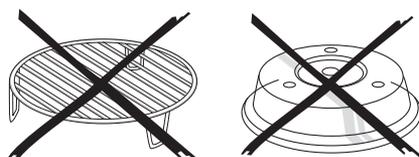
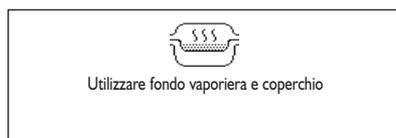
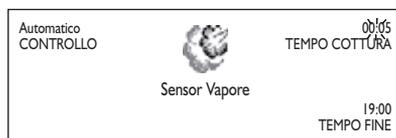
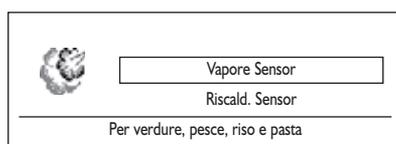
Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.

Le verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

COTTURA DI RISO

Seguire le indicazioni sulla confezione per quanto riguarda il tempo di cottura e la quantità di acqua e riso.

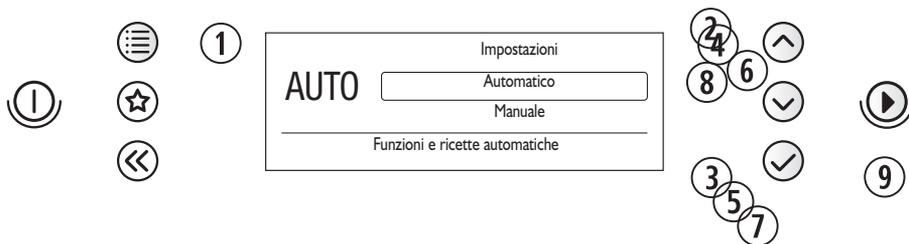
Disporre gli ingredienti sul fondo, coprire con il coperchio e impostare il tempo di cottura.



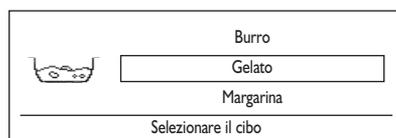
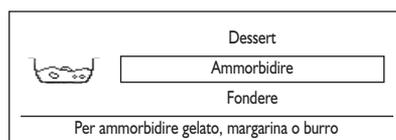
Ammorbidente

Utilizzare questa funzione per ammorbidire gli alimenti.

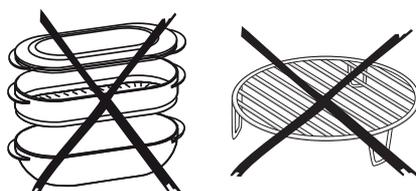
La funzione di ammorbidimento automatica può essere utilizzata per gli alimenti elencati nella tabella seguente.



1. Premere il tasto Menu.
2. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Automatico.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Ammorbidimento.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Utilizzare i tasti Su/Giù per selezionare l'alimento.
7. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
8. Utilizzare i tasti Su/Giù per impostare il peso o la quantità.
9. Premere il tasto di avvio.



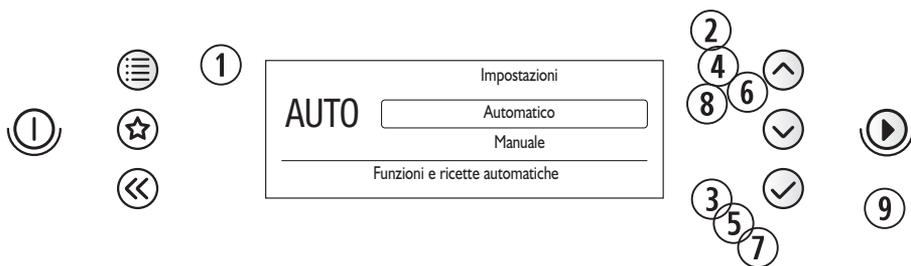
ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	Burro (50 g - 250 g)	Girare quando viene richiesto. Mescolare anche una volta ammorbidito.
	Margarina (50 g - 250 g)	Girare quando viene richiesto. Mescolare anche una volta ammorbidito.
	Gelato (0,5 l - 2,0 l)	Girare quando viene richiesto. Servire subito , prima che si sciolga ulteriormente.
<p>Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".</p>		



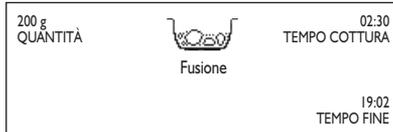
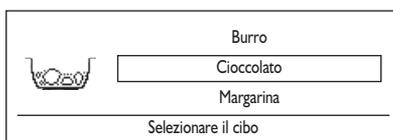
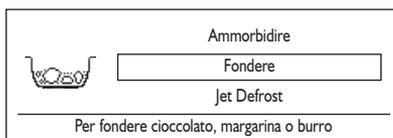
Scioglimento

Utilizzare questa funzione per sciogliere facilmente i cibi senza schizzi.

Questa funzione può essere utilizzata per gli alimenti elencati nella tabella seguente.

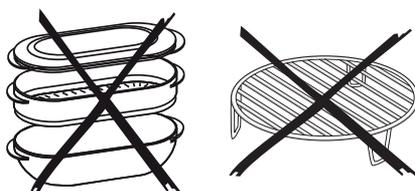


1. Premere il tasto Menu.
2. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Automatico.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Fondere.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Utilizzare i tasti Su/Giù per selezionare l'alimento.
7. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
8. Utilizzare i tasti Su/Giù per impostare il peso o la quantità.
9. Premere il tasto di avvio.



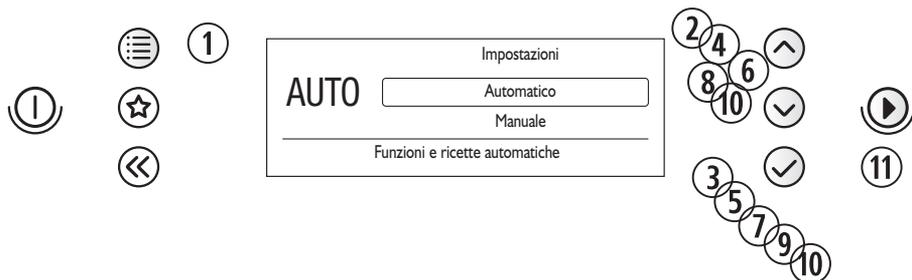
ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	Burro (50 g - 250 g)	Girare quando richiesto. Mescolare anche una volta sciolto l'alimento.
	Margarina (50 g - 250 g)	Girare quando viene richiesto. Mescolare anche una volta sciolto l'alimento.
	Cioccolato (50 g - 250 g)	Spezzare in pezzi piccoli. Mescolare quando viene richiesto. Mescolare anche una volta sciolto l'alimento. Nota: il cioccolato con un alto contenuto di cacao può richiedere un grado di cottura elevato.

Per gli alimenti non elencati nella tabella, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".

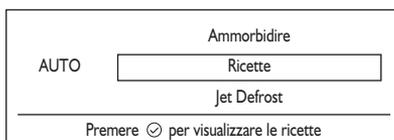


Ricette

Utilizzare questa funzione per accedere rapidamente alla ricetta preferita.



1. Premere il tasto Menu.
2. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Automatico.
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Utilizzare i tasti Su/Giù finché compare la voce Ricette.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Utilizzare i tasti Su/Giù per selezionare una delle ricette.
7. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
8. Utilizzare i tasti Su/Giù per selezionare un alimento.
9. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
10. Utilizzare i tasti OK/Su/Giù per spostarsi tra le voci disponibili e selezionare le impostazioni desiderate.
11. Premere il tasto di avvio.



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 PATATE	Lesse	300 g - 1 kg	Fondo vaporiera + coperchio	Disporre sul fondo della vaporiera e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.
	Al forno	200 g - 1 kg	Recipiente per microonde/forno tradizionale su piatto rotante	Lavare e bucherellare. Girare quando viene richiesto.
	Al gratin	4 - 10 porzioni	Recipiente per microonde/forno tradizionale su piatto rotante	Affettare le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe e aglio, quindi ricoprire con panna. Cospargere di formaggio.
Per gli alimenti non elencati nella tabella e di peso inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".				

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 CARNE	Entrecôte	2 - 6 pezzi	Griglia alta su piatto rotante	Preriscaldare il grill e introdurre la carne. Girare quando viene richiesto. Condire.	
	Costolette d'agnello	2 - 8 pezzi			
	Hot dog	(lessato)	4 - 8 pezzi	Fondo vaporiera senza coperchio	Disporre sul fondo della vaporiera e coprire con acqua.
	Polpettone		4 - 8 porzioni	Recipiente per microonde/forno tradizionale su piatto rotante	Mescolare gli ingredienti preferiti e dare al composto la forma del polpettone.
Per gli alimenti non elencati nella tabella e di peso inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".					

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 POLLAME	Pollo	Filetti (al vapore)	300 g - 800 g	Vaporiera	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		Per gli alimenti non elencati nella tabella e di peso inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".			

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 PESCE	Pesce intero	Al forno	600 g - 1,2 kg	Teglia per microonde/forno su piatto rotante	Condire e spennellare con burro.
		Bollito	600 g - 1,2 kg	Recipiente per microonde con coperchio o chiuso con pellicola	Condire e aggiungere 100 ml di brodo di pesce. Cuocere a recipiente coperto.
	Filetti (al vapore)		300 g - 800 g	Vaporiera	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	Bastoncini	Al vapore			
	(surgelati)	Al gratin	600 g - 1,2 kg	Recipiente per microonde/forno tradizionale su piatto rotante	
Per gli alimenti non elencati nella tabella e di peso inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".					

ALIMENTO			QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 VERDURE	Verdure miste	(surgelate)	300 g - 800 g	Vaporiera	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo.	
	Carote		200 g - 500 g			
	Fagiolini	(verdi)	200 g - 500 g	Fondo vaporiera + coperchio	Disporre sul fondo della vaporiera e aggiungere 100 ml d'acqua. Coprire.	
	Broccoli		200 g - 500 g	Vaporiera	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	
	Cavolfiore		200 g - 500 g			
	Gratin di verdure	(surgelato)	400 g - 800 g	Recipiente per microonde/forno tradizionale su piatto rotante		
	Peperoni	Al vapore	200 g - 500 g	Vaporiera	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	
	Passata di verdure					
	Pannocchie		300 g - 1 kg			
Pomodori		300 g - 800 g	Piatto per microonde e forno tradizionale su griglia di cottura	Tagliare a metà, condire e cospargere di formaggio.		
Per gli alimenti non elencati nella tabella e di peso inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".						

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 PASTA	Pasta		1 - 4 porzioni	Fondo vaporiera e coperchio Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua sul fondo della vaporiera. Coprire. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto.	
	Lasagne	Fresche	4 - 10 porzioni	Recipiente per microonde/forno tradizionale su piatto rotante	Preparare le lasagne con la ricetta preferita o seguendo le indicazioni sulla confezione.
		Surgelate	400 g - 1 kg	Recipiente per microonde/forno tradizionale su piatto rotante	
 RISO	Riso	Bollito	100 ml - 400 ml	Fondo vaporiera e coperchio Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso sul fondo della vaporiera e coprire.	
	Minestra	di riso al latte	2 - 4 porzioni	Fondo vaporiera e coperchio	Versare il riso e l'acqua sul fondo della vaporiera. Coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto e proseguire la cottura.
		d'avena	1 - 2 porzioni	Recipiente per microonde senza coperchio	Mescolare i fiocchi d'avena con sale e acqua.
Per gli alimenti non elencati nella tabella e di peso inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".					

ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 SNACKS	Popcorn		90 g - 100 g	Disporre il sacchetto sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta.
 DESSERT	Mele al forno		4 - 8 pcs	Recipiente per microonde/forno tradizionale su piatto rotante Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro.
	Composta di frutta		300 g - 800 ml	Vaporiera Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml d'acqua sul fondo e coprire.
Per gli alimenti non elencati nella tabella e di peso inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde".				

Manutenzione e pulizia

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Non utilizzare pagliette metalliche, detersivi aggressivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello dei comandi o le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugna con un detersivo neutro o un panno carta con un detersivo spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.

Non spruzzare direttamente sul forno.

A intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.

Questo forno è progettato per operare con il piatto rotante inserito.

Non azionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per la pulizia.

Usare un detersivo neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, i lati anteriore e posteriore dello sportello e l'apertura.

Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

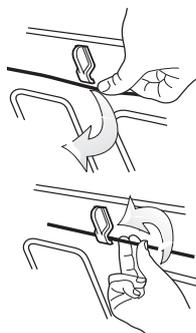
Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia del forno a microonde.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati facendo bollire per alcuni minuti una tazza di acqua e succo di limone.

Il grill non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente.

Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non viene usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per bruciare gli eventuali residui sulla serpentina. Spingere il cavetto di fissaggio

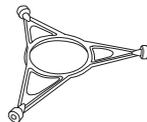


delicatamente verso il retro della parete superiore, quindi abbassarlo per sganciare il grill.

Dopo la pulizia, riportare il cavetto di fissaggio nella posizione originale.

COMPONENTI LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:

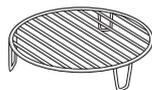
Supporto del piatto rotante



Piatto rotante in vetro



Griglia



Vaporiera



Coperchio



Guida alla ricerca guasti

Se il forno non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il servizio di assistenza:

- Il piatto rotante e il relativo supporto sono posizionati correttamente.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Lo sportello è chiuso correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente. Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.

Questi controlli permetteranno di evitare chiamate inutili al servizio di assistenza a carico dell'utente. Quando si chiama il servizio di

assistenza, indicare sempre il numero di serie e il modello del forno (vedere la targhetta). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

Gli interventi di assistenza devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati.

È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

Non rimuovere nessun pannello di copertura.

Dati relativi alle prestazioni di riscaldamento

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Recipiente
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 1/2 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

Caratteristiche tecniche

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	2800 W
Fusibile	16 A
Potenza di uscita microonde	900 W
Grill	1600 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	455x595x560
Dimensioni interne (AxLxP)	210x450x420

Printed in Italy
04/11

5019 721 02041/A

