



SENSING THE DIFFERENCE



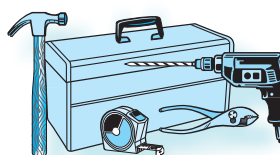
## INSTALLAZIONE



### MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



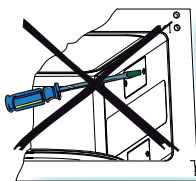
**DURANTE L'INSTALLAZIONE**, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.



### PRIMA DEL COLLEGAMENTO

**CONTROLLARE CHE LA TENSIONE** indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'abitazione.

**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 la porta 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 FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO** con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

### DOPO IL COLLEGAMENTO

**IL FORNO FUNZIONA SOLO** se lo sportello è stato chiuso correttamente.

**LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO** è obbligatoria. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

**Il fabbricante non è responsabile dei problemi causati dalla inosservanza da parte dell'utente delle presenti istruzioni.**



## IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

**NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI** all'interno o in prossimità del forno. I vapori possono creare un rischio di incendio o un'esplosione.

**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile in quanto si potrebbe provocare un incendio.

**SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO SI INCENDIA O SE SI OSSERVA DEL FUMO**, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

**NON CUOCERE ECCESSIVAMENTE GLI ALIMENTI** in quanto ciò potrebbe provocare un incendio.

**NON LASCIARE IL FORNO SENZA SORVEGLIANZA**, specialmente quando si usa 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 corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.

**CONSENTIRE AI BAMBINI** di utilizzare l'apparecchio solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio.

**QUESTO APPARECCHIO NON È DESTINATO** all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, se non controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.

**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni al momento dell'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.



**LE GUARNIZIONI DELLO SPORTELLO E DELLE ZONE CIRCOSTANTI** devono essere controllate 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 che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.





## PRECAUZIONI IMPORTANTI



### SUGGERIMENTI GENERALI

**QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!**

**NON AZIONARE L'APPARECCHIO SENZA AVERVI INSERITO ALCUN ALIMENTO;** l'uso delle microonde in questo modo può danneggiare l'apparecchio.

**PER ESERCITARSI CON L'USO DEL FORNO,** inserire all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

**NON USARE IL FORNO** come dispensa.

**TOGLIERE I LACCI DI CHIUSURA** dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.



### FRITTURA A IMMERSIONE

**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per frittura a immersione, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



**PER EVITARE DI BRUCIARSI** indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

### LIQUIDI

**Ad esempio bevande o acqua.** Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, è possibile che si surriscaldino oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe provocare un traboccamento improvviso di liquido bollente.



Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

### ATTENZIONE

**PER MAGGIORI DETTAGLI,** fare sempre riferimento ad un ricettario per forno a microonde specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

**DOPO AVER RISCALDATO ALIMENTI PER BAMBINI** o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, **agitare e controllare sempre la temperatura prima di somministrarli** al fine di garantire una distribuzione omogenea del calore ed evitare scottature.



**Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo!**



## ACCESSORI



### SUGGERIMENTI GENERALI

**IN COMMERCIO** sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

**ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI** usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.



**QUANDO SI INSERISCONO L'ALIMENTO E GLI ACCESSORI** nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

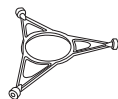
**Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.**

**SE GLI ACCESSORI METALLICI** vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, possono prodursi scintille ed il forno potrebbe danneggiarsi.

**ASSICURARSI SEMPRE** che il piatto rotante possa ruotare liberamente prima di mettere in funzione il forno.

### SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE

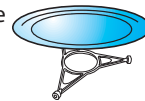
**UTILIZZARE IL SUPPORTO** posto sotto il piatto rotante di vetro. Non appoggiare altri utensili sopra tale supporto.



☞ Inserire il supporto nel forno.

### PIATTO ROTANTE DI VETRO

**USARE IL PIATTO ROTANTE DI VETRO** con 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.



☞ Posizionare il piatto rotante di vetro sopra il supporto.

### IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

**USARE LA SPECIALE IMPUGNATURA CRISP** FORNITA IN DOTAZIONE per estrarre il piatto Crisp caldo dal forno.



### PIATTO CRISP

**PORRE GLI ALIMENTI DIRETTAMENTE SUL PIATTO CRISP.**

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.



**NON APPOGGIARE UTENSILI** sul piatto Crisp poiché diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.

**È POSSIBILE PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP** prima dell'uso (massimo 3 min). Usare sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.



## PROTEZIONE ANTI-AVVIO



**QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO DOPO** il ripristino della modalità "standby". Il forno è in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto.



**LO SPORTELLO DEL FORNO DEVE ESSERE APERTO E RICHIU-  
SO**, per esempio inserendo un alimento, per poter disinserrire il blocco di sicurezza. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "DOOR".

DOOR



## GRADO DI COTTURA (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)



**IL GRADO DI COTTURA È DISPONIBILE** nella maggior parte delle funzioni automatiche. Per controllare personalmente il risultato finale, è possibile utilizzare la funzione Regola grado cottura. Questa funzione consente di impostare una temperatura maggiore o minore rispetto all'impostazione standard.

**QUANDO SI UTILIZZA** una di queste funzioni, il forno si regola automaticamente sull'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se l'alimento riscaldato risulta troppo caldo per essere consumato, è possibile regolare facilmente la temperatura prima di riutilizzare la stessa funzione.

GRADO DI COTTURA	
LIVELLO	EFFETTO
<b>HIGH +2</b>	<b>RAGGIUNGE LA MASSIMA TEMPERATURA FINALE</b>
<b>HIGH +1</b>	<b>RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI SUPERIORI</b>
<b>MED 0</b>	<b>IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA</b>
<b>LOW -1</b>	<b>RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI INFERIORI</b>
<b>LOW -2</b>	<b>RAGGIUNGE LA TEMPERATURA FINALE MINIMA</b>

**IL GRADO COTTURA** può essere impostato o modificato durante i primi 20 secondi di funzionamento.

HIGH+<sup>2</sup>  
AUTO

HIGH<sup>1</sup>  
AUTO

**SELEZIONARE UN LIVELLO DI COTTURA TRAMITE I TASTI +/-** subito dopo aver premuto il tasto Start.

**NOTA:**

MED<sup>0</sup>  
AUTO

LOW<sup>-1</sup>  
AUTO

LOW-<sup>-2</sup>  
AUTO



## GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO QUANDO VIENE RICHIESTO.



**QUANDO SI USANO ALCUNE DELLE FUNZIONI AUTOMATICHE** il funzionamento del forno può interrompersi (a seconda del programma e del tipo di alimento selezionati) e richiedere di **GIRARE O MESCOLARE L'ALIMENTO**.

**NOTA: IL FORNO RIPRENDE A FUNZIONARE AUTOMATICAMENTE DOPO 1 MINUTO** se l'alimento non è stato girato o mescolato. In questo caso, il tempo di riscaldamento sarà più lungo.

**PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:**

- 🌀 Aprire lo sportello.
- 🌀 Mescolare o girare l'alimento.
- 🌀 Chiudere lo sportello e riavviare premendo il tasto Start.



## CATEGORIE DI ALIMENTI (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)



**QUANDO SI UTILIZZANO LE FUNZIONI AUTOMATICHE**, perché il forno possa fornire prestazioni adeguate occorre selezionare la categoria di alimento. Quando si seleziona una categoria di alimenti con i tasti +/-, sul display appaiono FOOD e la cifra della categoria di alimenti.



FOOD	
	1 DINNER PLATE (250g - 500g)
	2 SOUP (200g -
	3
	4
	5

LE CATEGORIE DI ALIMENTI SONO elencate nelle tabelle di ogni funzione automatica.

PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI NELLE TABELLE e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".



## RAFFREDDAMENTO



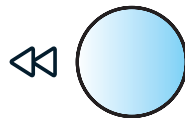
**AL TERMINE DI UNA FUNZIONE**, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale.

Alla fine della procedura il forno si spegne automaticamente.

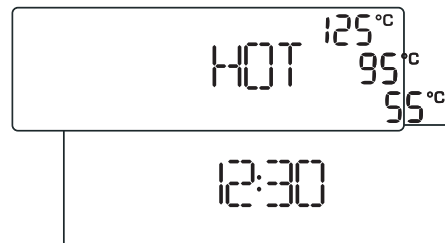
**SE LA TEMPERATURA È SUPERIORE A 50°C**, sul display appaiono "HOT" e la temperatura corrente del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere l'alimento. Usare guanti da forno.

**SE LA TEMPERATURA È INFERIORE A 50°C**, viene visualizzato l'orologio.

**PREMERE IL TASTO INDIETRO** per visualizzare momentaneamente l'orologio al posto di "HOT".



**LA PROCEDURA DI RAFFREDDAMENTO** può essere interrotta senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.





## MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



- 1 **PREMERE IL TASTO MANUALE** fino a visualizzare Setting.
- 2 **USARE I TASTI +/-** per selezionare una delle seguenti impostazioni da regolare.

- 🕒 Orologio
- 🔊 Segnale acustico
- 🌿 ECO
- 💡 Luminosità

- 3 **PREMERE IL TASTO STOP** PER USCIRE DALLA funzione di impostazione e salvare le modifiche.



**QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA**, viene richiesto di impostare l'orologio.

**DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE** l'orologio lampeggia ed è necessario reimpostarlo.

**IL FORNO È DOTATO DI ALCUNE FUNZIONI** che possono essere regolate secondo le preferenze personali.



## IMPOSTAZIONE OROLOGIO



- 1 **PREMERE IL TASTO OK**. Le due cifre a sinistra (ore) lampeggiano.
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare le ore.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK**. Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano.
- 4 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare i minuti.
- 5 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

**QUANDO SI IMPOSTA L'OROLOGIO TENERE APERTO LO SPORTELLLO DEL FORNO**. Ciò consente di disporre di 5 minuti per effettuare l'impostazione dell'orologio. Diversamente, è necessario completare ogni passaggio entro 60 secondi.

**L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.**

**PER NON VISUALIZZARE PIÙ L'OROLOGIO** dopo averlo impostato, attivare nuovamente la modalità di impostazione dell'orologio e premere il tasto Stop quando le cifre lampeggiano.







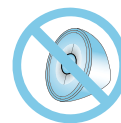
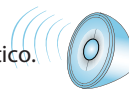
## MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



### IMPOSTAZIONE SEGNALE ACUSTICO



- 1 **PREMERE IL TASTO OK .**
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per attivare o disattivare l'avvisatore acustico.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.



### ECO



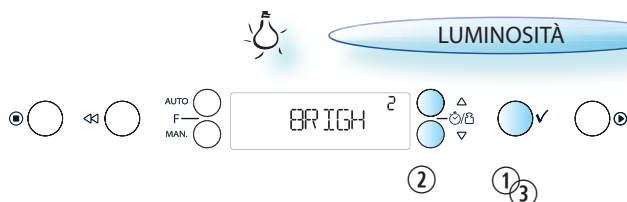
- 1 **PREMERE IL TASTO OK .**
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per attivare o disattivare l'impostazione ECO.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

**QUANDO LA FUNZIONE ECO È ATTIVATA**, il display si disattiva automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende automaticamente quando viene premuto un tasto o viene aperto lo sportello. La luce del forno si spegne 30 secondi dopo la fine della cottura.

**QUANDO LA FUNZIONE ECO È DISATTIVATA**, il display non si disattiva e l'orologio rimane sempre visualizzato. La luce del forno si spegne 3 minuti dopo la fine della cottura.



## MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



- 1 **PREMERE IL TASTO OK .**
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il livello di luminosità preferito.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la selezione.



## TIMER

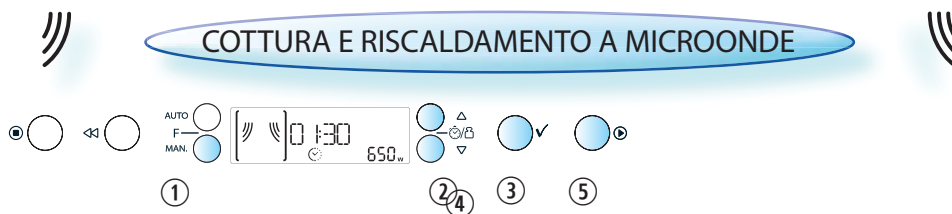


**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per indicare sul timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo, ecc.

- 1 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo desiderato sul timer.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK.**

**ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO SUL TIMER, IL FORNO A MICROONDE EMETTE UN segnale acustico.**

**PREMENDO IL PULSANTE STOP** prima dello scadere del tempo selezionato sul timer, questo viene azzerato.



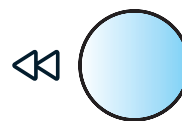
**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO MANUALE** fino a visualizzare la funzione Microwave.
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il livello di potenza del microonde.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**

**UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:**

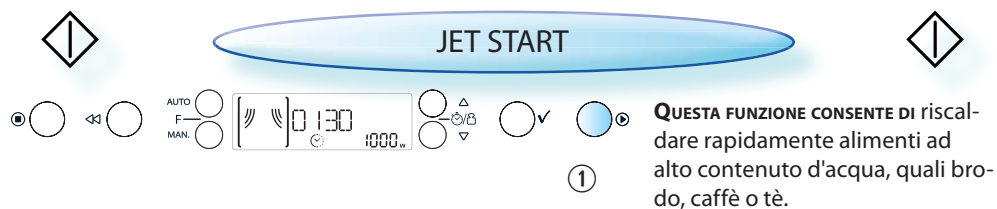
Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start. *Ogni pressione successiva determina* un incremento del tempo di cottura di altri 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti +/- .

**PREMENDO IL TASTO << BUTTON** si può tornare a modificare il tempo di cottura e il livello di potenza. Entrambe queste opzioni possono essere modificate con i tasti +/- durante la cottura.



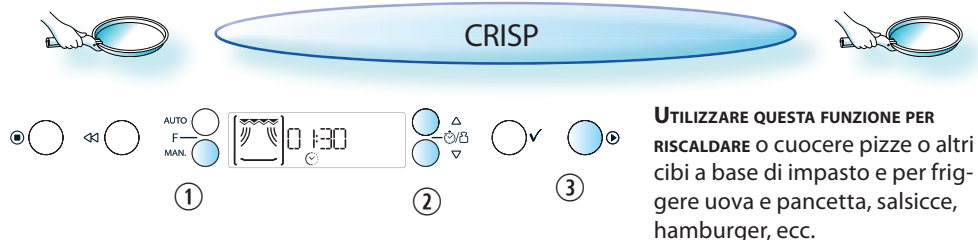
**LIVELLO DI POTENZA**

SOLO MICROONDE	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
1000 W	<b>RISCALDAMENTO DI BEVANDE</b> , acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
800 W	<b>COTTURA DI verdure</b> , carne, ecc.
650 W	<b>COTTURA DI pesce</b> .
500 W	<b>COTTURA PIÙ IMPEGNATIVA DI SALSE</b> molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	<b>COTTURA LENTA DI STUFATI</b> , fusione di burro e cioccolato.
160 W	<b>SCONGELAMENTO</b> . Ammorbidimento di burro e formaggi.
90 W	<b>PER PORTARE I GELATI</b> a temperatura
0 W	<b>SOLO CON L'USO</b> del Timer.



- 1 **PREMERE IL TASTO START PER INIZIARE LA COTTURA** automaticamente con il massimo livello di potenza e per un tempo di 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi.

**È POSSIBILE MODIFICARE IL TEMPO PREMENDO I TASTI +/-**, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.



- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO MANUALE** fino a visualizzare la funzione Crisp.
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**

**IL FORNO FUNZIONA AUTOMATICAMENTE** con microonde e grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

**ASSICURARSI CHE IL PIATTO Crisp** sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

**IL FORNO E IL PIATTO CRISP DIVENTANO** molto caldi durante l'uso di questa funzione.

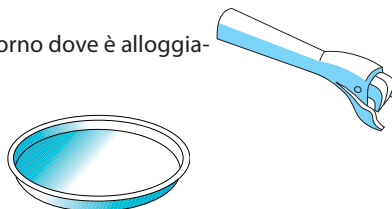
**NON APPOGGIARE IL PIATTO CRISP** ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

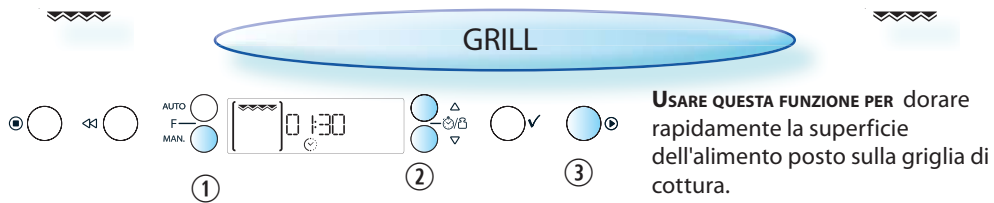
**EVITARE DI TOCCARE LA PARTE** superiore del forno dove è alloggiata la griglia.

**INDOSSARE GUANTI DA FORNO**

o servirsi dell'apposita impugnatura Crisp in dotazione per togliere il piatto Crisp caldo.

**CON QUESTA FUNZIONE** usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.



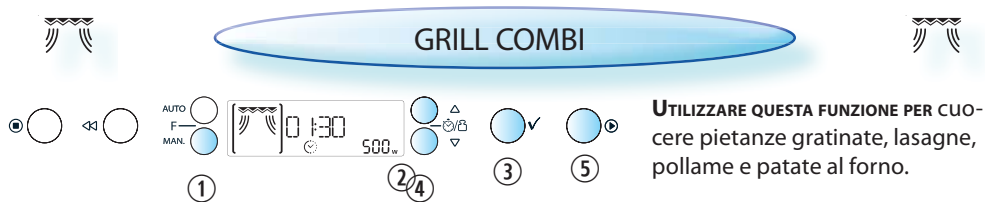


**USARE QUESTA FUNZIONE PER** dorare rapidamente la superficie dell'alimento posto sulla griglia di cottura.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO MANUALE FINO A VISUALIZZARE LA FUNZIONE GRILL.**
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**

**DISPORRE GLI ALIMENTI SULLA** griglia di cottura. Girare durante la cottura.  
**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.



**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE** pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO MANUALE** fino a visualizzare la funzione Grill Combi.
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il livello di potenza del microonde.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**

**IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE** di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Grill combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.

GRILL COMBI	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
650 W	<b>COTTURA DI</b> verdure e gratinati
350 -500 W	<b>COTTURA DI</b> pollame e lasagne
160 -350 W	<b>COTTURA DI</b> pesce e gratinati surgelati
160 W	<b>COTTURA DI</b> carne
90 W	<b>GRATINATURA</b> frutta
0 W	<b>DORATURA</b> solo durante la cottura



## MANUAL DEFROST



**SEGUIRE LA PROCEDURA DESCRITTA** per "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.

**CONTROLLARE COSTANTEMENTE L'ALIMENTO.** Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per quantità diverse.

**ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA,** pellicola trasparente o scatole di cartone, possono essere cotti direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

**LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO** l'alimento influisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

**SEPARARE LE PARTI** dell'alimento quando cominciano a scongelarsi.

Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

**SE DURANTE LO SCONGELAMENTO** si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

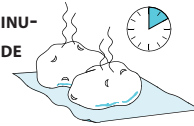


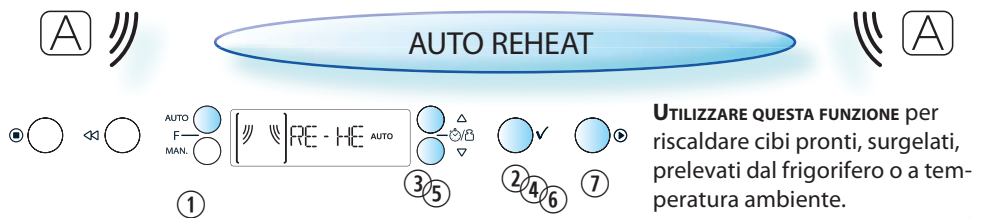
**GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI** a metà del tempo di scongelamento.

**ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE** SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

**PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO,** 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.

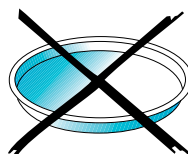




**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per riscaldare cibi pronti, surgelati, prelevati dal frigorifero o a temperatura ambiente.

**DISPORRE L'ALIMENTO** su un piatto da portata adatto per il microonde.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** fino a visualizzare la funzione Auto Reheat.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. Vengono visualizzate la scritta "FOOD" e la categoria di alimento.
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**





## AUTO REHEAT



**QUANDO SI RIPONE UN PIATTO** nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto, le porzioni più piccole o i cibi meno densi al centro.



**COPRIRE SEMPRE GLI ALIMENTI** quando si utilizza questa funzione, tranne quando si riscaldano zuppe fredde. In questo caso non occorre coprire.

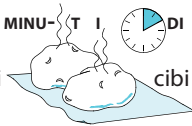


**SE L'ALIMENTO È AVVOLTO IN UN INVOLUCRO**, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire la fuoriuscita della pressione eccessiva durante il riscaldamento.

**SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE** l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.

**LE FETTE TAGLIATE PIÙ SPESS**e, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

**TENERE PRESENTE CHE UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO** migliorano sempre il risultato, in particolare con i cibi surgelati.

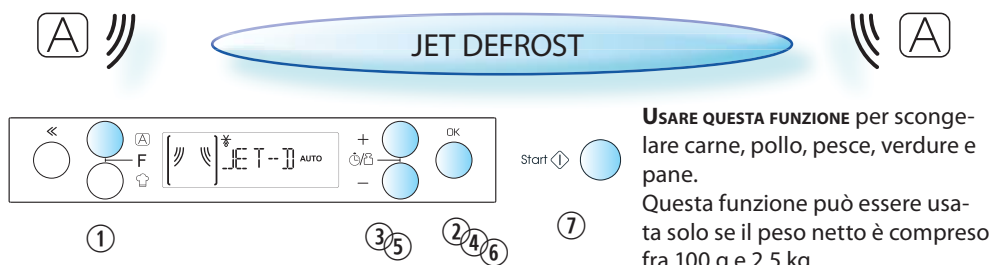


**PERFORARE** o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.



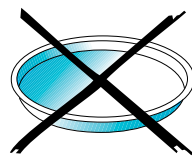
	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	<b>1 PIATTO UNICO</b> (250g - 500g)	<b>PREPARARE GLI ALIMENTI</b> seguendo le raccomandazioni date sopra. Cuocere coperto.
	<b>2 ZUPPA</b> (200g - 800g)	<b>RISCALDARE SCOPERTO</b> in tazze separate o in una tazza grande.
	<b>3 PORZIONE SURGELATA</b> (250g - 500g)	<b>SEGUIRE LE ISTRUZIONI RIPORTATE SULLA CONFEZIONE</b> , per esempio ventilazione, perforazione, ecc.
	<b>4 BEVANDE</b> (0,1 - 0,5l)	<b>RISCALDARE SCOPERTO</b> e mettere un cucchiaino di metallo nella tazza.
	<b>5 LASAGNE SURGELATE</b> (250g - 500g)	<b>DISPORRE SU</b> un piatto adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale.
<b>PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI NELLA TABELLA</b> e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		





**USARE QUESTA FUNZIONE** per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. Questa funzione può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg. **DISPORRE SEMPRE IL CIBO** sul piatto rotante in vetro.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** fino a visualizzare la funzione Jet Defrost.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. Vengono visualizzate la scritta "FOOD" e la categoria di alimento.
- 4 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**





## JET DEFROST



### PESO:

**PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO INDICARE IL PESO NETTO** dell'alimento. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

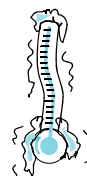


**SE IL PESO È SUPERIORE O INFERIORE A QUELLO RACCOMANDATO:** Seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

### SURGELATI:

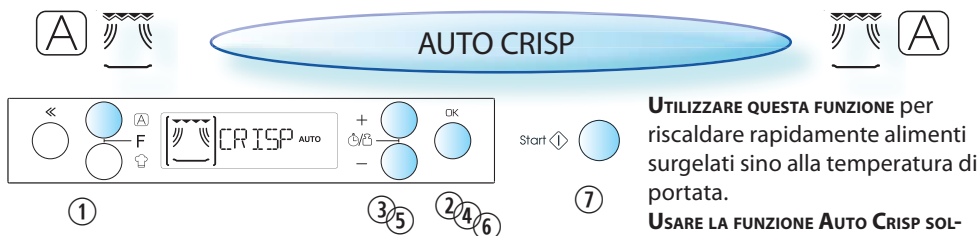
**SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA** più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

**SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ BASSA** di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.



ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	<b>1</b> CARNE (100g - 2Kg)	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti. <b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.
	<b>2</b> POLLAME(100g - 2,5Kg)	Pollo intero, a pezzi o filetti. <b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.
	<b>3</b> PESCE(100g - 2Kg)	Intero, tranci o filetti. <b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.
	<b>4</b> VERDURE (100g - 2Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli ecc. <b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.
	<b>5</b> PANE (100g - 1Kg)	Pagnotte, focaccine o panini. <b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.






**PER I CIBI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

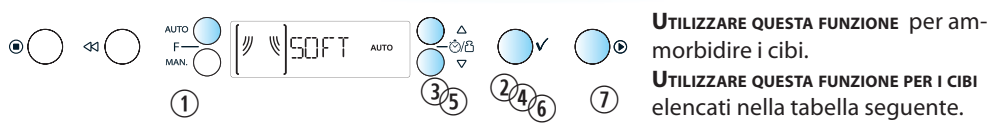


**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata.

**USARE LA FUNZIONE AUTO CRISP SOLTANTO** per riscaldare alimenti pronti surgelati.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** fino a visualizzare la funzione Auto Crisp.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. Vengono visualizzate la scritta "FOOD" e la categoria di alimento.
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**

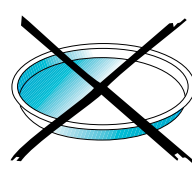
	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	1 <b>PATATE FRITTE</b> (200g - 500g)	<b>DISTRIBUIRE LE PATATINE</b> in uno strato uniforme sul piatto Crisp. Cospargere con il sale a piacere. <b>MESCOLARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.
	2 <b>PIZZA</b> , impasto sottile (200g - 600g)	<b>PER PIZZE</b> con impasto sottile.
	3 <b>PIZZA ALTA</b> (300g - 800g)	<b>PER PIZZE</b> con impasto alto.
	4 <b>ALI DI POLLO</b> (200g - 500g)	<b>PER CROCCHETTE DI POLLO</b> , ungere il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura impostato su Lo 2. <b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.
	5 <b>QUICHE</b> (200g - 500g)	<b>PER QUICHE E</b> torte salate.
<b>PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI NELLA TABELLA</b> e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		

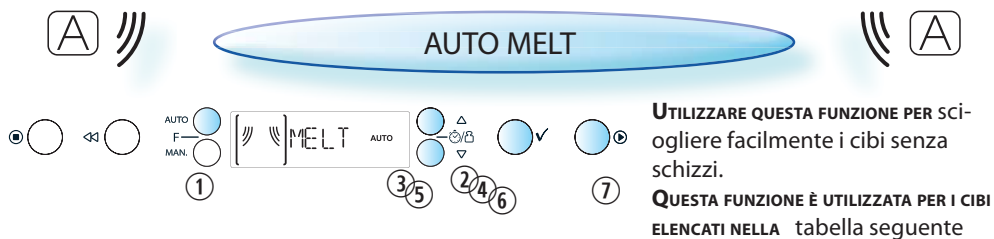


**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per ammorbidire i cibi.  
**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER I CIBI** elencati nella tabella seguente.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** fino a visualizzare la funzione Auto Soft.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. Vengono visualizzate la scritta "FOOD" e la categoria di alimento.
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**

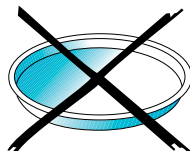
ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	1 <b>BURRO</b> (50g - 100g)	<b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto. <b>MESCOLARE ANCHE</b> una volta ammorbidito.
	2 <b>MARGARINA</b> (50g - 100g)	<b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto. <b>MESCOLARE ANCHE</b> una volta ammorbidito.
	3 <b>GELATO</b> (0,5l - 1,0l)	<b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto. <b>SERVIRE</b> rapidamente prima che si sciolga ancora.
<b>PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI NELLA TABELLA</b> e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		

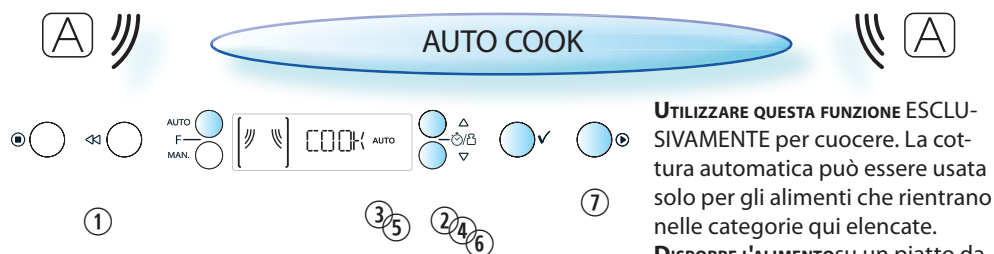




- 1** PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO **AUTO** fino a visualizzare la funzione Auto Melt.
- 2** PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3** PREMERE I TASTI **+/-** per selezionare la categoria di alimento. Vengono visualizzate la scritta "FOOD" e la categoria di alimento.
- 4** PREMERE DI NUOVO IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5** PREMERE I TASTI **+/-** per impostare il peso.
- 6** PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione.
- 7** PREMERE IL TASTO **START**.

	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	<b>1</b> <b>BURRO</b> (50g - 200g)	<b>MESCOLARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto. <b>MESCOLARE ANCHE</b> una volta sciolto l'alimento.
	<b>2</b> <b>MARGARINA</b> (50g - 200g)	<b>MESCOLARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto. <b>MESCOLARE ANCHE</b> una volta sciolto l'alimento.
	<b>3</b> <b>CIOCCOLATA</b> (50g - 200g)	<b>SPEZZARE IN</b> pezzi piccoli. <b>MESCOLARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto. <b>MESCOLARE ANCHE</b> una volta sciolto l'alimento. <b>ATTENZIONE:</b> La cioccolata con un alto contenuto di cacao, può richiedere un grado di cottura elevato (+2)
<p><b>PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI NELLA TABELLA</b> e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".</p>		

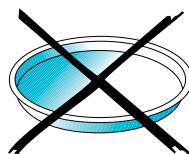




**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE ESCLUSIVAMENTE** per cuocere. La cottura automatica può essere usata solo per gli alimenti che rientrano nelle categorie qui elencate.

**DISPORRE L'ALIMENTO** su un piatto da portata adatto per il microonde.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO **AUTO**** fino a visualizzare la funzione Auto Cook.
- 2 **PREMERE IL TASTO **OK**** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimento. Vengono visualizzate la scritta "FOOD" e la categoria di alimento.
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO **OK**** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso.
- 6 **PREMERE IL TASTO **OK**** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO **START****.





## AUTO COOK

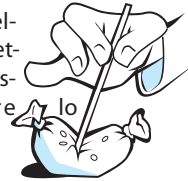


**VERDURE IN SCATOLA:** Aprire sempre la scatola e versare il contenuto in un piatto adatto alla cottura a microonde. Non cuocere mai le verdure nella confezione di latta.

**CUOCERE LE VERDURE** fresche, surgelate o in scatola coperte.



**PERFORARE** o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.



PESI CONSIGLIATI		
	<b>1</b> PATATE AL FORNO (200g - 1Kg)	<b>PUNZECCHIARE LE PATATE</b> e disporle su un piatto adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. Girare le patate al segnale acustico del forno. Fare attenzione perché il forno, il piatto e il cibo sono caldi. <b>GIRARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.
	<b>2</b> VERDURE FRESCHE (200g - 800g)	<b>TAGLIARE LE VERDURE</b> in pezzetti uniformi. Aggiungere 2-4 cucchiaini di acqua e coprire. Mescolare al segnale acustico del forno. <b>MESCOLARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.
	<b>3</b> VERDURE SURGELATE (200g - 800g)	<b>CUOCERE COPERTO.</b> Mescolare al segnale acustico del forno. <b>MESCOLARE L'ALIMENTO</b> quando viene richiesto.
	<b>4</b> VERDURE IN SCATOLA (200g - 600g)	<b>CUOCERE IN PIATTO IDONEO ALLA COTTURA A MICROONDE</b> con coperchio.
	<b>5</b> POPCORN (100g)	<b>CUOCERE UN SOLO SACCHETTO</b> alla volta. Per una maggiore quantità di popcorn, cuocere i sacchetti separatamente.
<b>PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI NELLA TABELLA</b> e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a 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 influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



**NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare il pannello di controllo, le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.**



**NON SPRUZZARE** direttamente sul forno.

**AD INTERVALLI REGOLARI**, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.



**QUESTO FORNO È STATO PROGETTATO** per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.



**NON METTERE IN FUNZIONE** il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

**USARE UN DETERGENTE NEUTRO**, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti dello sportello.



**NON LASCIARE** che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

**PER MACCHIE TENACI**, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

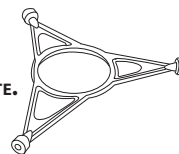


**PER LA PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE** non utilizzare apparecchi a vapore.

**GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO** possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

**IL GRILL** non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detergente liquido. Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

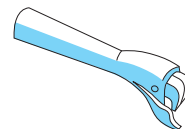
**SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE** PER:



**SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE.**



**PIATTO ROTANTE IN VETRO.**



**IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP.**

**LAVAGGIO DELICATO:**

**IL PIATTO CRISP DEVE ESSERE** pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.



**FARE SEMPRE** raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.



**NON immergere** o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.



**NON USARE PAGLIETTE METALLICHE** che ne righerebbero la superficie.



## GUIDA RICERCA GUASTI

**SE IL FORNO NON FUNZIONA**, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il Servizio Assistenza:

- ❏ Il piatto rotante e l'apposito supporto sono alloggiati nella sede.
- ❏ La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- ❏ Lo sportello chiude correttamente.
- ❏ Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- ❏ Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ❏ Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- ❏ Aprire e poi chiudere lo sportello prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

**QUESTO PER EVITARE** chiamate inutili all'Assistenza, che potrebbero essere comunque addebitate. Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.



**IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE** sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



**IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI.** È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.

**NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.**



## DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

**IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60705.**

**LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE** ha sviluppato una norma per la prova comparativa delle prestazioni di riscaldamento di diversi forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

<b>Prova</b>	<b>Quantità</b>	<b>Tempo. appross</b>	<b>Livello di potenza</b>	<b>Contenitore</b>
12.3.1	1.000 g	13 -14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 -14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

## SPECIFICHE TECNICHE

<b>TENSIONE DI ALIMENTAZIONE</b>	<b>230 V/50 Hz</b>
<b>POTENZA NOMINALE</b>	<b>2300 W</b>
<b>FUSIBILE</b>	<b>10 A</b>
<b>POTENZA DI USCITA MICROONDE</b>	<b>1000 W</b>
<b>GRILL</b>	<b>800 W</b>
<b>DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)</b>	<b>385 x 595 x 468</b>
<b>DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)</b>	<b>200 x 405 x 380</b>

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing, stacked vertically.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

**IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO** è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.



**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.

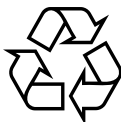
**IL SIMBOLO** sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



**LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO** seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI** sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

**PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE**, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 2 1 5 1

