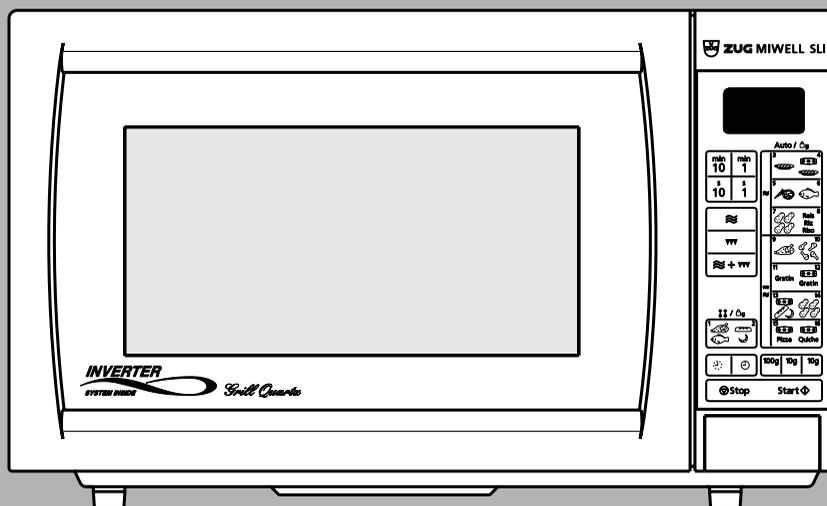


Forno a microonde

MIWELL SLI



Istruzioni per l'uso

Cara cliente V-ZUG, caro cliente V-ZUG,

La ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti.

Il suo apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. Si prenda ugualmente il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso. La lettura le permetterà di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza disturbi.

La preghiamo di osservare gli avvertimenti sulla sicurezza e le istruzioni abbreviate sulla pagina di copertina posteriore.

Modifiche

Testo, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche intese come ulteriore sviluppo.

Simboli utilizzati



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

- ▶ Contrassegna operazioni che deve eseguire una dopo l'altra
 - Descrive la reazione dell'apparecchio alla sua operazione
- Contrassegna un'enumerazione



Contrassegna osservazioni utili per l'applicatore.

Campo di validità

Queste istruzioni per l'uso riguardano il seguente modello:

Typo	Modello n.
Miwell SLI	547

Indice

Osservazioni sulla sicurezza	5
Prima della prima messa in esercizio	5
Uso conforme allo scopo	5
Quando nell'economia domestica vivono bambini	6
Utilizzazione	6
Il suo apparecchio	13
Struttura dell'apparecchio	13
Elementi di comando	14
Uso dei tasti programmi automatici	15
Simboli sul display	16
Segnale acustico	17
Modi d'esercizio	17
Ventilazione automatica	18
Installazione / allogamento	18
Collegamento alla rete	19
Prima messa in esercizio	20
Regolare l'ora dell'orologio	20
Prima del primo uso	21
Uso	22
Uso degli accessori	22
Esercizio manuale	24
Microonde	25
Grill	28
Esercizio combinato	30
Consigli pratici	34
Esercizio multifase	39
Inserimento automatico	44
Regolare il tempo di attesa	45
Aumentare la durata d'esercizio	46

Esercizio automatico	47
Automatico per scongelare	48
Programmi automatici microonde	50
Programma automatico esercizio combinato . .	53
Ricette	57
Uso di ricette tradizionali con il suo apparecchio	57
Minestra di crema di zucca	58
Coq au vin	59
Spiedini di carne	60
Filetti di pesce	61
Melanzane con parmigiano e salsa di pomodoro	62
Altre funzioni e possibilità	63
Interrompere e proseguire l'esercizio	63
Interrompere l'esercizio, cancellare i dati immessi	64
Sicurezza bambini	65
Regolare il timer	66
Modo di dimostrazione	67
Cura e manutenzione	68
Come eliminare personalmente i piccoli guasti	70
Cosa fare se	70
Accessori e ricambi	74
Dati tecnici	75
Smaltimento	76
Indice analitico	77
Assistenza tecnica	79
Breve istruzione	80

Osservazioni sulla sicurezza



Questo apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, il suo uso appropriato è premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Si attenga alle osservazioni riportate in questa istruzione per l'uso.



In un apparecchio a microonde ineccepibile, l'energia delle microonde resta all'interno dell'apparecchio ed è quindi innocua. Aprendo la porta dell'apparecchio l'esercizio si interrompe automaticamente.

Prima della prima messa in esercizio

- L'apparecchio deve essere montato e allacciato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione e di montaggio separate. Faccia eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Smaltisca il materiale dell'imballaggio attenendosi alle prescrizioni locali.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, la preghiamo di leggere le osservazioni al capitolo «Prima messa in esercizio» alla pagina 20.

Uso conforme allo scopo

- Conservi le presenti istruzioni vicino all'apparecchio, in modo da poterle consultare ogni volta che ne avrà la necessità. Nel caso dovesse vendere o cedere l'apparecchio a terzi, consegni assieme ad esso le istruzioni per l'uso e d'installazione. Il nuovo proprietario potrà così acquisire informazioni sul corretto uso dell'apparecchio e sulle relative osservazioni.
- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi nell'economia domestica. Non usi l'apparecchio per asciugare tessuti, carta o altri materiali. Pericolo d'incendio! In caso d'esercizio diverso da quello previsto o di un trattamento sbagliato, non possiamo assumerci la responsabilità per eventuali danni.
- Non accenda l'apparecchio vuoto senza cibi da cuocere. Potrebbe risultarne danneggiato (eccezione: «Prima messa in esercizio» alla pagina 20).
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali!
- Attenersi rigorosamente alle seguenti osservazioni.

Quando nell'economia domestica vivono bambini

- Le parti dell'imballaggio (p.es. fogli, styropor) possono risultare pericolose per i bambini. Vi è pericolo di soffocamento! Tenga le parti dell'imballaggio fuori della portata dei bambini.
- L'apparecchio è previsto per essere usato da adulti che conoscono le presenti istruzioni per l'uso. I bambini spesso non sono in grado di riconoscere i pericoli connessi con l'uso dell'apparecchio. La preghiamo, quindi, di provvedere alla necessaria sorveglianza e a non far giocare i bambini con l'apparecchio.

Utilizzazione

- Non è permesso eseguire modifiche, manipolazioni o tentativi di riparazione, in particolare con l'uso di utensili (cacciavite ecc.), all'apparecchio o nell'apparecchio. Le riparazioni, specialmente quelle delle parti elettriche, possono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato appositamente istruito per questo apparecchio. Le riparazioni non appropriate possono provocare gravi incidenti, danneggiare l'apparecchio e l'equipaggiamento nonché provocare disturbi d'esercizio. In caso di disturbo d'esercizio al suo apparecchio o in caso di un incarico di riparazione, osservare le indicazioni riportate a «Assistenza tecnica» alla pagina 79. Se necessario si rivolga al nostro servizio assistenza clienti.
- Non colleghi l'apparecchio e non lo inserisca, se è danneggiato. Lo faccia riparare dal nostro servizio assistenza clienti.
- Non appena constatata un disturbo di funzionamento, l'apparecchio deve essere staccato dalla rete elettrica.
- Quando si guastano componenti elettroniche, in determinate circostanze non potrà disinserire l'apparecchio mediante il pannello dei comandi. In tal caso sfilare la spina dalla presa di corrente o disinserisca il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione elettrica della casa.
- L'involucro dell'apparecchio diviene molto caldo. Il cavo di collegamento non deve entrare in contatto con l'involucro o con altre superfici surriscaldate.

... Osservazioni sulla sicurezza

- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non vengano schiacciati nello sportello dell'apparecchio o entrino in contatto con l'involucro surriscaldato dell'apparecchio. L'isolamento elettrico potrebbe risultarne danneggiato.
- Non immerga il cavo elettrico o la spina di rete nell'acqua.
- Prima di chiudere lo sportello dell'apparecchio, si assicuri che nell'apparecchio non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservi oggetti all'interno dell'apparecchio che, accendendo inavvertitamente l'apparecchio, potrebbero rappresentare un pericolo. Non depositi nell'apparecchio materiali sensibili alle temperature o infiammabili quali ad esempio detersivi, spray per il forno ecc.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante l'esercizio l'apparecchio si surriscalda fortemente.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo essere stato spento e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attenda, quindi, un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere, per esempio, lavori di pulizia dell'apparecchio.
- La parte frontale dell'apparecchio può divenire molto calda. Pericolo d'ustione, non toccare, tenere lontani i bambini!
- Al momento di aprire lo sportello dell'apparecchio può fuoriuscire del vapore dall'apparecchio. Se l'apparecchio contiene vapore, non mettervi le mani dentro!
- Quando durante l'esercizio fuoriesce del fumo dall'apparecchio o l'apparecchio si incendia, tenga chiusa la porta dell'apparecchio. Sfilì la spina dalla presa elettrica o disinserisca il fusibile o l'interruttore automatico dell'installazione elettrica della casa.
- Non surriscaldi olio commestibile o superalcolici con la potenza delle microonde. Pericolo d'incendio e d'esplosione! Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua. Pericolo d'esplosione! Soffochi l'incendio con dei panni bagnati, tenga chiuse porte e finestre.
- In seguito al calore dei cibi riscaldati, regolando potenze elevate e lunghe durate di cottura ed in particolare durante l'esercizio con il grill, le stoviglie nonché gli accessori (piatto di vetro girevole, griglia, ecc.) si surriscaldano. Usi quindi guanti termicamente isolanti o presine.

... Osservazioni sulla sicurezza

- Non copra le aperture di sfianto. Altrimenti durante l'esercizio si può verificare un surriscaldamento che conduce al disinserimento dell'apparecchio.
- Tenere gli animali domestici lontani dall'apparecchio. Pericolo di ustioni!

Per gli accessori

Anello a rulli

- Utilizzi l'anello a rulli sempre assieme al piatto girevole di vetro.

Piatto girevole di vetro

- Non usi l'apparecchio senza il piatto girevole di vetro compreso nella fornitura.
- Non usi altri piatti girevoli nell'apparecchio.
- Prima di pulire il piatto girevole di vetro o prima di sciacquarlo con acqua, se è bollente lo lasci raffreddare.
- Non cuocia i cibi direttamente sul piatto girevole di vetro.
- Non appoggi cibi o contenitori bollenti sul piatto girevole di vetro freddo.
- Non appoggi cibi o contenitori surgelati sul piatto girevole di vetro scottante.
- Il piatto girevole di vetro può girare in senso orario o antiorario.

Griglia

- L'uso della griglia non è consigliabile quando si usano esclusivamente le microonde.
- Durante l'esercizio combinato con microonde e grill, non appoggiare stoviglie di metallo (vaschette d'alluminio, spiedini per la carne) direttamente sulla griglia. Li separi sempre con un piatto. Altrimenti si possono sprigionare scintille capaci di danneggiare l'apparecchio.
- Piazzare la griglia sempre al centro del piatto girevole di vetro nell'apparecchio.

Stoviglie utilizzate

- Si accerti che le stoviglie possano girare assieme al piatto girevole di vetro.
- Usi unicamente stoviglie adatte alle microonde.
- Si adattano perfettamente all'esercizio con le microonde i contenitori di vetro, ceramica e porcellana.
- I contenitori di cartone e di materiale sintetico si adattano prevalentemente per scongelare e riscaldare fino a 60 °C e per coprire i cibi.
- Durante l'esercizio con il grill e combinato, non usare recipienti di materiale sintetico, ma solo vetro e ceramica refrattaria.
- Non usare stoviglie di metallo, perché il metallo non lascia passare le microonde e può invece provocare scintille. Eccezioni: Vaschette d'alluminio per riscaldare piatti pronti. Non usare nemmeno stoviglie con applicazioni metalliche come fregi dorati o decorazioni d'argento. Le parti sensibili degli alimenti, come p.es. ali o cosce del pollame, possono essere ricoperte con un piccolo quantitativo di foglio d'alluminio. L'alluminio riflette le microonde e protegge così alimenti dal seccare. Rispetti sempre una distanza di minimo 2 cm tra il metallo e le pareti interne dell'apparecchio. Altrimenti si possono sprigionare scintille capaci di danneggiare l'apparecchio.
- La griglia compresa nella fornitura è adatta all'esercizio combinato grill/microonde o al solo esercizio con grill.
- Stoviglie (porcellana, ceramica, argilla, ecc.) contenenti cavità che si possono riempire con acqua possono scoppiare durante l'esercizio con le microonde. Si prega di attenersi alle rispettive prescrizioni del produttore.
- Non utilizzi prodotti di carta riciclata, eccetto quando sono dichiarati «adatti alle microonde». Questi prodotti possono contenere impurità, capaci di sprigionare scintille o un incendio.
- Utilizzi il termometro per la carne solo durante l'esercizio con il grill. Durante l'esercizio con le microonde o l'esercizio combinato, il materiale del termometro per la carne può far sprigionare scintille capaci di danneggiare l'apparecchio!

Come riscaldare cibi e liquidi

- Non lasci l'apparecchio incustodito,
 - quando riscalda o cuoce o cuoce con il grill alimenti in contenitori di materiale sintetico, carta o altri materiali infiammabili. Questi possono fondere o incendiarsi.
 - quando essicca erbe, pane, funghi ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo d'incendio.
- Per riscaldare liquidi mettere sempre anche un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione. In caso del suo innalzamento, la temperatura d'ebollizione viene raggiunta senza la formazione delle tipiche bollicine di vapore. Già alla minima scossa del contenitore il liquido contenuto nel contenitore aperto può spruzzare. Pericolo di ustioni!
- Evitare l'uso di contenitori con apertura stretta. Non surriscaldi i liquidi.
- Giri una volta il liquido, prima di mettere il contenitore nell'apparecchio. Lo giri nuovamente a metà durata d'esercizio. Dopo lo scadere della durata lasciar il contenitore ancora un momento nell'apparecchio (vedere «Regolare il tempo di attesa» alla pagina 45). Giri ancora una volta il liquido e tolga poi il contenitore dall'apparecchio.
- I cibi per neonati in bicchieri o bottiglie devono essere riscaldati sempre senza coperchio e chiusura o senza ciuccio. Dopo il riscaldamento, mescolare o scuotere bene il cibo per neonati, per permettere al calore di distribuirsi omogeneamente. Controlli assolutamente la temperatura, prima di dare il cibo al bambino. Pericolo di ustioni!
- Non riscaldi i cibi in contenitori ben chiusi (conservate, bottiglie, imballaggi a perdere sigillati di cartone, foglio o metallo). Pericolo d'esplosione! Apra sempre i contenitori.
- Durante il riscaldamento o la cottura con le microonde, coprire sempre i cibi per evitare che si secchino. Eccezione: cibi che devono essere croccanti. Usare a questo scopo un foglio o una calotta di copertura adatta alle microonde.
- Si attenga ai tempi di cottura ed alle indicazioni sulla potenza riportati nei manuali da cucina.
- Riscaldi gli alimenti facilmente deteriorabili almeno per 2 minuti ad una temperatura di minimo 70 °C, per distruggere i germi patogeni eventualmente presenti nell'alimento.

... Osservazioni sulla sicurezza

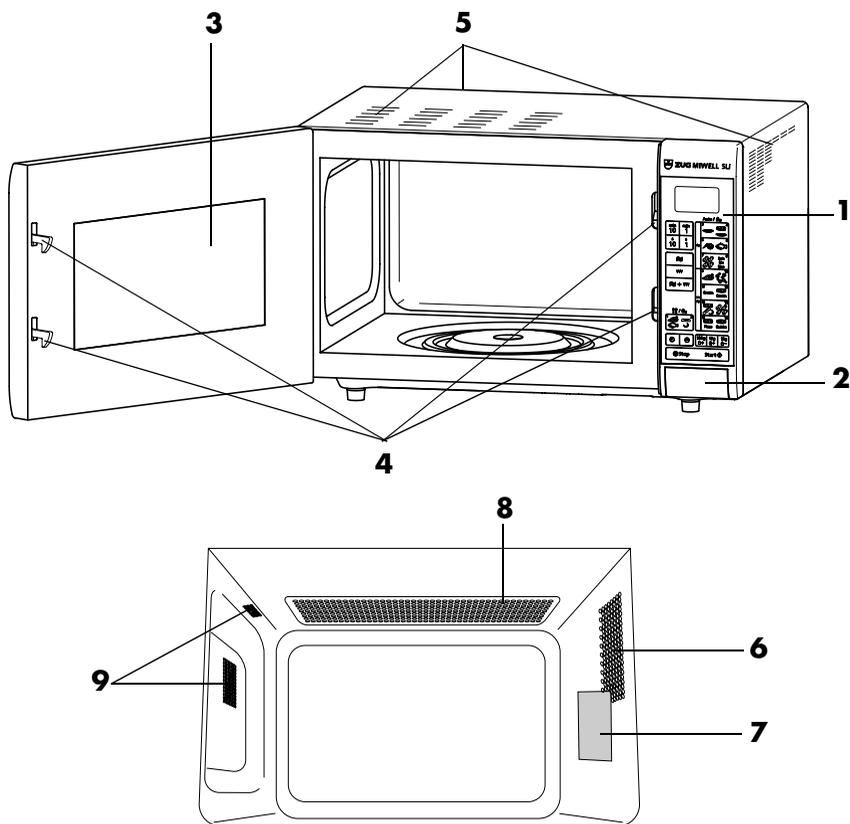
- Il tempo di cottura dipende dalla quantità, natura e temperatura iniziale dei cibi nonché delle stoviglie utilizzate. Inizi sempre dal tempo di cottura più corto indicato, per evitare di scuocere i cibi. Altrimenti le piccole quantità di cibo contenenti poca umidità essicano e possono prendere fuoco. Quando i cibi non hanno raggiunto lo stato desiderato prima dello scadere del tempo di cottura, avete la possibilità di aggiungere alcuni minuti, vedere «Aumentare la durata d'esercizio» alla pagina 46.
- Tolga le bustine di plastica, prima di cuocere o di scongelare gli alimenti.
- Tolga le eventuali chiusure con filo di ferro, prima di mettere gli alimenti nell'apparecchio.
- Durante l'esercizio a microonde o combinato, non usi i tradizionali termometri per la carne. Questi possono provocare scintille. In tal caso usi il termometro per la carne solo all'esterno dell'apparecchio.
- Perfori con una forchetta i cibi con pelle o buccia come le patate, i pomodori, le salsicce, i crostacei o simili. Altrimenti il vapore creatosi all'interno degli alimenti non può fuoriuscire e questi possono scoppiare.
- Non cuocia uova nel guscio e non riscaldi le uova lesse. Potrebbero scoppiare. Apra le uova e le sbatta. Quando cuoce le uova al tegamino perfori il tuorlo.

Eviterà così di danneggiare l'apparecchio

- Non deve apportare modifiche alla costruzione dell'apparecchio. Rinunci ad esercitare azioni di forza o a manipolare lo sportello dell'apparecchio e sulle attrezzature di controllo e di sicurezza. L'illuminazione interna dell'apparecchio può essere sostituita solamente dal nostro servizio assistenza clienti.
- Pulisca le guarnizioni delle porte e le superfici di guarnizione delle porte con dei detersivi delicati. Faccia attenzione a non danneggiare le guarnizioni delle porte e le superfici di guarnizione delle porte.
- Non chiuda lo sportello dell'apparecchio sbattendolo.
- Durante la pulizia dell'apparecchio faccia attenzione a non far penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Usi un panno solo appena umido. Non spruzzi mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio e non usi mai a questo scopo un pulitore a vapore. L'acqua che penetra può provocare danni.
- Solo il nostro servizio assistenza clienti è autorizzato ad effettuare riparazioni e controlli dell'apparecchio. Riparazioni e controlli non eseguiti a regola d'arte possono causare infortuni gravi, danni e guasti di funzionamento.
- Solo gli specialisti provetti, istruiti per questo apparecchio, sono autorizzati a sostituire il cavo di collegamento.

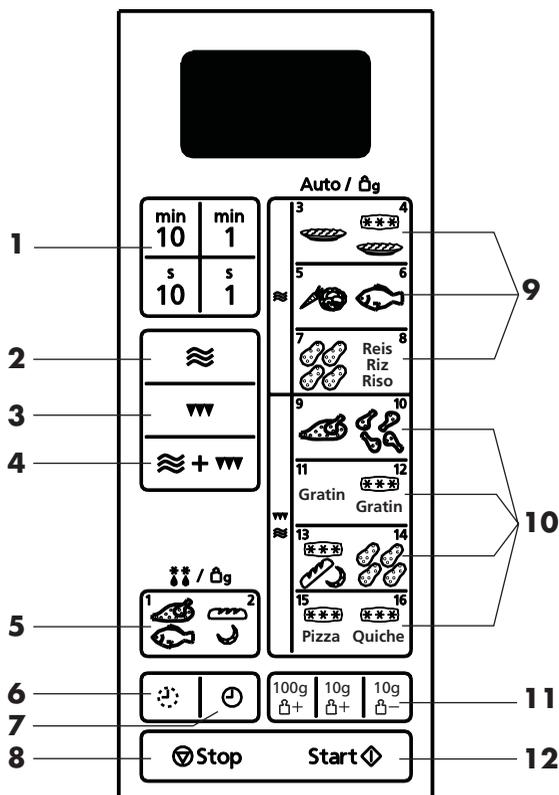
Il suo apparecchio

Struttura dell'apparecchio



- | | |
|--|--|
| 1 Pannello dei comandi | 5 Fori di sfatio |
| 2 Dispositivo d'apertura dello sportello dell'apparecchio | 6 Illuminazione dell'apparecchio |
| 3 Sportello dell'apparecchio con finestra spia | 7 Uscita delle microonde |
| 4 Bloccaggio di protezione dello sportello dell'apparecchio | 8 Elemento di riscaldamento del grill |
| | 9 Fori di sfatio |

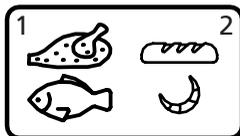
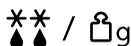
Elementi di comando



Tasti

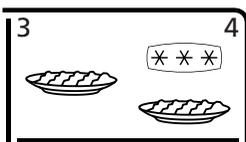
- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Indicazione dell'ora | 9 Programmi automatici microonde |
| 2 Esercizio a microonde | 10 Programmi automatici esercizio combinato |
| 3 Esercizio grill | 11 Immissione del peso |
| 4 Esercizio combinato | 12 Start |
| 5 Scongelamento a peso | |
| 6 Timer/tempo d'attesa | |
| 7 Orologio | |
| 8 Stop/cancellare | |

Uso dei tasti programmi automatici



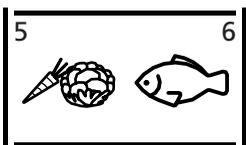
Scongelamento a peso p.es. per:

- 1** Pollame, pesce, carne
- 2** Pane, biscotti, cake, torte



Menu 3 e 4, p.es. per:

- 3** Riscaldare un piatto pronto
- 4** Scongelare e riscaldare un piatto pronto



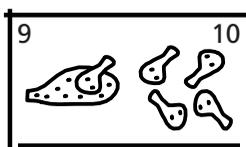
Menu 5 e 6, p.es. per:

- 5** Cavolfiore, cicoria, zucchetti
- 6** Pesce intero, filetti di pesce



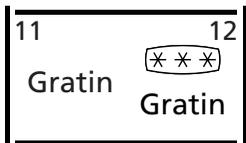
Menu 7 e 8, p.es. per:

- 7** Patate, «patate lesse»
- 8** Riso secco, miglio



Menu 9 e 10, p.es. per:

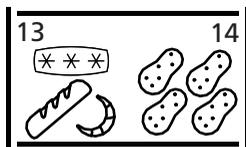
- 9** Polli interi, galletti
- 10** Chicken Nuggets, ali di pollo, cosce di pollo



Menu 11 e 12, p.es. per:

- 11** Cuocere gratin, cannelloni, lasagne
- 12** Scongelare e cuocere gratin, cannelloni, lasagne

... Il suo apparecchio



Menu 13 e 14, p.es. per cuocere:

13 Pane, cornetti

14 Patate al cartoccio



Menu 15 e 16, p.es. per scongelare e cuocere:

15 Pizza precotta

16 Quiche precotta

Simboli sul display



Microonde



Grill

min

Minuti



Scongelare



Peso



Start

sec

Secondi



Griglia

Segnale acustico

L'uso corretto di un tasto viene confermato da un segnale acustico. Se il segnale non si sente, significa che il tasto non è stato premuto bene. L'apparecchio non ha accettato l'immissione.

Durante l'esercizio multifase e con diversi programmi automatici, il segnale acustico viene emesso 2 volte tra le singole fasi.

Al termine del programma il segnale acustico viene emesso 5 volte.

Modi d'esercizio

Questo apparecchio mette a disposizione i seguenti modi d'esercizio:

- **Microonde** (potenza massima delle microonde 1000 W), per riscaldare, cuocere e scongelare, vedere «Microonde» dalla pagina 25.
- **Grill** (potenza 1350 W), per dare ai cibi rapidamente una crosta dorata e croccante, vedere «Grill» dalla pagina 28.
- **Esercizio combinato microonde e grill** (potenza delle microonde limitata a massimo 440 W), per cibi quali crostate, lasagne, pollame, patate all'apparecchio ecc., vedere «Esercizio combinato» dalla pagina 30.
- **Nell'esercizio automatico**, scegliere la categoria di cibo, e immettere il peso dei cibi. Le regolazioni più adatte per le microonde e il grill avvengono automaticamente, vedere «Esercizio automatico» dalla pagina 47.
- **Automatico di scongelamento** per lo scongelamento automatico di carne, pesce e pollame o del pane, vedere pagina 48.

Funzioni supplementari

- Inserimento automatico vedere alla pagina 44
- Sicurezza bambini vedere alla pagina 65
- Esercizio multifase vedere alla pagina 39
- Regolare il tempo d'attesa vedere alla pagina 45
- Timer vedere alla pagina 66

Ventilazione automatica

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

Installazione / alloggiamento

Per installare l'apparecchio sono disponibili diversi kit di montaggio.

Se desidera alloggiare liberamente l'apparecchio, deve rispettare i seguenti punti:

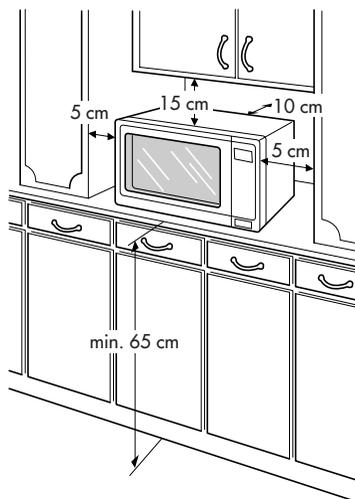
- ▶ Appoggi l'apparecchio su una superficie stabile, piana e solida.
- ▶ Non tolga i piedini di regolazione.
- ▶ Faccia attenzione che i cavi di collegamento non possano essere danneggiati.
- ▶ Metta l'apparecchio ad una distanza di almeno 25 cm da una cucina a gas o elettrica o da altre fonti di calore. L'aria aspirata dalle fessure d'aspirazione non deve superare una temperatura di 35 °C.
- ▶ Le aperture di ventilazione dell'apparecchio non devono essere coperte. Quando le aperture per l'entrata dell'aria e l'aria di scarico non vengono tenute libere, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi e la qualità della cottura potrebbe risultare insufficiente.
- ▶ Per garantire una sufficiente ventilazione, sopra l'apparecchio deve esistere uno spazio libero di minimo 15 cm.
- ▶ Non alloggiare l'apparecchio nelle vicinanze di televisori, apparecchi radio o antenne, altrimenti si possono verificare disturbi.

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

Il funzionamento ineccepibile dell'apparecchio dipende da una sufficiente circolazione dell'aria.

... Il suo apparecchio

- ▶ Durante l'allogamento dell'apparecchio, attenersi quindi alle distanze indicate nella figura.

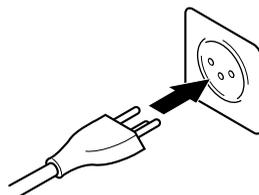


Collegamento alla rete

- ▶ Collegi l'apparecchio ad una spina da 230 V ~50 Hz provvista di messa a terra.
 - Se l'apparecchio dovesse essere collegato ad una tensione maggiore, può succedere un incidente.
- ▶ Collegi l'apparecchio alla rete solamente attraverso un fusibile o un interruttore automatico di minimo 10 A (lento).

Prima messa in esercizio

- ▶ Infilare la spina di rete dell'apparecchio in una presa provvista di terra.
 - Il display indica «88:88».
 - L'apparecchio sarà pronto all'esercizio solamente dopo aver regolato l'orologio.

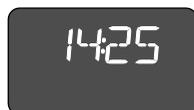


Regolare l'ora dell'orologio

- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display lampeggia il «doppio punto».

Esempio: desideriamo regolare l'ora su 14:25.

- ▶ Premere 1 volta il tasto  (per passi da 10 ore).
- ▶ Premere 4 volte il tasto  (per passi da 1 ora).
- ▶ Premere 2 volte il tasto  (per passi da 10 minuti).
- ▶ Premere 5 volte il tasto  (per passi da 1 minuto).
 - Sul display appare l'ora regolata.
 - Il «doppio punto» lampeggia.
- ▶ Premere il tasto .
 - Il «doppio punto» ha smesso di lampeggiare.
 - L'ora è regolata.



Correggere / nuova regolazione dell'ora

- ▶ Premere il tasto .
 - L'ora regolata sarà cancellata.
- ▶ Regolare la nuova ora.

... Prima messa in esercizio

Prima del primo uso

Inserire l'apparecchio per 5 minuti sull'esercizio con grill (senza cibo e senza microonde).

- ▶ Premere 1 volta il tasto  .
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.



- ▶ Premere 5 volte il tasto  .
 - L'indicazione Start lampeggia.



- ▶ Premere il tasto  .
 - L'apparecchio si accende e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.

- ▶ Apra la finestra della cucina.



I residui d'olio usati da protezione anticorrosione vengono completamente bruciati via e non possono quindi più alterare il sapore dei cibi.

Uso

Uso degli accessori

Sul mercato viene offerta tutta una serie di accessori per gli apparecchi a microonde. Prima dell'acquisto verificare che questi siano adatti per il suo apparecchio.

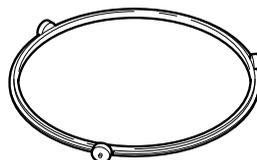
Anello a rulli



Direttamente sull'anello a rulli non è permesso appoggiare altri contenitori che il piatto girevole di vetro.

L'anello a rulli deve essere usato sempre assieme al piatto girevole di vetro.

- Porre l'anello a rulli nella scanalatura in basso all'apparecchio prevista allo scopo.



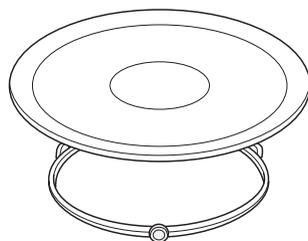
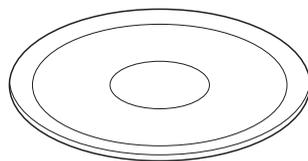
Piatto girevole di vetro



Non appoggi cibi o contenitori bollenti sul piatto girevole di vetro freddo. Non appoggi cibi o contenitori surgelati sul piatto girevole di vetro caldo.

Il piatto girevole di vetro è adatto per tutte le funzioni dell'apparecchio. Raccoglie le gocce di sugo della carne e pezzi di cibo, impedendo così l'inutile imbrattamento del fondo dell'apparecchio.

- Porre il piatto girevole di vetro sull'anello a rulli in modo che le costole sul fondo del piatto girevole di vetro ingranino nelle rispettive cavità dell'azionamento dell'anello a rulli in basso all'apparecchio. Il piatto girevole di vetro può girare in senso orario o antiorario.



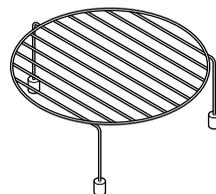
Griglia



Durante l'esercizio la griglia si riscalda fortemente! Pericolo di ustioni!

La griglia si usa sia per il grill che durante l'esercizio combinato.

- Utilizzare sempre come base il piatto girevole di vetro.
- Appoggiare i cibi direttamente sulla griglia, non coprirli!
- Quando si usano stoviglie di metallo, queste non devono essere appoggiate direttamente sulla griglia.



Esercizio manuale

Con questo tipo d'esercizio la potenza e la durata si regolano manualmente. La maggior parte dei cibi si dovrebbe girare o miscelare dopo metà durata di cottura. Si consiglia quindi di programmare dapprima solo il 1° modo d'esercizio e la durata. Dopo conclusa la prima fase, l'apparecchio emette 5 volte il segnale acustico. Ora giri o misceli i cibi e programmi il 2° modo d'esercizio e la durata. Adesso si può programmare anche un tempo d'attesa (vedere pagina 45).

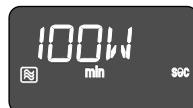
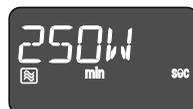
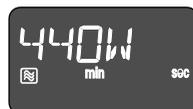
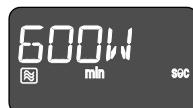
Quale tipo d'esercizio si usa in tal caso?

Alimenti	Modo d'esercizio		Modo d'esercizio		Modo d'esercizio
Pesce		oppure		oppure	
Carne		oppure			
Pollame					
Verdura		oppure			
Bevande					
Patate		oppure			
Riso					
Minestra					

Microonde

Il tasto  è utilizzato «6 volte»:

- ▶ Premendo 1 volta si cuoce con 1000 W.
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.
- ▶ Premendo 2 volte si scongela con 270 W.
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.
 - Viene indicato il simbolo Scongelamento.
- ▶ Premendo 3 volte si riscalda.
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.
- ▶ Premendo 4 volte si cuoce.
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.
- ▶ Premendo 5 volte si prosegue la cottura.
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.
- ▶ Premendo 6 volte si lievita.
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.



L'indicazione lampeggiante dei minuti e dei secondi significa che ora è possibile immettere la durata d'esercizio desiderata.

... Esercizio manuale

▶ Premere i tasti d'indicazione dell'ora corrispondenti alla durata d'esercizio desiderata.

min 10	min 1
^s 10	^s 1

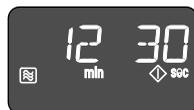
▶ Premere il tasto  per passi da 10 minuti (10, 20, 30 ...)

▶ Premere il tasto  per passi da 1 minuto (da 1 a 9)

▶ Premere il tasto  per passi da 10 secondi (10, 20, 30 ...)

▶ Premere il tasto  per passi da 1 secondo (da 1 a 9)

– Sul display appare l'ora regolata e il tasto Start lampeggia.



▶ Premere il tasto  .

– L'apparecchio si accende e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.

Fine dell'esercizio a microonde

– Trascorsa la durata d'esercizio regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

– L'apparecchio emette 5 volte un segnale acustico e l'illuminazione interna dell'apparecchio si spegne.

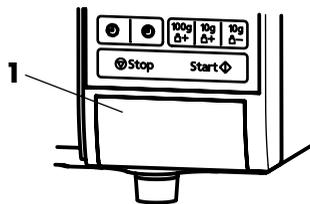


Il ventilatore può continuare a funzionare ancora per breve tempo.

▶ Per prelevare il cibo, premere sul pulsante d'apertura dello sportello **1**.



Consigliamo d'asciugare con un panno morbido e asciutto l'interno umido dell'apparecchio e di lasciare lo sportello aperto per permettergli di asciugare completamente.



... **Esercizio manuale**

Scelta della giusta potenza delle microonde

La potenza e le indicazioni della durata riportati nella tabella sono valori indicativi. Il tipo di cibo, la quantità e la qualità, la forma e la temperatura iniziale influenzano la durata di preparazione nell'apparecchio.

Stadio di potenza Adatto per:

MAX = 1000 W

- Per riscaldare rapidamente bevande, acqua, brodi, piatti unici, caffè, tè o altri alimenti con elevato contenuto d'acqua.
- Cottura di verdura, riscaldamento di pranzi.



Quando i cibi contengono uova o panna, scegliere uno stadio di potenza basso.

MIN = 270 W

- Scongellare le derrate alimentari.

600 W

- Riscaldare il latte.
- Scongellare e riscaldare i piatti surgelati.

440 W

- Cottura finale dei cibi.
- Cottura di alimenti sensibili.
- Sciogliere la cioccolata.
- Cuocere piatti unici.

250 W

- «Cucinare» di piatti unici, riso, scongelare.

100 W

- Scongellare alimenti sensibili.
- Scongellare il burro, il formaggio e il gelato.

Grill

Il tasto  è utilizzato «3 volte»:

- ▶ Premendo 1 volta si cuoce al grill allo stadio 1 «stadio di potenza forte».
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.
- ▶ Premendo 2 volte si cuoce al grill allo stadio 2 «potenza media».
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.
- ▶ Premendo 3 volte si cuoce al grill allo stadio 3 «potenza debole».
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.

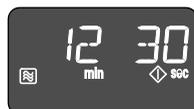


L'indicazione lampeggiante dei minuti e dei secondi significa che ora è possibile immettere la durata d'esercizio desiderata.

- ▶ Premere i tasti d'indicazione dell'ora corrispondenti alla durata d'esercizio desiderata.
- ▶ Premere il tasto  per passi da 10 minuti (10, 20, 30 ...)
- ▶ Premere il tasto  per passi da 1 minuto (da 1 a 9)
- ▶ Premere il tasto  per passi da 10 secondi (10, 20, 30 ...)
- ▶ Premere il tasto  per passi da 1 secondo (da 1 a 9)

min 10	min 1
s 10	s 1

- Sul display appare l'ora regolata e il tasto Start lampeggia.



- ▶ Premere il tasto  .
 - L'apparecchio si accende e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.

... **Esercizio manuale**

Fine dell'esercizio con grill

- Trascorsa la durata d'esercizio regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
- L'apparecchio emette 5 volte un segnale acustico e l'illuminazione interna dell'apparecchio si spegne.

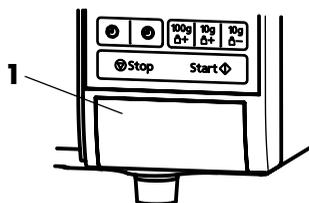


Il ventilatore può continuare a funzionare ancora per breve tempo.

- Per prelevare il cibo, premere sul pulsante d'apertura dello sportello **1**.



Consigliamo d'asciugare con un panno morbido e asciutto l'interno umido dell'apparecchio e di lasciare lo sportello aperto per permettergli di asciugare completamente.



Scelta della giusta potenza del grill

- Non preriscaldare il grill.
- A metà cottura girare il cibo da cuocere al grill.
- Mai coprire il cibo da cuocere al grill.



La maggior parte dei pezzi di carne si possono cuocere al grill allo «stadio massimo del grill». Lo «stadio del grill medio» e «debole» si usa per i cibi delicati o per quelli che richiedono una durata di cottura al grill più lunga.

Tempi approssimativi di cottura al grill

Cibo da cuocere al grill	▼	1. lato	2. lato
Scaloppine di maiale, rognone	1	10 min.	10 min.
Cervelas	1	8–10 min.	6–8 min.
Tostare il pane	1	2–4 min.	2–4 min.

Esercizio combinato

Esercizio combinato significa la possibilità di usare il grill e le microonde contemporaneamente. Complessivamente sono disponibili 9 possibilità. I seguenti 3 esempi indicano le regolazioni ottimali.

Esempio 1

► Premere 1 volta il tasto .

- Il simbolo Grill lampeggia.



► Premere 1 volta il tasto .

- Il simbolo Microonde lampeggia.



► Premere 3 volte il tasto .

- Sul display vengono indicati 100 W e il simbolo Microonde si accende.



- L'indicazione del display cambia e viene indicata la potenza del grill.



- L'indicazione del display cambia, vengono indicati i simboli Microonde e Grill. L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.



L'indicazione lampeggiante dei minuti e dei secondi significa che ora è possibile immettere la durata d'esercizio desiderata.

... **Esercizio manuale**

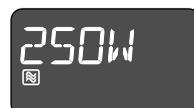
- ▶ Premere i tasti d'indicazione dell'ora corrispondenti alla durata d'esercizio desiderata.
 - ▶ Premere il tasto  per passi da 10 minuti (10, 20, 30 ...)
 - ▶ Premere il tasto  per passi da 1 minuto (da 1 a 9)
 - ▶ Premere il tasto  per passi da 10 secondi (10, 20, 30 ...)
 - ▶ Premere il tasto  per passi da 1 secondo (da 1 a 9)
- Sul display appare l'ora regolata e il tasto Start lampeggia.

min 10	min 1
^s 10	^s 1

- Sul display appare l'ora regolata e il tasto Start lampeggia.
- 
- ▶ Premere il tasto  .
 - L'apparecchio si accende e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.

Esempio 2

- ▶ Premere 1 volta il tasto  .
 - Il simbolo Grill lampeggia.
- ▶ Premere 2 volte il tasto  .
 - Il simbolo Microonde lampeggia.
- ▶ Premere 2 volte il tasto  .
 - Sul display vengono indicati 250 W e il simbolo Microonde si accende.
 - L'indicazione del display cambia e viene indicata la potenza del grill.
 - L'indicazione del display cambia, vengono indicati i simboli Microonde e Grill. L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.



- ▶ Regolare la durata d'esercizio desiderata analogamente all'esempio 1.

... Esercizio manuale

Esempio 3

- Premere 1 volta il tasto .

– Il simbolo Grill lampeggia.



- Premere 3 volte il tasto .

– Il simbolo Microonde lampeggia.



- Premere 1 volta il tasto .

– Sul display vengono indicati 440 W e il simbolo Microonde si accende.



– L'indicazione del display cambia e viene indicata la potenza del grill.



– L'indicazione del display cambia, vengono indicati i simboli Microonde e Grill.

L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.



- Regolare la durata d'esercizio desiderata analogamente all'esempio 1.

Fine dell'esercizio combinato

– Trascorsa la durata d'esercizio regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.

– L'apparecchio emette 5 volte un segnale acustico e l'illuminazione interna dell'apparecchio si spegne.

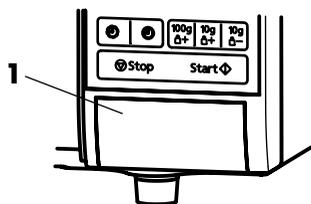


Il ventilatore può continuare a funzionare ancora per breve tempo.

- Per prelevare il cibo, premere pulsante d'apertura dello sportello 1.



Consigliamo d'asciugare con un panno morbido e asciutto l'interno umido dell'apparecchio e di lasciare lo sportello aperto per permettergli di asciugare completamente.



... **Esercizio manuale**

Scelta della giusta regolazione per l'esercizio combinato

- ▶ Per l'esercizio combinato non preriscaldare l'apparecchio.
- ▶ Non coprire i cibi.
- ▶ In caso di piccoli quantitativi usare la griglia, per quantitativi maggiori usare il piatto girevole di vetro.
- ▶ Non preparare piccoli quantitativi con l'esercizio combinato.
- ▶ Programmare dapprima il modo d'esercizio e la durata per il 1° lato, girare, poi programmare per il 2° lato.

Alimenti	1. lato				2. lato		
Gratin di patate* (500 g)	10–15 min.	1	440 W				
Pezzetti di pollo 600–800 g	12 min.	1	250 W	girare	12 min.	1	250 W
Hamburger 2–4 pezzi	7–8 min.	1	250 W	girare	7–8 min.	1	250 W



* Per il gratin di patate usare patate cotte. Porre la vasca con il gratin sul piatto girevole di vetro.

Consigli pratici

Per riscaldare

Per il riscaldamento con le microonde, le derrate alimentari già cotte vengono riscaldate nuovamente a «temperatura da pranzo». Per fare questo si dovrebbero osservare i seguenti consigli:

- ▶ Tutti alimenti, eccetto le salse e le minestre, devono essere coperti durante il riscaldamento.
- ▶ Gli alimenti divengono omogeneamente caldi o bollenti, se a metà cottura vengono mescolati o girati.
- ▶ Anche un tempo d'attesa (vedere alla pagina 45) aiuta ad ottenere un riscaldamento omogeneo.
- ▶ Molte piccole porzioni si possono riscaldare più rapidamente ed omogeneamente rispetto ad un'unica grande porzione. Provveda già al momento di surgelare il cibo a creare una forma piatta possibilmente piccola.
- ▶ Per motivi d'igiene le derrate alimentari riscaldate devono raggiungere una temperatura di oltre 70 °C.
- ▶ Per il riso e la pasta si consiglia di aggiungere un poco di liquido.

Queste indicazioni relative alla durata del riscaldamento sono da considerarsi valori indicativi approssimativi.

Alimenti	Volume	≈	Durata	Tempo di attesa
Acqua	1 tazza	MAX	1–2 min.	1–2 min.
Acqua	500 ml	MAX	4–6 min.	1–2 min.
Latte	1 tazza	MAX	½–1 min.	1–2 min.
Minestra	2 tazze	MAX	3 min.	1–2 min.
Piatto unico, gulasch	250 g	MAX	2–3 min.	1–2 min.
Piatto pronto	300–400 g	600 W	2–3 min.	2–3 min.
Verdura	250 g	600 W	2–3 min.	2–3 min.
Pesce	200 g	600 W	2–3 min.	2–3 min.
Riso, pasta	200 g	600 W	2–4 min.	2–3 min.
Patate	200 g	600 W	2–3 min.	2–3 min.
Salsicce (perforate)	80–100 g	600 W	1 min.	2–3 min.
Fetta d'arrosto	150 g	600 W	2–4 min.	2–3 min.
Pop-corn	100 g	MAX	3–4 min.	1 min.

... **Esercizio manuale**

Per scongelare

La durata di scongelamento degli alimenti dipende soprattutto dalla loro forma, quantità e temperatura iniziale. Per fare questo si dovrebbero osservare i seguenti consigli:

- ▶ Durante il tempo d'attesa (vedere alla pagina 45) lasciare i cibi nell'apparecchio.
- ▶ Gli alimenti vengono scongelati omogeneamente, se a metà cottura vengono mescolati o girati.
- ▶ Togliere i prodotti quali il burro, quark ecc. dalla loro confezione e metterli in un contenitore adatto.
- ▶ Provvedere già al momento di surgelare il cibo a creare una forma piatta possibilmente piccola.

Le indicazioni relative alla durata di scongelamento sono da considerarsi valori indicativi approssimativi.

Alimenti	Peso		Durata	Tempo di attesa
Antipasto	450 g	MIN	12–14 min.	10–15 min.
Hamburger (4 pezzi)	400 g	MIN	7–10 min.	10–15 min.
Carne macinata	500 g	MIN	12–16 min.	10–15 min.
Carne macinata	300 g	MIN	8–10 min.	10–15 min.
Pesce intero	1 kg	MIN	15–20 min.	10–15 min.
Burro, margarina	250 g	100 W	5–7 min.	5–7 min.
Quark	250 g	100 W	5–6 min.	10–15 min.
Formaggio a fette intere	200 g	100 W	3 min.	10–15 min.
Prosciutto cotto	200 g	100 W	3–5 min.	10–15 min.
Affettato	200 g	100 W	3–5 min.	10–15 min.
Lamponi	250 g	250 W	6–7 min.	10–15 min.
Mirtilli	250 g	250 W	6–7 min.	10–15 min.
Bacche miste	250 g	250 W	8–10 min.	10–15 min.



Per scongelare usare anche il programma «Automatico per scongelare» alla pagina 48.

... **Esercizio manuale**

Per scongelare e cuocere la verdura surgelata

La verdura surgelata si scongela e cuoce molto semplicemente in una sola volta. Per fare questo si dovrebbero osservare i seguenti consigli.

- ▶ A seconda della quantità aggiungere da 4 a 12 cucchiai da minestra d'acqua e poi coprire il contenitore.
- ▶ Porre il contenitore sempre al centro del piatto girevole di vetro.
- ▶ Dopo metà cottura miscelare la verdura.
- ▶ Durante il tempo d'attesa (vedere alla pagina 45) lasciare i cibi nell'apparecchio.

Le indicazioni relative alla durata di scongelamento e di cottura sono da considerarsi valori indicativi approssimativi.

Verdura	Peso		Durata	Tempo di attesa
Broccoli	500 g	MAX	8–10 min.	3 min.
Piselli	500 g	MAX	8–10 min.	3 min.
Taccole	350 g	MAX	6–8 min.	3 min.
Verdura mista	325 g	MAX	9–11 min.	3 min.
Fagioli	450 g	MAX	14–16 min.	3 min.
Spinaci (a porzioni)*	500 g	MAX	10–14 min.	3 min.



* Spezzettare gli spinaci quando si girano.

... **Esercizio manuale**

Per cuocere verdura fresca

- ▶ A seconda della quantità aggiungere da 4 a 12 cucchiai da minestra d'acqua e poi coprire il contenitore.
- ▶ Porre il contenitore sempre al centro del piatto girevole di vetro.
- ▶ Dopo metà cottura miscelare la verdura.
- ▶ Durante il tempo d'attesa (vedere alla pagina 45) lasciare i cibi nell'apparecchio.

Le indicazioni relative alla durata di cottura sono da considerarsi valori indicativi approssimativi.

Verdura	Peso		Durata	Tempo di attesa
Cavolfiore	350 g	MAX	8–10 min.	3 min.
Broccoli	400 g	MAX	6–8 min.	3 min.
Indivia del Belgio	500 g	MAX	6–8 min.	3 min.
Finocchio	350 g	MAX	6–10 min.	3 min.
Carote	450 g	MAX	7–10 min.	3 min.
Cavolo rapa	350 g	MAX	7–10 min.	3 min.
Patate (a fette)	400 g	MAX	6–8 min.	3 min.
Sedano*	450 g	MAX	6–10 min.	3 min.
Asparagi (verdi)*	500 g	MAX	6–10 min.	3 min.
Pomodori	4 pezzi	600 W	4–6 min.	3 min.



* Per ottenere un risultato di cottura omogeneo, nel caso del sedano e degli asparagi si dovrebbe aggiungere un po' più d'acqua.

... Esercizio manuale

Per cuocere al grill la carne

- ▶ Girare i pezzi di carne più compatti e solidi dopo metà tempo di cottura.
- ▶ Appoggiare la carne sulla griglia.
- ▶ Durante la cottura con il grill non coprire mai la carne!

Le indicazioni relative alla durata della cottura al grill sono da considerarsi valori indicativi approssimativi.

Alimenti			1. lato	2. lato
Coppa	100–150 g	1	6–8 min.	10 min.
Salsicce di vitello	150 g	1	8–10 min.	10 min.
Scaloppine di maiale, rognone	100 g	1	10 min.	10 min.
Cervelas	70–80 g	1	8–10 min.	6–8 min.
Tostare il pane	3–4 fette	1	2–4 min.	2–4 min.
Fette di salmone	100–150 g	2	3–4 min.	2–4 min.

Per cuocere il pesce

- ▶ Girare i pezzi di pesce più compatti e solidi dopo metà tempo di cottura.
- ▶ Porre il pesce in una vaschetta adatta e aggiungere un poco di liquido (p.es. vino, brodo, ecc.). Appoggiare la vaschetta sopra il piatto girevole di vetro.
- ▶ Durante l'esercizio a microonde coprire sempre il cibo da cuocere!
- ▶ Durante il tempo d'attesa (vedere alla pagina 45) lasciare i cibi nell'apparecchio.

Le indicazioni relative alla durata di cottura sono da considerarsi valori indicativi approssimativi.

Alimenti	Peso		Durata	Tempo di attesa
Trota (da ca. 150 g) con pelle*	2 pezzi	600 W	6–8 min.	3 min.
Filetti di pesce	400 g	600 W	7–9 min.	3 min.
Fette di salmone	100–150 g	440 W	5–7 min.	3 min.



*Per i pesci interi, intagliare la pelle leggermente con un coltello.

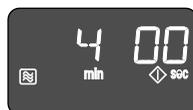
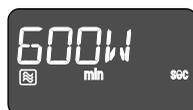
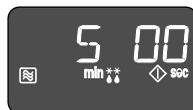
Esercizio multifase

Prima di iniziare l'esercizio, può regolare fino a tre fasi d'esercizio per l'esercizio manuale a microonde, esercizio con grill o esercizio combinato con qualsiasi stadio di potenza o durata di tempo. Questi si succederanno l'uno all'altro. Un inserimento automatico (vedere alla pagina 44) o un tempo d'attesa (vedere alla pagina 45) contano come singole fasi.

Esempio per l'esercizio manuale a microonde

Lei desidera scongelare per 5 minuti, osservare una durata d'attesa di 3 minuti e poi riscaldare per 4 minuti.

- ▶ Premere 2 volte il tasto  .
 - L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia. Viene indicato il simbolo di scongelamento.
- ▶ Premere 5 volte il tasto  .
 - Viene indicata la durata regolata (5 min.). Il tasto Start lampeggia. In questa fase si può però ignorare.
- ▶ Premere 1 volta il tasto  .
 - Sul display l'indicazione del tempo d'attesa lampeggia.
- ▶ Premere 3 volte il tasto  .
 - Viene indicato il tempo d'attesa immesso di 3 minuti. Il tasto Start lampeggia. In questa fase si può però ignorare.
- ▶ Premere 3 volte il tasto  .
 - Sul display appare la potenza delle microonde regolata. L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.
- ▶ Premere 4 volte il tasto  .
 - Sul display appare l'ora regolata. Il tasto Start lampeggia.
- ▶ Premere il tasto  .
 - L'apparecchio si accende e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.



... Esercizio manuale

Esempio per esercizio con grill allo stadio 1 «grande potenza»

Lei desidera cuocere con il grill per 5 minuti, osservare un tempo d'attesa di 3 minuti e cuocere nuovamente con il grill per 4 minuti.

- Premere 1 volta il tasto .

– L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.



- Premere 5 volte il tasto .

– Viene indicata la durata regolata (5 min.).

Il tasto Start lampeggia. In questa fase si può però ignorare.



- Premere 1 volta il tasto .

– Sul display l'indicazione Tempo d'attesa lampeggia.



- Premere 3 volte il tasto .

– Viene indicato il tempo d'attesa immesso di 3 minuti. Il tasto Start lampeggia. In questa fase si può però ignorare.



- Premere 1 volta il tasto .

– Sul display appare lo stadio di potenza regolato.

L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.



- Premere 4 volte il tasto .

– Sul display appare l'ora regolata.

Il tasto Start lampeggia.



- Premere il tasto .

– L'apparecchio si accende e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.

... Esercizio manuale

Esempio per l'esercizio combinato

Lei desidera regolare il grill allo stadio 3 per 5 minuti con una potenza delle microonde di 440 W, osservare un periodo d'attesa di 3 minuti e poi combinare il grill allo stadio 1 per 5 minuti assieme ad una potenza delle microonde di 100 W.

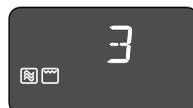
- Premere 1 volta il tasto  .

– Il simbolo Grill lampeggia.



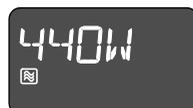
- Premere 3 volte il tasto  .

– Lo stadio 3 del grill viene indicato e il simbolo Microonde lampeggia.

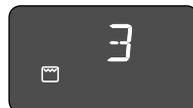


- Premere 1 volta il tasto  .

– Sul display appare la potenza delle microonde regolata.



– L'indicazione sul display cambia e viene indicata la potenza del grill.



– L'indicazione del display cambia, vengono indicati i simboli Microonde e Grill.



L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.

- Premere 5 volte il tasto  .

– Sul display appare l'ora regolata.

Il tasto Start lampeggia. In questa fase si può però ignorare.



- Premere 1 volta il tasto  .

– Sul display l'indicazione del tempo d'attesa lampeggia.



- Premere 3 volte il tasto  .

– Viene indicato il tempo d'attesa immesso di 3 minuti. Il tasto Start lampeggia. In questa fase si può però ignorare.



... Esercizio manuale

- Premere 1 volta il tasto  .
– Il simbolo Grill lampeggia.
- Premere 1 volta il tasto  .
– Lo stadio 1 del grill viene indicato e il simbolo Microonde lampeggia.
- Premere 3 volte il tasto  .
– Sul display vengono indicati 100 W e il simbolo Microonde si accende.
- L'indicazione del display cambia e viene indicata la potenza del grill.
- L'indicazione del display cambia, vengono indicati i simboli Microonde e Grill.
L'indicazione dei minuti e dei secondi lampeggia.
- Premere 5 volte il tasto  .
– Sul display appare l'ora regolata.
Il tasto Start lampeggia.
- Premere il tasto  .
– L'apparecchio si accende e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.



Al termine di un esercizio multifase, tra le singole fasi il programma emette un doppio segnale acustico.

... **Esercizio manuale**

Scelta della giusta regolazione per l'esercizio multifase

- ▶ Durante l'esercizio con il grill usare la griglia e non coprire i cibi. Qualora i cibi fossero troppo vicini al grill, porli sul piatto girevole di vetro.
- ▶ Mettere il pesce in una vaschetta adatta e coprirla. Porre la vaschetta al centro del piatto girevole di vetro.
- ▶ Aggiungere sempre del tempo d'attesa (vedere alla pagina 45).

Alimenti	1. lato			2. lato		
Spiedini (4 pezzi)	2-4 min. 6 min.	1	100 W	girare	10 min.	1
Cosce di pollo (2 pezzi)	9 min.	1	100 W	girare	11 min. 4 min.	1 100 W
½ pollo (perforare la pelle)	5-6 min. 6-7 min.	3	440 W	girare	11-13 min.	1 100 W
Cotolette di maiale spesse 2-2½ cm (4 pezzi)	4 min. 6 min.	1	100 W	girare	8-10 min.	1
Pesce intero con pelle (500 g)	6-8 min. 1-2 min.		600 W 100 W	girare	7-8 min.	2 440 W
Toast Hawaii (4 pezzi)	2-3 min. 3-4 min.	1	100 W			



Per i pesci, intagliare la pelle leggermente con un coltello.

Inserimento automatico

L'inserimento automatico costituisce parte integrante dell'esercizio multifase. Questa funzione l'aiuta ad avviare automaticamente l'apparecchio, quando avete altro da fare. L'avviamento automatico si può usare per l'esercizio a microonde, la cottura con il grill o l'esercizio combinato.

- ▶ Premere 1 volta il tasto .
 - Sul display l'indicazione Inserimento automatico lampeggia.

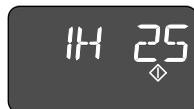


Digitare l'ora d'inserimento desiderata, p.es. 1 ora e 25 minuti.



In questa applicazione il tasto  non possiede funzioni!

- ▶ Premere 1 volta il tasto  (per passi di un'ora da 1 a 9)
- ▶ Premere 2 volte il tasto  (per passi da 10 minuti (10, 20, 30 ...))
- ▶ Premere 5 volte il tasto  (per passi di un minuto da 1 a 9)
 - Viene indicata l'ora di inserimento immessa di 1 ora e 25 minuti. Il tasto Start lampeggia. In questa fase si può però ignorare.



- ▶ Scegliere il modo d'esercizio desiderato per:
 - Esercizio con microonde dalla pagina 25
 - Esercizio con grill dalla pagina 28 oppure
 - Esercizio combinato dalla pagina 30
- ▶ Premere il tasto .
 - L'apparecchio si accende e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.



Se per l'inserimento automatico ha immesso una durata in ore, l'apparecchio esegue un conto alla rovescia in minuti. Se la durata è stata immessa in minuti, l'apparecchio esegue un conto alla rovescia in secondi.

Dopo scaduto il tempo per l'inserimento automatico, l'apparecchio si attiva al modo d'esercizio regolato.

Regolare il tempo di attesa

Con un tempo d'attesa il calore può distribuirsi omogeneamente negli alimenti dopo il disinserimento dell'apparecchio. Un tempo d'attesa si può usare per l'esercizio manuale (microonde, grill e/o esercizio combinato) nonché durante l'esercizio multifase. Il tempo d'attesa inizia a decorrere, quando il modo d'esercizio regolato è scaduto.

- ▶ Scegliere il modo d'esercizio desiderato per:
 - Esercizio con microonde dalla pagina 25
 - Esercizio con grill dalla pagina 28
 - Esercizio combinato dalla pagina 30 oppure
 - Esercizio multifase dalla pagina 39
- Il tasto Start lampeggia. In questa fase si può però ignorare.

- ▶ Premere 1 volta il tasto .
 - Sul display l'indicazione Tempo d'attesa lampeggia.



Digitare il tempo d'attesa desiderato, p.es. 3 minuti.



In questa applicazione il tasto  non possiede funzioni!

Premere il tasto  per passi da 1 ora (da 1 a 9).

Premere il tasto  per passi da 10 minuti (10, 20, 30 ...).

- ▶ Premere 3 volte il tasto  (per passi di un minuto da 1 a 9)
 - Viene indicato il tempo d'attesa immesso di 3 minuti. Il tasto Start lampeggia.



- ▶ Premere il tasto .
 - L'apparecchio si inserisce e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.



Se per il tempo d'attesa ha immesso una durata in ore, sul display appare il conto alla rovescia in minuti. Se la durata è stata immessa in minuti, l'apparecchio esegue un conto alla rovescia in secondi.

Aumentare la durata d'esercizio

Dopo l'avviamento di un modo d'esercizio scelto manualmente (microonde, grill e/o esercizio combinato), la durata dell'esercizio si può aumentare a passi da 1 minuto.

- ▶ Premere il tasto  così tante volte fino a che sarà indicata l'ora desiderata.
 - Durante questa operazione l'esercizio non si interrompe.

Esercizio automatico

Può scegliere tra 16 programmi con automatico per il peso. Ogni programma vale per determinati alimenti e campi di peso. La potenza necessaria e la durata d'esercizio vengono regolati automaticamente. Per quantità inferiori alle indicazioni regolabili, si prega di optare per «Esercizio manuale» dalla pagina 24.

Per ogni programma automatico sono memorizzate due occupazioni dei tasti, vedere «Uso dei tasti programmi automatici» dalla pagina 15. Premendo ripetutamente sui singoli tasti può «sfogliare» tra i programmi memorizzati.

Indicazioni generali concernenti l'uso dei programmi automatici

- ▶ Dapprima si preme il tasto del programma desiderato.
- ▶ Dopo si sceglie il peso.
- ▶ Infine si avvia il programma premendo sul tasto  .



Per i programmi da 12 a 16 sul display viene visualizzato anche l'uso della griglia.

Indicazioni generali concernenti l'immissione del peso

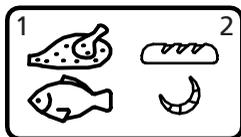
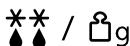
Il peso si regola con il tasto  .

- ▶ Premendo il tasto  il peso aumenta di 100 g.
- ▶ Premendo il tasto  il peso aumenta di 10 g.
- ▶ Premendo il tasto  il peso diminuisce di 10 g.

Automatico per scongelare



Questo modo d'esercizio si avvale delle microonde.



Nel programma 1 e con un'indicazione del peso a partire da 500 g, a metà tempo l'apparecchio emette un doppio segnale acustico.

Nel programma 2 ciò avviene a partire da un peso di 310 g.

Uso	Alimenti	Campo di peso in grammi	Premendo 1 volta sul tasto dell'automatico del peso appare
premere 1 volta	Pollame, pesce, carne	200–2500 g	800 g
premere 2 volte	Pane, torte, cake, biscotti	100–1500 g	500 g

Programma 1



- ▶ Togliere il pesce o la carne dalla confezione.
- ▶ Metterlo in una vaschetta e porla coperta sul piatto girevole di vetro.
- ▶ A metà cottura girare.

Programma 2



- ▶ Togliere il pane o la torta dall'imballaggio e metterla sul piatto girevole di vetro.
- ▶ Non coprire e non girare.

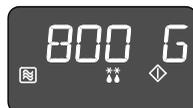
... **Esercizio automatico**

Esempio programma 1

- ▶ Premere 1 volta il tasto Scongelo con peso.
 - Sul display appare il programma 1, il simbolo delle microonde e di scongelamento si accendono. L'indicazione del peso lampeggia.



- ▶ Premere 1 volta il tasto   .
 - Sul display viene visualizzato il peso usato più frequentemente.



- ▶ Immettere il peso desiderato.
- ▶ Premere 1 volta il tasto .
 - L'apparecchio si inserisce e sul display avviene il conto alla rovescia della durata d'esercizio.

Fine dell'esercizio automatico

- Trascorsa la durata d'esercizio regolata, l'apparecchio si disinserisce automaticamente.
- L'apparecchio emette 5 volte un segnale acustico e l'illuminazione interna dell'apparecchio si spegne.

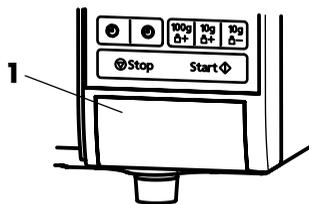


Il ventilatore può continuare a funzionare ancora per breve tempo.

- ▶ Per prelevare il cibo, premere pulsante d'apertura dello sportello **1**.



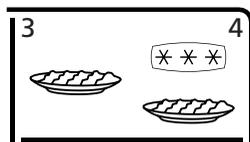
Consigliamo d'asciugare con un panno morbido e asciutto l'interno umido dell'apparecchio e di lasciare lo sportello aperto per permettergli di asciugare completamente.



Programmi automatici microonde

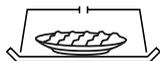


Questi modi d'esercizio si avvalgono delle microonde.



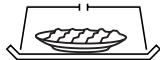
Uso	Alimenti	Campo di peso in grammi	Premendo 1 volta sul tasto dell'automatico del peso appare
premere 1 volta	Riscaldare piatti pronti freschi	200–1000 g	300 g
premere 2 volte	Scongelare e riscaldare piatti pronti e pranzi pronti surgelati	200–1000 g	300 g

Programma 3



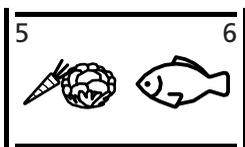
- ▶ Inumidire i cibi con un po' d'acqua o di brodo.
- ▶ Porre il piatto sopra il piatto girevole di vetro e coprire.

Programma 4



- ▶ Togliere il cibo dalla confezione e metterlo su un piatto.
- ▶ Porlo sopra il piatto girevole di vetro e coprire.
- ▶ Per i pranzi pronti osservare anche i consigli del produttore.

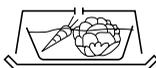
... Esercizio automatico



Per il programma 6 dopo $\frac{2}{3}$ del tempo l'apparecchio emette un doppio segnale acustico.

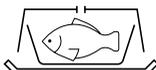
Uso	Alimenti	Campo di peso in grammi	Premendo 1 volta sul tasto dell'automatico del peso appare
premere 1 volta	Cottura di verdura fresca	200–1000 g	500 g
premere 2 volte	Cottura di pesci freschi	100–1100 g	500 g

Programma 5



- ▶ Mettere la verdura in una vaschetta e a seconda della quantità aggiungere da 4 a 12 cucchiaini di liquido (p.es. brodo, vino).
- ▶ Coprire la vaschetta e porla sopra il piatto girevole di vetro.
- ▶ Durante la cottura miscelare le porzioni di una certa grandezza.

Programma 6



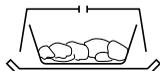
- ▶ Porre il pesce in una vaschetta adatta.
- ▶ Aggiungere da 4 a 8 cucchiaini di liquido (p.es. brodo, vino, succo di limone).
- ▶ Coprire la vaschetta e porla sopra il piatto girevole di vetro.

... Esercizio automatico



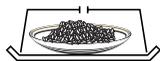
Uso	Alimenti	Campo di peso in grammi	Premendo 1 volta sul tasto dell'automatico del peso appare
premere 1 volta	Cuocere patate	200–1500 g	200 g
premere 2 volte	Cuocere il riso	200–1600 g	200 g

Programma 7



- ▶ Tagliare le patate a fette della stessa grandezza e metterle in una vaschetta adatta.
- ▶ Aggiungere da 4 a 12 cucchiaini da minestra di liquido (p.es. acqua, brodo).
- ▶ Coprire la vaschetta e porla sopra il piatto girevole di vetro.
- ▶ Dopo metà tempo girare le porzioni che pesano oltre 500 g.

Programma 8

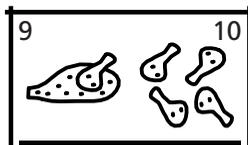


- ▶ Porre il riso in una vaschetta adatta.
- ▶ Per 100 g di riso aggiungere 2 dl di liquido (brodo, acqua).
- ▶ Coprire la vaschetta e porla sopra il piatto girevole di vetro.

Programma automatico esercizio combinato



Questi modi d'esercizio si avvalgono delle microonde e del grill.



Per il programma 9 dopo $\frac{2}{3}$ del tempo l'apparecchio emette un doppio segnale acustico.

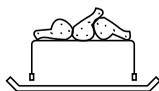
Uso	Alimenti	Campo di peso in grammi	Premendo 1 volta sul tasto dell'automatico del peso appare
premere 1 volta	Cuocere/dorare un pollo intero	800–2000 g	1000 g
premere 2 volte	Cuocere/cuocere al grill pezzetti di pollo	200–1500 g	500 g

Programma 9



- ▶ Mettere il pollo condito su una vaschetta adatta, non troppo alta.
- ▶ Non coprire.
- ▶ Porla sopra il piatto girevole di vetro.
 - Dopo $\frac{2}{3}$ del tempo l'apparecchio emette un doppio segnale acustico.
- ▶ Girare il pollo.

Programma 10



- ▶ Mettere i pezzi di pollo conditi sopra la griglia o in una vaschetta adatta.
- ▶ Non coprire.
- ▶ Mettere la griglia o la vaschetta sul piatto girevole di vetro.
- ▶ A metà cottura girare.

... Esercizio automatico



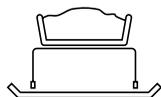
Uso	Alimenti	Campo di peso in grammi	Premendo 1 volta sul tasto dell'automatico del peso appare
premere 1 volta	Cuocere o dorare il gratin fresco	500–2000 g	1000 g
premere 2 volte	Scongelare il gratin surgelato, cuocere e dorare	300–1200 g	400 g

Programma 11



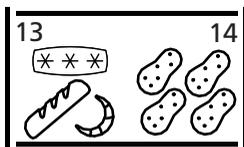
- ▶ Porre la vaschetta di gratin sul piatto girevole di vetro.
- ▶ Non coprire.

Programma 12



- ▶ Togliere il gratin surgelato dalla confezione.
- ▶ Metterla in una vaschetta adatta alle microonde.
- ▶ Metterla sulla griglia (porzione piuttosto piccola) o sul piatto girevole di vetro (porzione piuttosto grande).
- ▶ Non coprire.
- ▶ Per i prodotti acquistati osservare anche le indicazioni del produttore.

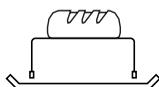
... **Esercizio automatico**



Per il programma 13 dopo $\frac{2}{3}$ del tempo l'apparecchio emette un doppio segnale acustico.

Uso	Alimenti	Campo di peso in grammi	Premendo 1 volta sul tasto dell'automatico del peso appare
premere 1 volta	Scongelare e cuocere il pane/ i panini surgelati	30–600 g	100 g
premere 2 volte	Cuocere e dorare le patate	200–2000 g	500 g

Programma 13

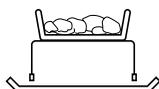


- ▶ Togliere il pane o i panini dall'imballaggio e metterli sulla griglia.
- ▶ Mettere la griglia sopra il piatto girevole di vetro.
- ▶ Non coprire.
 - Dopo $\frac{2}{3}$ del tempo l'apparecchio emette un doppio segnale acustico.
- ▶ Girare il pane o i panini.



Il pane piuttosto alto metterlo direttamente sul piatto girevole di vetro, senza la griglia.

Programma 14

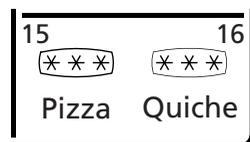


- Patate al forno
- ▶ Perforare un poco la buccia servendosi di una forchetta.
 - ▶ Mettere le patate in una vaschetta adatta e metterla sopra la griglia.
 - ▶ Mettere la griglia sopra il piatto girevole di vetro.
 - ▶ Non coprire.

Patate affettate

- ▶ Metterle in una vaschetta adatta. Condire con cipolle finemente affettate, formaggio grattugiato, condimenti e un poco d'olio di oliva.
- ▶ Porre la vaschetta sulla griglia.
- ▶ Non coprire.
- ▶ Mettere la griglia sopra il piatto girevole di vetro.

... Esercizio automatico



Uso	Alimenti	Campo di peso in grammi	Premendo 1 volta sul tasto dell'automatico del peso appare
premere 1 volta	Pizza surgelata, precotta	30–600 g	100 g
premere 2 volte	Quiche, torta di formaggio/ di cipolle surgelata, già cotta	200–2000 g	500 g

Programma 15



- ▶ Togliere dalla confezione la pizza surgelata precotta.
- ▶ Mettere la pizza sulla griglia.
- ▶ Mettere la griglia sopra il piatto girevole di vetro.
- ▶ Non coprire.

Programma 16



- ▶ Togliere dalla confezione la quiche o la torta al formaggio/
alle cipolle, già cotta pronta per servire, surgelata.
- ▶ Mettere la quiche o la torta al formaggio/alle cipolle sulla
griglia.
- ▶ Mettere la griglia sopra il piatto girevole di vetro.
- ▶ Non coprire.

Ricette

Uso di ricette tradizionali con il suo apparecchio

Scelga una ricetta dal suo manuale di cottura e proceda come segue.

- ▶ Riduca la quantità di liquido indicata.
- ▶ Salare e condire solo dopo aver cotto il cibo.
- ▶ Riduca la quantità di sale, pepe e spezie.
- ▶ Riduca la quantità di grassi indicata (p.es. burro, margarina, olio). In molti casi può completamente rinunciare ad usarli.
- ▶ Riduca la durata di preparazione indicata.
È quasi sempre sufficiente da $\frac{1}{3}$ a $\frac{1}{2}$ della durata indicata.
- ▶ Cuocia la verdura senza usare acqua o usandone molto poca. Copra in ogni caso la verdura.
- ▶ I cibi con elevato contenuto d'acqua come il pesce, la verdura o il pollame cuociono più velocemente e più uniformemente.
- ▶ Inizi con delle ricette semplici e controlli la durata della cottura e il risultato.
- ▶ Se aumenta la quantità dei cibi preparati, aumenti anche la necessaria durata di cottura.

Minestra di crema di zucca

Ingredienti per 4 persone

- 1 cipolla grande
- 800 g di zucca
- 5 dl di brodo bollente
- 2 dl di panna intera o mezza panna
- Sale e pepe



Tempo: 20 minuti

Preparazione

- ▶ Tagliare le cipolle a fettine molto fini. Tagliare la polpa della zucca a piccoli dadini. Versare entrambi in un contenitore sufficientemente grande.
- ▶ Aggiungere il brodo bollente, coprire e cuocere per 20 minuti con le microonde alla potenza di 600 W.
- ▶ A cottura terminata passare la minestra con un mixer a stelo e aggiungere la panna, fino ad ottenere una crema omogenea.
- ▶ Condire con sale e pepe e lasciar riposare alcuni minuti.



Cospargere la minestra con del prezzemolo finemente tritato. Servire assieme a fettine di pane abbrustolito.

Coq au vin

Ingredienti per 4 persone

- 1 pollo, ca. 1 kg
- 2 CM di burro o margarina
- 1 CM di paprica (dolce) o salsa di soia
- 3–4 foglie di basilico
- 1 dl di vino bianco secco

Per la salsa

- 1 dl di panna intera
- 1 cucchiaino da minestra raso di maizena
- una presa di sale alle erbe

Per guarnire

- 200 g di uva bianca o rossa
- 20 g di mandorle affettate

Preparazione

- ▶ Lavare il pollo, asciugarlo, tagliarlo a fettine e togliere le parti grasse.
- ▶ Lasciar sciogliere il burro o la margarina in un contenitore coperto usando le microonde alla potenza di 600 W. Mescolarvi la paprica o la salsa di soia. Spennellare con essa il pollo, metterlo in un contenitore e aggiungere le foglie di basilico nonché il vino.
- ▶ Cuocere per ca. 14 minuti coperto con le microonde alla potenza di 600 W.
- ▶ Mescolare la panna intera con la maizena e versarla sopra il pollo. Cuocere per altri 2–3 minuti coperto con la stessa potenza. Se necessario condire con sale alle erbe.
- ▶ Tagliare a metà gli acini d’uva e togliere i semi. In una padella abbrustolire le mandorle affettate.
- ▶ Mettere il pollo in un piatto da servizio e servire guarnito con l’uva e le mandorle abbrustolite.



Tempo: 15–16 minuti

Spiedini di carne

Ingredienti per 4 persone

- 600 g di carne (vitello, maiale, salsicce, ecc.) tagliata a dadini
- Verdura (peperoni, cipolle, funghi ecc.) tagliata a dadini



Tempo: 14–16 minuti

Per la marinata

- aglio, rosmarino, salvia
- 4–5 CM di olio
- 2 CT di sale
- ½ CT di pepe

Preparazione

- ▶ Infilare la carne alternata alla verdura negli spiedini di legno.
- ▶ Triturare l'aglio, il rosmarino e la salvia e metterla in un piccolo contenitore assieme all'olio, al sale e al pepe.
- ▶ Riscaldare la marinata coperta per 1 minuto con microonde alla potenza di 600 W.
- ▶ Versare dopo la marinata sopra gli spiedini e lasciar riposare per un'ora. Ogni tanto girare gli spiedini.
- ▶ Mettere gli spiedini sulla griglia e quest'ultima sopra il piatto girevole di vetro. Cuocere gli spiedini per 8 minuti con esercizio a grill, girare e cuocere al grill per ulteriori 6–8 minuti.



Variare carne e verdura a secondo dei gusti.

Filetti di pesce

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di filetti di pesce (anche surgelati)
- 1 presa di sale
- ½ dl di vino bianco secco o di brodo



Tempo: 6–9 minuti

Preparazione

- ▶ Lavare i filetti di pesce e distribuirli uniformemente in un contenitore.
- ▶ Salare e versarvi sopra il vino o il brodo.
- ▶ Coprire e cuocere per ca. 9–11 minuti con microonde alla potenza di 600 W.



A metà cottura aggiungere la panna liquida, girare i filetti e continuare la cottura. Cospargervi sopra il prezzemolo tritato.

Oppure preparare una salsa con polpa di pomodoro, capperi, acciughe, olive e prezzemolo.

Melanzane con parmigiano e salsa di pomodoro



Tempo: 10–15 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di melanzane
- 1 cipolla
- 1–2 CM di olio
- 300 g di mozzarella (a dadini)
- 100 g di parmigiano
- Sale e 1 presa di pepe

Preparazione

- ▶ Preparare una salsa al pomodoro (salsa pronta).
- ▶ Pulire le melanzane e tagliarle a strisce fini. Cuocere di volta in volta uno strato in un contenitore per ca. 4–6 minuti con microonde alla potenza di 600 W.
- ▶ Aggiungere poco olio in una vaschetta e porvi sopra uno strato di melanzane. Versarvi sopra un cucchiaino di salsa di pomodoro, qualche dadino di mozzarella e un poco di parmigiano. Proseguire a strati, fino ad aver esaurito gli ingredienti. Cospargere l'ultimo strato con parmigiano.
- ▶ Mettere la vaschetta sopra il piatto girevole di vetro e cuocere con esercizio combinato, grill allo stadio 2 e microonde alla potenza 440 W.



Durante il riempimento a strati aggiungere alle melanzane anche alcune fette di prosciutto cotto.

Al posto della mozzarella usare del formaggio olandese (p.es. del Gouda), per dare al piatto un sapore diverso.

Altre funzioni e possibilità

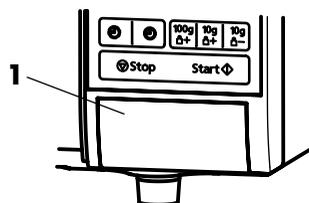
Interrompere e proseguire l'esercizio

Se per un motivo qualsiasi desidera interrompere l'esercizio, può scegliere tra le seguenti possibilità:

- ▶ Premere 1 volta il tasto  .
 - L'esercizio viene interrotto.
- ▶ Premere il tasto  .
 - L'esercizio prosegue.

Oppure

- ▶ Premere sul pulsante d'apertura dello sportello **1**.
 - L'esercizio viene interrotto.
- ▶ Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
 - L'esercizio prosegue.



I dati immessi non vengono cancellati.

Interrompere l'esercizio, cancellare i dati immessi

Prima dell'esercizio

Se prima dell'esercizio desidera cancellare i dati che ha immesso, proceda come segue:

- ▶ Premere 1 volta il tasto  .
 - I dati vengono cancellati e sul display appare nuovamente l'indicazione dell'ora.

Durante l'esercizio

Se durante l'esercizio desidera cancellare i dati che ha immesso, proceda come segue:

- ▶ Premere 2 volte il tasto  .
 - L'esercizio si arresta. I dati vengono cancellati e sul display appare nuovamente l'indicazione dell'ora.

Sicurezza bambini

Per impedire che i bambini possano inserire l'apparecchio, può attivare la sicurezza bambini.

Regolazione

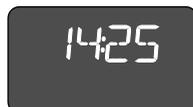
- ▶ Premere 3 volte il tasto  .
 - Ogni volta che si preme un tasto l'apparecchio emette un segnale acustico.
 - Adesso al posto dell'ora il display indica il simbolo della sicurezza bambini.



L'apparecchio non può essere inserito.

Disinserire

- ▶ Premere 3 volte il tasto  .
 - Ogni volta che si preme un tasto l'apparecchio emette un segnale acustico.
 - Sul display appare nuovamente l'indicazione dell'ora.



L'apparecchio è di nuovo pronto all'esercizio.

Regolare il timer

Avete la possibilità di regolare un timer (allarme per un periodo breve). Questo non esercita funzioni di commutazione, il timer funziona come un «orologio per le uova». Si possono immettere ore e minuti, ma non secondi.

- ▶ Premere 1 volta il tasto .
 - Sul display lampeggia l'indicazione Timer.



Digitare l'ora di allarme desiderata, p.es. 1 ora e 25 minuti.



In questa applicazione il tasto  non possiede funzioni!

- ▶ Premere 1 volta il tasto  (per passi di un'ora da 1 a 9)
- ▶ Premere 2 volte il tasto  (per passi da 10 minuti (10, 20, 30 ...))
- ▶ Premere 5 volte il tasto  (per passi di un minuto da 1 a 9)
 - Viene indicata l'ora di sveglia immessa di 1 ora e 25 minuti.
 - Il tasto Start lampeggia.



- ▶ Premere il tasto .
 - Il simbolo  si spegne.
 - Sul display inizia il conto alla rovescia dell'ora regolata.
 - Dopo lo scadere del tempo regolato viene emesso 5 volte un segnale acustico.



Quando si regola un orario di allarme superiore ad un'ora, i secondi vengono visualizzati solo dopo lo scadere dell'ultima ora intera (indicazione sul display: 59 minuti e 59 secondi).

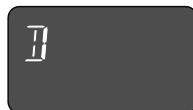
Modo di dimostrazione



È utilizzato a scopo di presentazione, il riscaldamento (grill, microonde) non viene attivato.

Attivare

- ▶ Premere 3 volte il tasto .
- Ogni volta che si preme un tasto l'apparecchio emette un segnale acustico.
- Adesso al posto dell'ora il display indica il simbolo del modo di dimostrazione.



Disattivare

- ▶ Premere 3 volte il tasto .
- Ogni volta che si preme un tasto l'apparecchio emette un segnale acustico.
- Sul display appare nuovamente l'indicazione dell'ora.



Cura e manutenzione



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

Prima della pulizia dell'apparecchio sfilare la spina dalla rete elettrica!

Durante la pulizia della guarnizione della porta e il blocco della porta dell'apparecchio controllare regolarmente l'assenza di danneggiamenti. Se qualche elemento dovesse risultare danneggiato, l'apparecchio potrà essere rimesso in esercizio solo dopo l'ispezione eseguita da uno specialista qualificato.

- ▶ Per pulire le superfici interne ed esterne dell'apparecchio usare solo una spugna o un panno soffice, acqua e un detersivo blando, o un fazzoletto di carta con detersivo per vetri. Spruzzare il detersivo per vetri sempre sul panno, mai direttamente sull'apparecchio.
- ▶ Non è permesso usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio per la pulizia dei tegami, detersivi aggressivi e simili, perché potrebbero danneggiare la superficie dell'apparecchio.
- ▶ Fare attenzione a non far penetrare acqua nell'apparecchio. Non utilizzare strumenti per la pulizia a vapore. Non spruzzi mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. L'acqua che penetra può provocare danni.

Pulizia dell'interno dell'apparecchio

- ▶ Pulire regolarmente l'interno dell'apparecchio, particolarmente quando sono traboccati i cibi. Fare attenzione che non si attacchino spruzzi di grasso o resti di cibi. Per pulire togliere tutti gli accessori dall'apparecchio.



Dopo la pulizia inserire assolutamente di nuovo l'anello a rulli e il piatto girevole di vetro. Usare tutti i modi d'esercizio solo con piatto girevole di vetro inserito.

... Cura e manutenzione

- ▶ In caso di sporco tenace, riscaldare da 2 a 3 minuti un bicchiere d'acqua nell'apparecchio. Il vapore prodotto ammorbidisce lo sporco.
- ▶ Per combattere gli odori sgradevoli nell'apparecchio, mettere nell'apparecchio un bicchiere d'acqua mescolata con del succo di limone e farla bollire.

Pulizia degli accessori

I seguenti accessori si possono pulire nella lavastoviglie:

- Anello a rulli
- Piatto girevole di vetro
- Griglia

Prima di pulire il piatto girevole di vetro o di sciacquarlo con acqua, lo lasci dapprima raffreddare se è bollente.

Come eliminare personalmente i piccoli guasti

Cosa fare se ...

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

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

... l'apparecchio non funziona e il display resta scuro

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.• Il fusibile o l'interruttore automatico dell'appartamento o dell'installazione della casa è difettoso.• Interruzione nell'alimentazione elettrica.• L'apparecchio è difettoso.	<ul style="list-style-type: none">▶ Controllare che la spina sia correttamente inserita nella presa della corrente.▶ Sfilare la spina dalla presa e attendere 10 secondi, prima di infilarla nuovamente.▶ Sostituire il fusibile.▶ Inserire nuovamente l'interruttore automatico.▶ Controllare l'alimentazione elettrica.▶ Infilare nella stessa presa la spina di un altro apparecchio elettrico non difettoso. Se l'altro apparecchio funziona regolarmente, si metta in contatto con il nostro servizio assistenza clienti, vedere «Assistenza tecnica» alla pagina 79.

... Come eliminare personalmente i piccoli guasti

... all'inserimento si sente un rumore graffiante

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• Il fondo dell'apparecchio o l'anello a rulli sono sporchi.	<p>► Pulire regolarmente il fondo dell'apparecchio e l'anello a rulli.</p>

... l'apparecchio causa disturbi al televisore

Possibile causa	Rimedio
	<p>In tal caso il suo apparecchio non è difettoso. Durante l'esercizio dell'apparecchio si possono verificare disturbi al televisore ed alla radio. Si tratta degli stessi disturbi che possono essere provocati anche dai piccoli apparecchi elettrici quali i miscelatori, aspirapolvere ecc.</p>

... l'immissione di dati non è possibile

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• È stato tentato di eseguire un'immissione non che l'apparecchio ammette.	<p>► Controllare che l'immissione sia stata effettuata correttamente, p.es. non è possibile attivare l'esercizio multifase durante l'esercizio automatico.</p>

... Come eliminare personalmente i piccoli guasti

... dall'apparecchio fuoriesce aria calda

Possibile causa	Rimedio
	<p>Si tratta di uno stato normale condizionato dal funzionamento. Il calore che fuoriesce dall'apparecchio riscalda l'aria all'interno dell'apparecchio. La corrente d'aria che circola all'interno dell'apparecchio espelle verso l'esterno l'aria riscaldata all'interno dell'apparecchio. Questa aria riscaldata non contiene microonde.</p> <p>Non tappare in nessun caso le aperture di sfiato dell'apparecchio.</p>

... l'apparecchio non reagisce a nessun tasto

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• La protezione per bambini è inserita.• L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	<ul style="list-style-type: none">▶ Disattivare la protezione per i bambini, vedere alla pagina 65.▶ Controllare che la spina sia correttamente inserita nella presa della corrente.

... Come eliminare personalmente i piccoli guasti

... l'apparecchio si disinserisce anticipatamente

Possibile causa	Rimedio
<ul style="list-style-type: none">• L'apparecchio si è surriscaldato.	<ul style="list-style-type: none">▶ Controllare le fessure di sfiato presso il kit di montaggio. Queste devono essere liberamente accessibili.▶ Con un apparecchio ad alloggiamento libero, controllare che le aperture di ventilazione sul retro, sul fondo, sul lato superiore e lateralmente all'apparecchio siano libere.
<ul style="list-style-type: none">• Le aperture di ventilazione sono coperte.	<ul style="list-style-type: none">▶ Liberi le aperture di ventilazione da eventuali oggetti e attenda fino a quando l'apparecchio si sarà raffreddato.▶ Avvii nuovamente l'apparecchio.

Accessori e ricambi

Anello a rulli	H5.2111
Piatto girevole di vetro	H5.2112
Griglia	H5.1557
Piedino di gomma per griglia	H5.1612

Dati tecnici

Collegamento elettrico:	230 V ~50 Hz
Potenza allacciata:	1980 W
Fusibile:	10 A
Timer:	Elettronico

Potenza

Microonde:	1290 W massimo
Grill:	1350 W massimo

Dimensioni (Miwell SLI)

Dimensioni esterne A x L x P:	305 x 510 x 395 mm
Interno del apparecchio A x L x P:	217 x 359 x 352 mm

Dimensioni (Miwell SLI-c)

Dimensioni esterne A x L x P:	305 x 510 x 390 mm
Interno del apparecchio A x L x P:	217 x 359 x 352 mm

Smaltimento

- Un apparecchio collegato fisso (senza spina) prima di essere smontato deve essere staccato dalla rete elettrica da un elettricista installatore autorizzato.
- Rendere inservibile l'apparecchio prima di smaltirlo.

Sfilare la spina dalla presa, o far smontare il collegamento da un elettricista. Dopo, tagliare il cavo di collegamento alla rete presso l'apparecchio.

- Togliere la serratura della porta o renderla inservibile.
- Si accerti che l'apparecchio venga smaltito regolarmente.

Indice analitico

A

- Accessori 8
- Altre funzioni e possibilità 63
- Assistenza tecnica 79

C

- Collegamento alla rete 19
- Consigli pratici
 - cuocere al grill la carne 38
 - cuocere il pesce 38
 - cuocere verdura fresca 37
 - riscaldare 34
 - scongelaire 35
 - scongelaire e cuocere la verdura surgelata 36
- Cura e manutenzione 68

D

- Dati tecnici 75

E

- Elementi di comando 14
- Esercizio
 - interrompere e proseguire l'esercizio 63
 - interrompere, cancellare i dati immessi 64
- Esercizio automatico
 - automatico per scongelare 48
 - esercizio combinato 53
 - fine dell'esercizio 49
 - microonde 50

Esercizio manuale

- aumentare la durata d'esercizio 46
- esercizio combinato 30
- esercizio multifase 39
- grill 28
- inserimento automatico 44
- microonde 25
- regolare il tempo di attesa 45

Esercizio multifase

- esercizio combinato 41
- grill 40
- microonde 39

F

- Funzioni supplementari 17

G

- Griglia 23

M

- Modi d'esercizio 17

O

- Orologio 20
- Osservazioni sulla sicurezza
 - prima della prima messa in esercizio 5
 - quando nell'economia domestica vivono bambini 6
 - uso conforme allo scopo 5
 - utilizzazione 6

... Indice analitico

P

- Piatto girevole di vetro 22
- Prima del primo uso 21
- Prima messa in esercizio 20
- Programmi automatici 15
- Pulizia
 - accessori 69
 - interno 68

R

- Ricambi 74
- Ricette
 - Coq au vin 59
 - Filetti di pesce 61
 - Melanzane con parmigiano e salsa di pomodoro 62
 - Minestra di crema di zucca 58
 - Spiedini di carne 60
- Ricette tradizionali 57
- Riscaldare cibi e liquidi 10

S

- Segnale acustico 17
- Sicurezza bambini 65
- Simboli 2
- Simboli sul display 16
- Smaltimento 76
- Stoviglie utilizzate 9
- Struttura dell'apparecchio 13

T

- Timer 66

U

- Uso 22
- Uso degli accessori 22

V

- Ventilazione 18

Assistenza tecnica



Il capitolo «Cosa fare se ...» dalla pagina 70 aiuta a riparare di persona piccole anomalie d'esercizio.

Le permettono di risparmiare la richiesta di un tecnico del servizio e quindi i costi risultanti.

Se ci deve contattare per un'anomalia di funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, voglia sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del suo apparecchio. Annoti queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollì l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella sua agenda telefonica.

FN

Apparecchio

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

► Aprire lo sportello dell'apparecchio.

- La targhetta dei dati si trova a sinistra del pannello dei comandi.

In caso di anomalie di funzionamento può rivolgersi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

Domande, ordinazioni, contratto di servizio

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, voglia rivolgersi direttamente alla sede principale a Zug, tel. 041 767 67 67.

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

Breve istruzione

Regolare l'orologio

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Regolare l'ora con i tasti  (10-ore)  (1-ora)  (10-min.)  (1-min.).
- ▶ Confermare con il tasto .

Esercizio manuale

- ▶ Regolare il modo d'esercizio con i tasti ,  oppure .
- ▶ Regolare la durata con i tasti  (10-min.)  (1-min.)  (10-sec.)  (1-sec.).
- ▶ Premere il tasto .

Esercizio automatico

- ▶ Scegliere il programma automatico, p.es. .
- ▶ Con il tasto                      
- ▶ Premere il tasto .

Interrompere l'esercizio

- ▶ Prima di avviare premere 1 volta il tasto .
- ▶ Durante l'esercizio premere 2 volte il tasto .

Legga dapprima le osservazioni sulla sicurezza alla pagina 5 di queste istruzioni per l'uso!

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tel. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Centro di servizio: Tel. 0800 850 850