



- ① **Forno a microonde**  
Istruzioni per l'uso
- ② **Four à micro-ondes**  
Notice d'utilisation
- ③ **Magnetron**  
Gebruiksaanwijzing
- ④ **Mikrowellengerät**  
Gebrauchsanweisung
- ⑤ **Microwave oven**  
Instruction manual
- ⑥ **Horno microondas**  
Guía de instrucciones
- ⑦ **Forno micro-ondas**  
Manual de instruções

①	<b>ITALIANO</b>	
	Istruzioni per l'uso . . . . .	3
②	<b>FRANÇAIS</b>	
	Notice d'utilisation . . . . .	24
③	<b>NEDERLANDS</b>	
	Gebruiksaanwijzing . . . . .	45
④	<b>DEUTSCH</b>	
	Gebrauchsanweisung . . . . .	66
⑤	<b>ENGLISH</b>	
	Operating instructions . . . . .	88
⑥	<b>ESPAÑOL</b>	
	Guía de instrucciones . . . . .	109
⑦	<b>PORTUGUÊS</b>	
	Manual de instruções . . . . .	130

# Indice

Installazione . . . . .	4
Precauzioni . . . . .	6
Presentazione . . . . .	7
Pannello di controllo . . . . .	8
Impostazione dell'ora /	
Tabella relativa alla funzione delle potenze . . . . .	9
Il display . . . . .	10
Selettori / Programmazione . . . . .	11
Programmazione microonde . . . . .	12
Il ripiano ripiegabile . . . . .	13
La funzione grill / Programmazione del grill . . . . .	14
Programmazione microonde + grill . . . . .	15
Utilizzo della funzione girarrosto verticale . . . . .	16
Le funzioni calore girevole . . . . .	17
Programmazione calore girevole . . . . .	18
Programmazione calore girevole + microonde . . . . .	19
Programmazione combinata . . . . .	19
Sicurezza / Raccomandazioni . . . . .	20
Manutenzione ordinaria / Pulizia . . . . .	21
Qualche problema ! Che fare ? . . . . .	22
Servizio Assistenza . . . . .	23

Leggete attentamente il presente manuale d'uso e manutenzione:  
vi fornirà importanti consigli per la sicurezza, l'installazione  
e l'utilizzazione del vostro apparecchio.

# Installazione

## PRIMA DEL COLLEGAMENTO

- Verificate che il forno non abbia subito danni durante il trasporto (sportello o guarnizione deformata, ecc...). Se constatate un danno qualsiasi, contattate il vostro rivenditore prima di ogni utilizzo del prodotto.
- Per ritrovare facilmente in futuro il codice prodotto del tuo apparecchio, ti consigliamo di annotarli nella pagina "Servizio post-vendita".
- Verificate la tensione di rete. In caso di bassa tensione PERMANENTE (200-210V), consultate il vostro elettricista.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

- **Non mettete sul forno oggetti di nessun tipo che possano ostruire le aperture di ventilazione poste sotto e sul retro del forno.**
- Verificate che la spina della presa di corrente rimanga accessibile dopo l'installazione.
- L'impianto va protetto con un fusibile termico da 16 Ampere.
- Utilizzare tassativamente una presa di corrente provvista di messa a terra, allacciata secondo le vigenti norme di sicurezza.
- Predisponi nell'impianto elettrico un dispositivo accessibile all'utente il quale deve potere scollegare l'apparecchio dalla rete tramite la spina della corrente o tramite interruttore, conformemente alle regole di installazione.
- Non fate funzionare il forno se il cavo elettrico o la spina risultassero danneggiati. In questo caso, rivolgetevi al distributore o ad un tecnico specializzato incaricato dal costruttore.

Controlla che:

- la potenza dell'impianto sia sufficiente,
- i cavi di alimentazione siano in buono stato ,
- il diametro dei fili sia conforme alle normative dell'impianto.
- L'allacciamento elettrico va effettuato prima della collocazione dell'apparecchio nel mobile.

### **Attenzione:**

**n caso di incidente conseguente al mancatocollegamento alla terra la nostra responsabilità non è coinvolta. Se il forno presenta una qualsiasi anomalia, scollegalo o toglì il fusibile corrispondente alla linea di collegamento del forno..**

# Installazione

## CRITERIO FUNZIONALE

Le microonde utilizzate per la cottura sono onde elettromagnetiche. Esistono comunemente nell'ambiente così come le onde radioelettriche, la luce, o i raggi infrarossi.

La frequenza delle microonde sta nella banda dei 2450 MHz.

Il loro comportamento:

- Vengono riflesse dai metalli.
- Attraversano qualsiasi altro materiale.
- Vengono assorbite dalle molecole d'acqua, di grasso e di zucchero.

Quando un alimento viene esposto alle microonde, ne consegue una rapida agitazione delle molecole e questo induce il riscaldamento.

La profondità di penetrazione delle onde nell'alimento è di circa 2,5 cm, se l'alimento è più spesso, la cottura al centro avverrà mediante conduzione come nella cottura tradizionale.

È opportuno sapere che le microonde provocano nell'alimento un semplice fenomeno termico e non sono nocive per la salute.

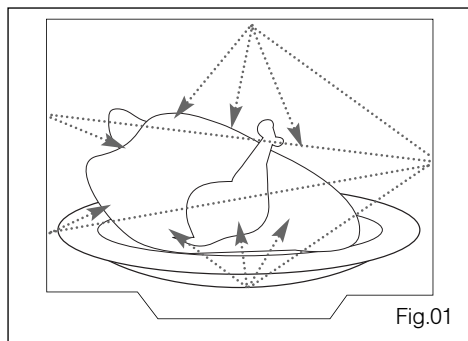


Fig.01

## TUTELA DELL'AMBIENTE



Il materiale d'imballaggio di questo apparecchio è riciclabile. Partecipa al riciclaggio e contribuisci alla tutela dell'ambiente gettando l'imballaggio negli appositi contenitori messi a disposizione dal tuo comune.

Questo apparecchio contiene anche altri materiali riciclabili. Pertanto reca questo logo a indicare che gli apparecchi usati non vanno confusi con altri rifiuti. Così organizzato dal costruttore avverrà nelle migliori condizioni, conformemente alla direttiva europea 2002/96/CE relativa alla dispersione di impianti elettrici ed elettronici. Rivolgiti al tuo comune o al tuo rivenditore per conoscere i punti di raccolta per apparecchi usati più vicini a casa tua.

Ti ringraziamo per la tua collaborazione alla tutela dell'ambiente.

# Precauzioni

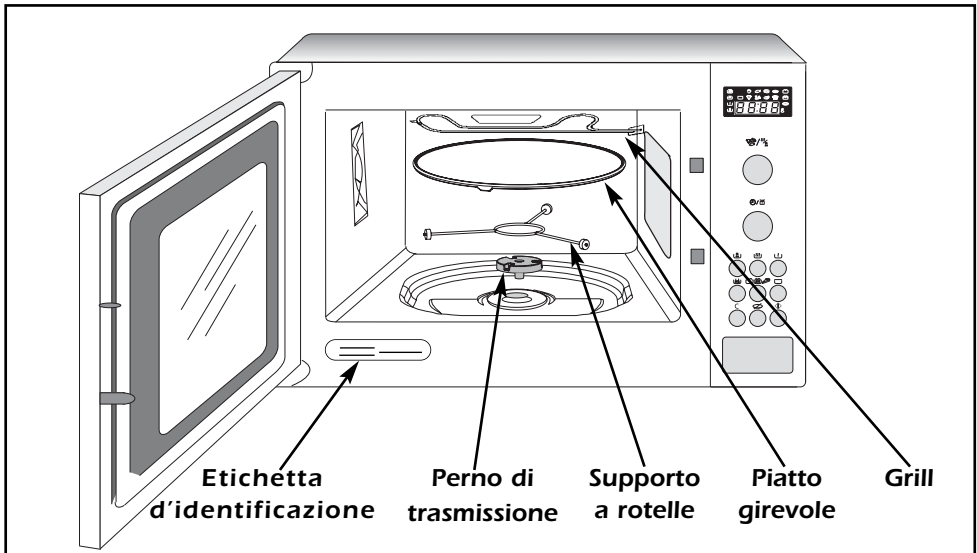
## ▪ **Importante:**

**Conserva queste istruzioni insieme all'apparecchio. Se l'apparecchio dovesse essere venduto o ceduto ad altre persone, assicurarsi che sia accompagnato dalle sue istruzioni. Ti invitiamo a leggere attentamente questi consigli prima di installare e utilizzare l'apparecchio. Sono stati redatti per la sicurezza tua e di chi ti sta vicino.**

## **Norme di sicurezza :**

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un utilizzo domestico per cuocere, riscaldare o scongelare alimenti. Il costruttore si svincola da qualsiasi responsabilità in caso di utilizzo non conforme.
- Controlla che gli utensili siano idonei per l'uso in forno a microonde. Per non deteriorare l'apparecchio, non farlo funzionare a vuoto o senza platea.
- Non intervenire nei fori della serratura posta sul frontale; rischi di danneggiare l'apparecchio conseguente necessario intervento. La guarnizione e il telaio della porta vanno ispezionati periodicamente per assicurarsi che non siano deteriorati. Se queste zone sono danneggiate, non utilizzare più l'apparecchio e fallo controllare da un tecnico specializzato.
- Durante il riscaldamento di alimenti in contenitori di plastica o di carta, controllate il forno per scongiurare eventuali incendi.
- È sconsigliato l'utilizzo di recipienti metallici, forchette, cucchiari, coltelli e di lacci e graffette in metallo dei sacchetti per il congelamento.
- Il contenuto dei biberon e degli omogeneizzati per neonati va agitato e la temperatura va controllata prima del consumo, onde evitare ustioni. Non riscaldare i biberon con il ciuccio (rischio di esplosione).
- Lascia che i bambini utilizzino il forno non sorvegliati solo dopo avere dato loro le debite istruzioni affinché possano utilizzare il forno in modo sicuro e capiscano i pericoli incorsi in caso di utilizzo improprio.
- I liquidi e altri alimenti non vanno riscaldati in recipienti ermetici giacché rischiano di esplodere. Si consiglia di non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere nel forno a microonde giacché rischiano di esplodere, anche dopo la fine cottura.
- Riscaldare bevande con il forno a microonde può provocare un'improvvisa fuoriuscita ritardata del liquido in ebollizione, quindi vanno prese le debite precauzioni mentre si manipola il recipiente.
- In caso di piccole quantità (una salsiccia, un cornetto, ecc...) mettere un bicchiere d'acqua accanto all'alimento. Tempi troppo lunghi rischiano di essiccare l'alimento e di carbonizzarlo. Per evitare questi incidenti, non utilizzare i tempi consigliati per la cottura in forno tradizionale.
- Onde evacuare il vapore acqueo residuo, il vostro apparecchio è munito di una funzione di ventilazione a ritardo. A seconda del modo di cottura selezionato (solo / grill / combinato) la ventilazione potrà continuare a funzionare dopo la fine della cottura.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali risultano essere ridotte o da persone senza esperienza o senza relative istruzioni, a meno che non siano sotto la sorveglianza di una persona responsabile o che abbiano ricevuto le opportune istruzioni relative a questo apparecchio. Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se appare del fumo, spegni o scollega il forno e mantieni chiusa la porta per soffocare le eventuali fiamme.
- Utilizza sempre guanti isolanti per togliere le vivande dal forno. Alcune teglie assorbono il calore degli alimenti e diventano molto calde.

# Presentazione



- **IL PIATTO GIREVOLE:** consente di cuocere l'alimento in modo omogeneo senza dover intervenire.
  - Nella rotazione, il piatto è guidato dal perno di trasmissione e dal supporto a rotelle.
  - Ruota indifferentemente nei due sensi.
  - Se non ruota, verificare che tutti gli elementi siano ben posizionati.
  - Può essere utilizzato come piano di cottura.
  - Per estrarlo, prendetelo dalle apposite zone d'accesso.
- **IL PIATTO GIREVOLE IN POSIZIONE DI ARRESTO**  $\varnothing$  : consente di utilizzare piatti grandi che occupino tutta la superficie del forno. In questo caso, è necessario ruotare il piatto o mescolarne il contenuto a metà cottura.
- **IL SUPPORTO A ROTELLE :**  
Non cercate di ruotare il piatto girevole manualmente poiché si potrebbe danneggiare il sistema di guida. Nel caso non girasse facilmente, verificate che non vi siano corpi estranei sotto il piatto.

# Pannello di controllo

## A Il display :

facilita la programmazione, indicando :  
le categorie d'alimenti e le funzioni, il tempo, il peso o la temperatura programmata e l'ora.

## B Il selettore :

permette di scegliere l'alimento e la funzione.


## C Il selettore / °C :

permette di scegliere il tempo, il peso o la temperatura.

## D-E-F I tasti "AUTO" :


programmano automaticamente il tempo necessario a seconda del peso dell'alimento scelto.

## G Il tasto MODE :

permette di scegliere la funzione appropriata mediante il selettore  .


## H Il tasto GRILL :

permette di accedere direttamente alla funzione grill / microonde + grill / girarrosto.

I Il tasto CALORE GIREVOLE  : permette di cuocere gli alimenti come in un forno tradizionale, solo o combinato al microonde.

## J Il tasto PAUSA/ANNULLAMENTO C:

consente di cancellare una programmazione o di fermarne una in corso. (Premere una volta per una PAUSA e 2 volte per ANNULLAMENTO). Permette anche d'impostare l'orologio.

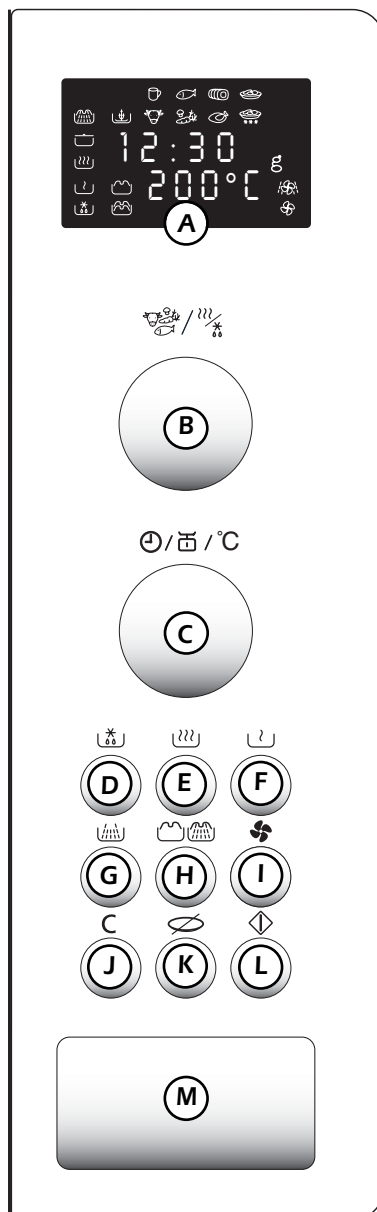
K Il tasto ARRESTO PIATTO GIREVOLE  : consente di fermare la rotazione del piatto girevole.

## L Il tasto AVVIAMENTO :

consente l'inizio di un programma.

## M Il tasto APERTURA SPORTELLO :

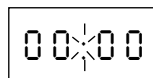
premere questo tasto per aprire lo sportello o spegnere il forno.





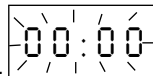
## Impostazione dell'ora

Dopo il collegamento dell'apparecchio o un'interruzione di corrente, il display indica 00:00, e i due punti lampeggiano.



### Per impostare l'orologio :

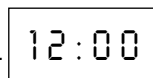
- Premere sul tasto **PAUSA / ANNULLAMENTO C** per 5 secondi.







Le 4 cifre "00:00" lampeggiano e un bip sonoro vi invita a regolare l'ora.

- Programmare l'orologio, girando il selettore ⌚.

- Convalidare con una lieve pressione sul tasto **PAUSA / ANNULLAMENTO C**.  
L'orologio è programmato.



## Tabella funzione / utilizzo

FUNZIONE	UTILIZZO
 <b>SCONGELA- MENTO</b>	Per scongelare qualsiasi alimento. Utile inoltre, per portare a termine cotture delicate o per cuocere molto lentamente.
 <b>COTTURA A FUOCO LENTO</b>	Per cuocere pesci e volatili. Per portare a termine le preparazioni già avviate con COTTURA FORTE, come nel caso di fagioli, lenticchie, latticini. (Questa funzione è disponibile quando si inizia la programmazione selezionando la funzione  ).
 <b>COTTURA MODERATA</b>	Per riscaldare tutte le preparazioni liquide o solide, tutti i vostri piatti cucinati, freschi o congelati.
 <b>COTTURA FORTE</b>	Per cuocere verdure, e minestre.
<b>POTENZA IN USCITA MICROONDE : 900 W</b>	

**Quando selezionate un alimento, la potenza necessaria é automaticamente programmata.**

# Il display



**Il display e il selettore vi guidano per selezionare :**

## gli alimenti



liquidi



pesce



maiale,  
vitello  
tacchino



piatti  
cucinati  
freschi



manzo,  
agnello



verdure



volatili



piatti  
cucinati-  
surgelati

## le funzioni



SCONGEL-  
AMENTO



COTTURA A  
FUOCO LENTO



COTTURA  
MODERATA



COTTURA  
FORTE



GIRARROSTO



MICROONDE  
+ GRILL



CALORE  
GIREVOLE



CALORE GIREVOLE  
+ MICROONDE

## il grill 2 livelli



GRILL LENTO



GRILL FORTE

il peso per una programmazione **AUTO** g

il tempo di programmazione (o l'orologio)

12:00

la temperatura per una programmazione calore girevole

200°C

**L'alimento o la funzione in corso di selezione lampeggia.**

# I selettori

La programmazione si effettua mediante i 2 selettori :

Il primo per selezionare :

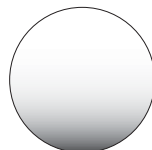
- la categoria d'alimento



- la funzione



ALIMENTI / FUNZIONI



Il secondo per programmare :

- il tempo



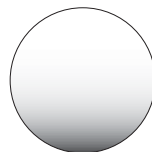
- il peso dell'alimento



- la temperatura




TEMPO / PESO / TEMPERATURA



## Programmazione

**Adesso il vostro apparecchio è collegato e l'ora è esatta.**


Aprire lo sportello. Posizionare l'alimento nel forno e chiudere lo sportello. Verificare che lo sportello sia ben chiuso; altrimenti il forno non funzionerà.

- 3 segnali acustici annunciano il termine della cottura, il forno si spegne automaticamente. Questo segnale si ripete ogni minuto per 10 minuti fino all'apertura dello sportello.
- Se pensate che il piatto non possa girare, premete il tasto **ARRESTO PIATTO GIREVOLE**  prima o durante il programma.
- In caso d'errore di programmazione, premere due volte il tasto **ANNULLAMENTO C**.



# Programmazione microonde

## Le programmazioni a vostra disposizione :

### Programmazione espresso

- ▼ Programmare il tempo desiderato (es. 2 minuti) mediante il selettore .

2:00

- ▼ Premere il tasto avviamento . La potenza massima  è direttamente programmata per riscaldare rapidamente.

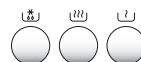



### Programmazione automatica secondo il peso : con i tasti **AUTO**, il tempo viene automaticamente calcolato.

- ▼ Scegliere la categoria d'alimento mediante il selettore  (per es. pesce).




- ▼ Premere il tasto , ,  o  (per es. cottura forte .



- ▼ Il peso 50g lampeggia; programmare il peso dell'alimento mediante il selettore  (per es. 500 g).





500g

- ▼ Premere il tasto avviamento . La potenza del microonde verrà adattata all'alimento scelto. Il tempo adeguato viene visualizzato automaticamente (per es. 7 min) e il programma si avvia.


7:00

### Programmazione secondo la funzione

- ▼ Premere il tasto **MODE** , selezionare la funzione mediante il selettore .

In questo modo è disponibile la funzione COTTURA A FUOCO LENTO .



- ▼ Programmare il tempo desiderato (per es. 5 min) mediante il selettore .

5:00

- ▼ Premere il tasto avviamento .

# Il ripiano ripiegabile

Durante la cottura, il ripiano deve essere sempre correttamente centrato sul piatto girevole. il ripiano non può, in nessun caso, essere utilizzato a contatto con altri recipienti metallici, in funzione microonde, grill + microonde o calore girevole + microonde.

Tuttavia, potete scaldare un alimento in un contenitore di alluminio, isolandolo dal ripiano con un piatto.

## il ripiano ripiegabile :

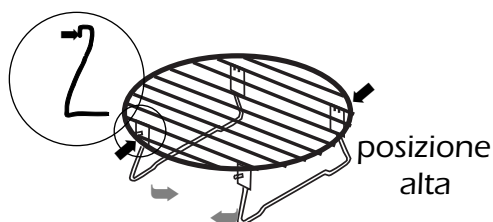
Per ripiegare in posizione "bassa":  
spingere i ganci verso l'interno e ribaltare i piedini.

in funzione Grill o Grill + microonde :  
scegliere la posizione, a seconda del tipo di piatto da dorare

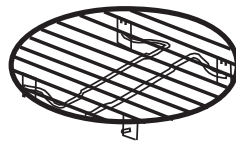
- in posizione alta per dorare gli alimenti di altezza ridotta
- in posizione bassa per gli altri alimenti.

in funzione calore girevole o calore girevole + microonde :  
posate sempre il piatto sul ripiano in posizione bassa.

## il ripiano a 2 posizioni



posizione  
bassa  
(piedini  
ribaltati)

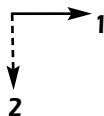




# La funzione grill

**Questa funzione consente di dorare gli alimenti gratinati e le carni. Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, a seconda delle ricette.**

- Il grill è ribaltabile per agevolare la pulizia :
  - Grill orizzontale** : per dorare e grigliare gli alimenti.
  - Grill verticale** : per la manutenzione del forno e per utilizzo del girarrosto.**E' necessario lasciar raffreddare il grill per 25 minuti dopo l'utilizzo prima di toccarlo.**

## Posizioni del grill










- Per l'utilizzo del grill, è necessario proteggersi le mani per estrarre i piatti ed utilizzare recipienti che sopportino le alte temperature, come vetro da fuoco o ceramica.
- Sono a vostra disposizione due livelli di grill : **GRILL FORTE**  (premere una volta il tasto **GRILL**) e **GRILL LENTO**  (premere due volte).

Regola generale: utilizzate il livello **GRILL FORTE** per grigliare carni e pesci; utilizzate il livello **GRILL LENTO** in funzione microonde + grill per gratinare e dorare gli alimenti più delicati.

- A seconda delle preparazioni, potete grigliare gli alimenti quando il piatto è posato sul ripiano in posizione "alta" o posato direttamente sopra il piatto girevole.
- AVVERTENZA:** Le parti accessibili possono arroventarsi quando il grill viene utilizzato: allontanate i bambini!

# Programmazione del grill



## Utilizzo del grill 2 livelli

- ▼ Premere il tasto  , selezionate la funzione **GRILL FORTE**  o **GRILL LENTO**  mediante il selettore .
- ▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore  e premere avviamento .

## La funzione microonde + grill


Con questo comando potete utilizzare insieme la funzione microonde e grill, per una cottura più rapida.

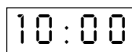
### Utilizzo della funzione microonde + grill


- ▼ Premere il tasto  , selezionare la funzione microonde + grill mediante il selettore  .



Vengono predisposte le funzioni potenza microonde media e **GRILL FORTE**.

- ▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore  , per es. 10 min.



- ▼ Premere il tasto avviamento  .

# Utilizzo della funzione girarrosto verticale

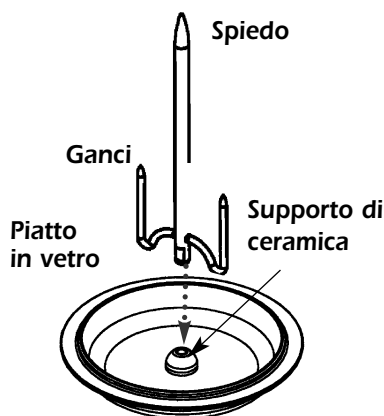
Questa funzione è raccomandata, in particolare per la cottura di volatili di peso compreso tra 1 kg e 1,5 kg.

- Per garantire buoni risultati di cottura, vengono automaticamente programmati il grill forte + una potenza microonde media.


## Esempio: per cuocere 1 pollo da 1 kg

### Preparazione


- Mettere le grill in posizione verticale.
- Legare il pollo, assicurandosi che le ali e le cosce aderiscano bene al corpo.
- Salare e pepare l'interno del pollo.
- Non aggiungere grassi, né acqua nel liquido di cottura o sul pollo, prima o durante la cottura, per evitare le proiezioni di grassi.
- Eliminare le etichette metalliche eventualmente presenti sulle ali del pollo.
- Ungete completamente lo spiedo per rimuovere agevolmente l'alimento dopo la cottura.
- Inserire lo spiedo nel supporto di ceramica situato al centro del piatto di vetro.
- Posizionare il pollo così preparato con la testa rivolta verso il basso, centratelo infilando il petto nei ganci, spingetelo a fondo sullo spiedo ripiegando il codrione del pollo all'interno.
- Porre il tutto ben al centro del piatto girevole.




### Programmazione

- ▼ Premere il tasto MICROONDE + GRILL  .  
Selezionare la funzione girarrosto.



- ▼ Programmare il tempo desiderato mediante il selettore  ,  
per es. 25 min per cuocere 1 pollo da 1 kg.

25:00

- ▼ Premere il tasto avviamento  . Il piatto girevole comincerà a ruotare, il forno si illumina.

- Per estrarre il piatto utilizzare dei guanti di protezione.
- Il forno va tassativamente pulito dopo ogni utilizzo.



# Le funzioni calore girevole

**Sono a vostra disposizione :**


**La funzione calore girevole** 

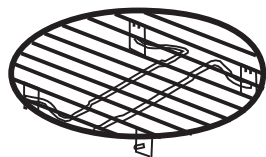
- che permette di cuocere e dorare gli alimenti come in un forno tradizionale.

**La funzione calore girevole + microonde** 

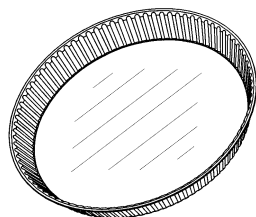
- che permette di abbinare "microonde" e "calore girevole" per ottenere un notevole risparmio di tempo.

## Consigli

- La temperatura di cottura è regolabile da 50° a 250° C.
- Il tempo di cottura è regolabile da 0 - 90.
- E' preferibile programmare un tempo minimo e aggiungere qualche minuto, se necessario. Sorvegliare il colore degli alimenti.
- Non dimenticate di posare sempre i piatti sul ripiano in posizione bassa con le funzioni calore girevole  e calore girevole + microonde . Otterrete così una migliore distribuzione del calore e risultati di cottura ottimali.
- Utilizzate recipienti resistenti alle temperature elevate.
- La tortiera di vetro può venire utilizzata per la preparazione di dolci, pizze, quiche oppure come piatto di cottura per arrosti. Posizionata sotto il ripiano, la tortiera può venire utilizzata anche come leccarda.
- Durante la cottura con la funzione calore girevole + microonde  non utilizzate teglie metalliche.
- Proteggere bene le mani per estrarre il piatto perché la temperatura di quest'ultimo è elevata.



**Il ripiano basso**



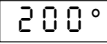


**La tortiera**

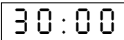


# Programmazione calore girevole

## mediante il tasto CALORE GIREVOLE

▼ Premete il tasto  **calore girevole**,  appare.



▼ **175°** lampeggia, invitandovi a selezionare la temperatura di cottura desiderata,   
per es. 200°, mediante il selettore / / °C.

▼ Attendere che **00:00** lampeggi per programmare il tempo di cottura,   
per es. 30 minuti, mediante il selettore / / °C.

▼ Premete il tasto avviamento , il programma si avvia.

### Esempio : per cuocere una torta di mele

Preparate la torta secondo la vostra ricetta preferita e mettetela direttamente nella tortiera di vetro. Mettete la tortiera sul ripiano in posizione bassa e posate il tutto sul piatto girevole.

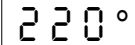
① Premete il tasto  **CALORE GIREVOLE**.





② Programmate **220°** mediante il selettore / / °C.



③ Programmate **40** min mediante il selettore / / °C.



④ Premete il tasto avviamento , il piatto gira e la luce interna s'accende.



➤ Alla fine della cottura estraete il piatto con un apposito guanto da forno.

## Programmazione calore girevole + microonde

### Esempio : per cuocere un arrosto di manzo da 1 kg

Mettete l'arrosto in una teglia di cottura non metallica e preparatelo a vostro piacimento. Mettete la teglia sul ripiano in posizione bassa e posate il tutto nel centro del piatto girevole.



### mediante il tasto CALOR GIREVOLE

▼ Premere due volte il tasto calore girevole, appare.

▼ **175 °** lampeggia, invitandovi a selezionare la temperatura di cottura, per es. 200°, mediante il selettore / / °C.



▼ Attendete che **00:00** lampeggi per programmare il tempo di cottura, per es. 30 min, mediante il selettore / / °C.

200°

▼ Premere il tasto avviamento , il programma si avvia.

30:00

- Per garantire buoni risultati di cottura, viene automaticamente programmata una potenza microonde lenta.

## Programmazione combinata

Potete utilizzare due programmi di seguito, combinando gli tra le varie funzioni a disposizione : microonde / grill / microonde + grill / girarrosto / calore girevole / calore girevole + microonde.

Esempio : utilizzo della programmazione combinata per uno scongelamento di 10 minuti seguito da una programmazione microonde (cottura a fuoco lento) + grill per 20 minuti.

① Procedere come per uno scongelamento semplice :

- premere il tasto **MODE** , selezionare la funzione mediante il selettore \*
- programmare il tempo (es. 10 minuti).



10:00

② Invece di premere il tasto **AVVIAMENTO**, programmare la funzione seguente :

- premere il tasto e selezionare quindi la funzione microonde + grill.
- programmare aggiungendo al tempo di scongelamento quello del microonde + grill (es. 20 minuti).





30:00

③ Premere il tasto **AVVIAMENTO** .

La programmazione combinata grill + microonde inizierà automaticamente al termine dello scongelamento.





## Sicurezza

Se dopo aver programmato il forno e chiuso lo sportello, aspettate più di 30 secondi, prima di premere il tasto **AVVIAMENTO**  il forno non si avvierà e la spia indicherà **SECU**. Questa sicurezza impedisce il funzionamento del forno a vuoto.


Per mettere in funzione il forno, aprite e chiudete lo sportello, dopodichè premete il tasto **AVVIAMENTO** .

## Raccomandazioni

### DURANTE LA COTTURA:

- Potete fermare o avviare il piatto girevole durante la cottura premendo il tasto **ARRESTO PIATTO GIREVOLE** .
- Per modificare la selezione della **FUNZIONE** o dell'**ALIMENTO**, premere due volte il tasto **PAUSA/ANNULLAMENTO** **C** e rifare la programmazione.
- Se aprite lo sportello prima della fine del programma, richiudetelo e premete il tasto **AVVIAMENTO**  per rimettere in funzione il vostro apparecchio.
- Per un migliore risultato quando si utilizza la funzione scongelamento , alla metà del tempo un lungo segnale acustico (senza che il forno si spenga) vi ricorda di capovolgere l'alimento. Richiudere lo sportello e premere il tasto **AVVIAMENTO**  per rimettere in funzione il forno.
- Quando estraete l'alimento prima della fine della programmazione, annullate i valori ancora visualizzati, premendo due volte il tasto **ANNULLAMENTO** **C**.

### OSSERVAZIONI:

- La programmazione effettuata verrà annullata se non premete il tasto **AVVIAMENTO**  entro 4 minuti (il display indicherà nuovamente l'ora).
- Se volete adoperare la funzione scongelamento dopo aver utilizzata la funzione calore girevole o grill, si raccomanda di rispettare un tempo di raffreddamento di circa dieci minuti, per ottenere un risultato ottimale.

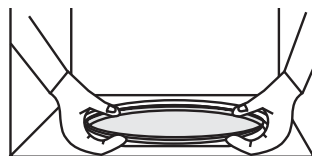
## Manutenzione ordinaria / Pulizia

- La regolare manutenzione del forno vi permetterà di conservarlo in buono stato. Per evitare di sporcare internamente l'apparecchio, è necessario, nella maggior parte dei casi, coprire i contenitori.
- Verificate che il piano di lavoro su cui è posato il vostro forno sia sempre pulito: l'aspirazione dello sporco intorno al forno potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- La pulizia esterna ed interna del forni con la sola funzione microonde si effettua per mezzo di una spugna umida ed insaponata.



- In caso di odori o di forno incrostato, fate bollire in una tazza dell'acqua con limone e aceto per 2 minuti e poi pulite le pareti con detergente per stoviglie.
- Negli apparecchi muniti di funzione grill o calore girevole, la parte superiore e le uscite d'aria posteriori, sono molto calde. Porre particolare attenzione a non toccarle dopo l'uso. Procedere alla pulitura dell'interno del forno quando è ancora tiepido, utilizzando una paglietta fine in lana d'acciaio imbevuta di detergente.

- Il piatto può essere tolto per agevolare la pulizia. Per toglierlo, utilizzare le apposite zone di accesso. Se levate il perno di trasmissione, evitate di far penetrare acqua nel foro dell'asse motore. Non dimenticate di rimettere il perno di trasmissione, il supporto a rotelle e il piatto girevole.



- I bordi di contatto dello sportello e del telaio devono sempre essere puliti. Se queste superfici, a causa di incrostazioni, fossero danneggiate, rivolgetevi ad un tecnico specializzato prima di utilizzare il forno.





- L'utilizzo di prodotti abrasivi, alcool e diluenti è sconsigliato, in quanto potrebbero deteriorare il forno.

# Qualche problema ! Che fare ?

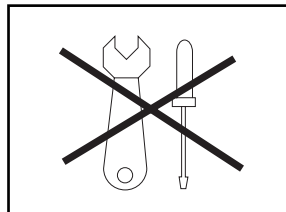
## Problema

## Consigli

- ▼ Il display indica “S E C U”
  - ▲ Annullare la sicurezza : aprire e richiudere lo sportello e premere il tasto **AVVIAMENTO** .
- ▼ Il conto alla rovescia è attivo ma l'apparecchio non funziona (il piatto non gira, la luce non si accende e l'alimento non si scalda)
  - ▲ Premere il tasto **ARRESTO PIATTO GIREVOLE**  per cinque secondi.
- ▼ Il forno è rumoroso
  - ▲ Adattare il piede di regolazione. Pulire le rotelle e la zona di rotazione sotto il piatto girevole.
- ▼ Constatate che il vetro è appannato
  - ▲ Pulire la griglia di aspirazione sotto l'apparecchio.
- ▼ All'inizio del programma il grill emette fumo
  - ▲ Eliminare tutti i residui depositati dalla cottura sull'elemento scaldavivande.
- ▼ Il piatto non gira correttamente
  - ▲ Pulire le rotelle e la zona di rotazione sotto il piatto girevole.
- ▼ Con il programma microonde l'alimento non si scalda
  - ▲ Pulire la griglia di aspirazione sotto l'apparecchio. Verificare che i recipiente adatti ai forni a microonde.
- ▼ L'apparecchio produce scintille
  - ▲ Verificare che il perno di trasmissione e il supporto a rotelle siano correttamente posizionati. Pulire bene l'apparecchio: eliminare il grasso e le particelle di cottura... Allontanare ogni elemento metallico dalle pareti del forno. Non utilizzare mai elementi metallici con il ripiano.

# Servizio Assistenza

- Se l'apparecchio ha subito un danno :
  - **Verificate che lo sportello non sia deformato.**
- Se l'apparecchio non funziona, prima di contattare l'assistenza:
  - Verificare l'alimentazione elettrica
  - Verificare la chiusura dello sportello
  - Verificare la programmazione.



**ATTENZIONE: non cercate mai di intervenire da soli.**

Avvertenza: è pericoloso per ogni persona non qualificata, effettuare operazioni di manutenzione o di riparazione che richiedono la rimozione del coperchio di protezione contro l'esposizione alle microonde.

**Gli eventuali interventi sull'apparecchio devono essere effettuati esclusivamente da un tecnico specializzato abilitato dal costruttore.**







