CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

beper®

FORNO MULTICHEF 4 in 1
MANUALE DI ISTRUZIONI

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

Cod.: 90.367

AVVERTENZE GENERALI

- LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO.
- Prima e durante l'uso dell'apparecchio è necessario seguire alcune precauzioni elementari.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Si raccomanda di non gettare nei rifiuti domestici i materiali costituenti l'imballaggio, ma consegnarli negli appositi centri di raccolta o smaltimento dei rifiuti, chiedendo eventualmente informazioni al gestore della nettezza urbana del proprio comune di residenza.
- Assicurarsi sempre che la tensione di rete elettrica sia uguale a quella indicata nell'etichetta dati tecnici e che l'impianto sia compatibile con la potenza dell'apparecchio.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con una altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.
- Prima di ogni utilizzo accertarsi dell'integrità dell'apparecchio e collegare il cavo di alimentazione
- alla presa di corrente solo dopo aver verificato che i dati di targa siano compatibili a quelli della distribuzione elettrica. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma.
  Non tirare mai il cavo per scollegarlo dalla presa di corrente elettrica.
- Assicurarsi che il cavo non sia in contatto con superfici calde o taglienti.
- Non utilizzare l'apparecchio con il cavo danneggiato.
  Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo Servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente ad una presa di corrente elettrica alternata.
  In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori e prolunghe conformi alle
- vigenti norme di sicurezza.
  In caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, non utilizzarlo, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere
- la sicurezza dell'apparecchio, nonché far decadere la garanzia.
  La rimozione del coperchio posteriore dell'apparecchio causa potenziale pericolo; solo personale qualificato deve intervenire nella rimozione di parti dell'apparecchio.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso, nonché far decadere la garanzia. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi
- impropri, erronei ed irragionevoli.
  L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione
- può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
  Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere in tutta la sua lunghezza il cavo
- di alimentazione e di staccare la spina dalla rete di alimentazione elettrica quando l'apparecchio
- non è utilizzato.
- Non appoggiare nulla sul cavo di alimentazione e non utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimen-
- tazione avvolto.
- Non lasciare il cavo di alimentazione inutilmente inserito nella presa di corrente elettrica quando non si utilizza l'apparecchio. Non afferrare mai il cavo per staccare la spina.
  Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Proteggere l'apparecchio da spruzzi di
- liquidi.
  Non toccare l'apparecchio con mani e/o piedi bagnati o umidi.
  Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
  Non lasciare esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.).
  Non tenere l'apparecchio vicino a fonti di calore (es. termosifone).
  Non sottoporre l'apparecchio ad urti. Non ostruire le aperture di aerazione.
  Conservare in luoghi asciutti e puliti.
  Mantenere una adeguata distanza da pareti, oggetti, ecc.
  Non utilizzare l'apparecchio per nessun altro scopo diverso dalla preparazione dei cibi.
  Solo per uso domestico.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità
- fisiche, sensoriali o mentali ridotte; da persone che manchino di esperienza e conoscenza del-
- l'apparecchio, a meno che siano attentamente sorvegliate o ben istruite relativamente all'utilizzo
- dell'apparecchio stesso da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
  Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
  Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti
- dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.

AVVERTENZE DI SICUREZZA E D'USO

E' importante verificare prima di ogni utilizzo del forno che la porta del forno sigilli completamente l'apertura, e che quindi non sia danneggiata neppure in minima parte.

!ATTENZIONE!

Se la porta o la guarnizione sono danneggiate, il forno non deve essere utilizzato sino alla sua riparazione da parte di personale qualificato.

Non utilizzare mai il forno senza alimenti al suo interno a pena del danneggiamento dello stesso.

Non utilizzare mai il forno senza il piatto rotante in vetro e l'anello in plastica girevole.

Non fare funzionare il forno con la porta aperta.

Se si avverte odore di bruciato provenire dal forno o si vede fumo, spegnere immediatamente il forno e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica; tenere chiuso lo sportello al fine di soffocare possibili formazioni di fiamma.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta nel corso del funzionamento del forno; tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire il forno in nessun caso.

Non lasciare che il cavo di alimentazione resti appeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.

Evitare assolutamente di usare il forno spento come spazio per riporre cibi o recipienti, perché in caso di accensione involontaria, possono succedere danni ed incidenti.

Non utilizzare il forno come supporto per oggetti.

Assicurarsi che nelle immediate vicinanze del forno non vi siano tendaggi, materiali infiammabili, fonti di calore, freddo o vapore. Non utilizzare il forno in prossimità di acqua.

Posizionare il forno su superfici solide, stabili, in grado di sostenere il peso del forno, circa 10 kg.

E' necessario garantire una adeguata ventilazione al forno, mantenere una distanza di almeno 15 cm dai lati del forno, 10 cm dal retro del forno e 30 cm dalla parte superiore del forno.

Posizionare il forno ad una altezza adeguata di almeno 85 cm, in modo da non poter essere facilmente raggiunto da bambini.

Durante il funzionamento il forno si scalda. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

Gli utensili e i recipienti da utilizzare devono essere compatibili per la cottura a microonde.

Contenitori in plastica o carta possono provocare la fiamma in fase di cottura, porre molta attenzione. Non utilizzare dei recipienti a tenuta stagna.

Rimuovere le chiusure in filo metallico e i manici di metallo dai contenitori prima di posizionarli nel forno. Gli utensili non devono toccare le pareti interni del forno durante la cottura.

Liquidi o altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto suscettibili di esplosione.

Per quanto riguarda gli alimenti in bottiglia e gli alimenti per bambini in particolare, è opportuno agitare il contenitore dopo il riscaldamento per uniformare la temperatura dell'alimento, prima che venga consumato.
Il riscaldamento a microonde di liquidi può provare ebollizione ritardata, perciò fare attenzione nel maneggiare i contenitori di liquidi appena riscaldati.
Uova nel guscio e uova sode non dovrebbero essere scaldate nel forno a microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo che il riscaldamento è terminato.
Dopo la cottura il recipiente può essere molto caldo, utilizzare dei guanti da forno e far attenzione al vapore che può sprigionarsi. Non cuocere eccessivamente il cibo.
Per non rompere il piatto girevole:
- lasciare raffreddare il piatto girevole prima di pulirlo;
- non porre alimenti o utensili caldi sul piatto girevole freddo;
- non porre alimenti o utensili congelati sul piatto girevole caldo.

La mancanza di pulizia del forno può condurre al deterioramento della sua superficie e influire negativamente sulla durata di vita del forno e può generare situazioni pericolose.
Non utilizzare detergenti troppo aggressivi o raschietti di metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno poiché possono graffiare la superficie e far insorgere il rischio di rottura.
Quando il forno viene utilizzato, i minori dovrebbero utilizzarlo solo con la supervisione di un adulto.

SICUREZZA ELETTRICA

Il forno deve essere collegato con presa di terra. In caso di corto circuito elettrico, la terra riduce il rischio di scossa elettrica fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica. Il forno è fornito con un cavo dotato di filo di terra e relativa spina di terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e dotata di terra. Consultare un elettricista qualificato o un manutentore in caso le istruzioni per la messa a terra non fossero correttamente comprese o in caso di dubbio relativamente alla correttezza della connessione alla terra del forno.
Il cavo di alimentazione del forno è deliberatamente corto al fine di ridurre i rischi legati alla possibilità di inciampare o di strapparlo dalla presa.
La tensione nominale indicata sul cavi o sulla prolunga dovrebbe essere almeno equivalente alla tensione nominale del forno.

MATERIALI E UTENSILI

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 5 mm sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti e sbeccati.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno a microonde. Assicurarsi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare se rotti o sbeccati.

Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare solo per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.
Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare solo per brevi cotture e con controllo costante.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo la plastica idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le indicazioni del produttore. Dovrebbe essere marcata l'idoneità per microonde. Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuti si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull'imballo stesso.
Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire durante la cottura per mantenere l'umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri a contatto con il cibo.
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l'umidità.

Materiali da evitare nel forno a microonde

Non usare nel microonde vassoi in alluminio, contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo, utensili in metallo, chiusure in metallo, sacchetti di carta, contenitori in polistirene o poliuretano e legno; potrebbero causare un incendio o sciogliersi causando una possibile contaminazione del cibo da parte di prodotti chimici nocivi.

PRINCIPALI CARATTERISTICHE DEL FORNO A MICROONDE

Il principio di funzionamento di un forno a microonde è l'utilizzo delle onde elettromagnetiche per cuocere i cibi.
Il cuore della tecnologia è un apparecchio in grado di generare onde elettromagnetiche che opportunamente convogliate all'interno del vano di cottura provvedono a riscaldare le molecole d'acqua dell'alimento. Le molecole d'acqua agitandosi producono calore che si espande uniformemente raggiungendo anche gli strati più interni dell'alimento.
I cibi cuociono tanto più rapidamente e in modo uniforme quanto maggiore è il loro contenuto d'acqua. Infatti le verdure impiegano pochi minuti, a seconda della quantità, proprio per l'elevato contenuto di acqua.
Rispetto ai metodi di cottura tradizionali, che generano facilmente bruciature sull'alimento, per il metodo a microonde questo non avviene, se si rispettano le avvertenze sui tempi di cottura.
Tra i principali vantaggi del forno a microonde ci sono i tempi ridotti di cottura rispetto alla cottura tradizionale, con conseguente risparmio energetico. L'esposizione degli alimenti alle alte temperature è limitata con conseguente mantenimento delle proprietà nutrizionali.
Il microonde trova perfetto impiego nello scongelamento e riscaldamento degli alimenti.

Il microonde trova perfetto impiego nello scongelamento e riscaldamento degli alimenti.
La cottura a microonde è sicura, non genera modifiche permanenti nella struttura molecolare degli alimenti.
L'inconveniente della cottura a microonde è la difficoltà di tarare esattamente i tempi di cottura per ogni alimento.

Alimenti

Pochissimi alimenti non sono adatti al forno a microonde come le uova che potrebbero scoppiare, mentre gli alimenti avvolti in involucri naturali (come mele, pere, insaccati, ecc.) devono sempre essere prima forati.
Bottiglie sigillate non devono essere riscaldate nel forno a microonde, gli alcolici sono potenziale fonte di pericolo per possibili incendi.

Contenitori

Le onde elettromagnetiche sono respinte dai metalli, non idonei all'utilizzo nel forno a microonde. Anche il cristallo che contiene piombo, la plastica contenente melanina, le vaschette e i fogli di alluminio non sono adatti. Vetro, terracotta, carta vanno bene a patto che siano stati progettati appositamente (portano scritto sul fondo o sulla confezione la dicitura adatto al microonde).
Porcellane e ceramiche che abbiano smaltature in metallo o anche solo il bordo dorato sono da escludersi.
E' consigliato utilizzare recipienti di forma affusolata privi di angoli o bordi; i biberon non devono essere inseriti nel forno con le parti in gomma applicate.

CONSIGLI PRATICI PER L'USO

La cottura dipende dalla omogeneità, grandezza e tipo di alimento.
E' buona norma tagliare a strisce o pezzetti le verdure per la cottura.
Aggiungere acqua dove serve o se è riportato sulla confezione del cibo.

CONSIGLI PER LO SCONGELAMENTO

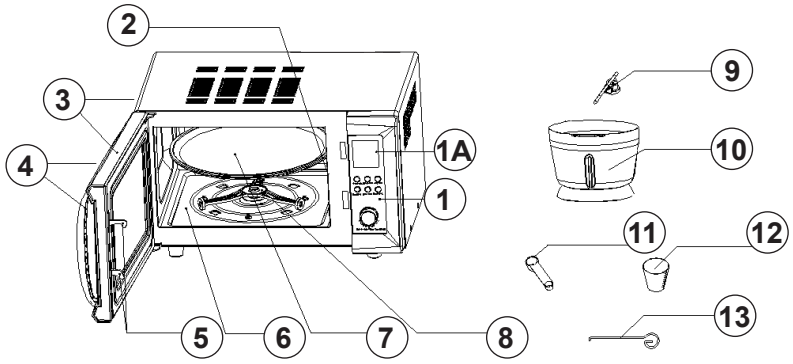
Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nelle loro confezioni possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (esempio fascette o punti di chiusura).
Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di esser scongelati completamente prima di iniziare la cottura.
Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se sono mescolati di tanto in tanto, rivoltati e/o separati.
Durante lo scongelamento, carne, pesce e frutta perdono liquidi. Si consiglia di scongelarli in una vaschetta.
Lo scongelamento dei cibi per mezzo del forno microonde non contribuisce alla crescita dei batteri.

CONSIGLI PER IL RISCALDAMENTO

I cibi devono essere scongelati prima di scaldarli.
Togliere le confezioni o contenitori con parti metalliche.
Scegliere una funzione corretta in base al peso, alla temperatura e al tipo di alimento.
Mescolare o muovere l'alimento durante il riscaldamento.
Coprire i cibi con pellicola trasparente, adatta per il forno microonde, in moda da mantenere il forno pulito.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

1 – Pannello di controllo
1A – Display a led
2 – Pannello guida delle onde
3 – Sportello del forno
4 – Maniglia dello sportello
5 – Chiusura interna dello sportello
6 – Cavità del forno
7 – Piatto girevole in vetro
8 – Albero del piatto girevole
9 – Pala impastatrice
10 – Contenitore del pane
11 – Cucchiaio misurino
12 – Tazzina misurino
13 - Uncino



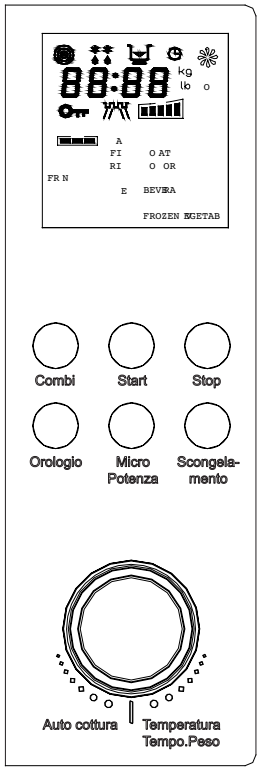
ISTRUZIONI PER L'USO

INSTALLAZIONE DEL FORNO

Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni allo sportello (6). Non installare il forno se danneggiato.
Posizionare su di una superficie piana che fornisca uno spazio sufficiente per l'areazione in ingresso o in uscita.
Uno spazio minimo di 7,5 cm è richiesto tra il forno e qualsiasi parete adiacente. Un lato deve essere aperto.
Lasciare uno spazio minimo di 30 cm sopra il forno.
Il bloccaggio delle aperture in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.
Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.
Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. Il funzionamento del forno può causare interferenze nella ricezione della radio o della televisione.
Collegare il forno alla presa di corrente elettrica, assicurandosi che il voltaggio sia uguale a quello indicato nella targhetta dati del forno.
!ATTENZIONE!
Non installare il forno su una cucina o altri elettrodomestici che producano calore. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e far decadere la garanzia.

Si noti che:
1. Il forno non funziona se lo sportello non è ben chiuso. Questo per una questione di sicurezza, non provare a danneggiarlo.
2. L'uso del pannello di controllo sarà illustrato nel prossimo paragrafo.
3. Il contenitore del pane, la pala impastatrice e i misurini devono essere usati solo per fare il pane o torte nell'auto cottura. Rimuovere il piatto girevole e l'albero del piatto girevole prima di fare il pane.
4. Non rimuovre il pannello guida delle onde durante la pulizia del forno.
5. Prima di affettare il pane, usare l'uncino per rimuovere la pala impastatrice nascosta infondo la pagnotta. Il pane è molto caldo, non usare mai le mani per rimuovere la pala impastatrice.
6. Il display LCD mostra l'ora dell'orologio, I modi di cottura e il tempo di cottura mancante, ilquale dipende dal modo di cottura impostato.

FUNZIONAMENTO DEL DISPLAY LCD



Prima della cottura

Il display lcd lampeggerà 3 volte quando verrà inserita la spina nella presa di corrente. Successiva mente lampeggeranno i due punti [:], inserire il menù di cottura e il tempo.

Impostazioni orologio

Premere *Display*

Esempio: per impostare 12:30

1.Premere il pulsante **Orologio**. [:]

2.Ruotare la manopola di **Auto cottura/ Temperatura.Tempo.Peso** per impostare l'ora. [12:00]

3. Premere nuovamente il pulsante **Orologio**. [12:30]

4. Ruotare la manopola di **Auto cottura/ Temperatura.Tempo.Peso** per impostare i minuti.

5. Premere nuovamente il pulsante **Orologio** o aspettare 5 secondi.

Manopola Auto cottura/ Temperatura.Tempo.Peso

E' possibile selezionare il menù di auto cottura e aumentare e diminuire il tempo di cottura, il peso e la temperature durante la cottura ruotando la manopola **Auto cottura/ Temperatura.Tempo.Peso**

Funzione serratura per bambini

Usare questa funzione per bloccare il pannello di controllo quando si pulisce o per impedire ai bambini di usare il forno quando esso è incustodito. Si udirà un suono e tutti i bottoni saranno disattivati.

Per impostare la serratura per bambini

Premere *Display*

Tenere premuto il tasto **Stop** circa 3 secondi o fino a quando il display LCD viene visualizzato come segue figura affianco.

Per disattivare la serratura per bambini

Premere *Display*

Per sbloccare, premere e tenere premuto il pulsante **Stop** per circa 3 secondi o finché non **compaiono i due punti.**

Promemoria

Quando la vostra procedura di cottura pre impostata termina, il display LCD mostra End e si sentiranno sei bip per richiedere di prendere il cibo. Se non si preme il pulsante **Stop** una volta o non si apre lo sportello, il bip continuerà a suonare con un intervallo di 3 minuti.

Funzione Stop

Premere il pulsante **Stop** una volta per:
1. Interrompere temporaneamente il forno durante la cottura.
2.Cancellare l'immissione se si è commesso un errore durante la programmazione.
Premere il pulsante **Stop** due volte per cancellare il programma durante la cottura.

Cottura a microonde

Premere il pulsante **Micro**, il display LCD mostrerà:

Potenza Alta, il magnetron è attivato per tutta la durata della cottura.

Potenza medio-alta, 80% della potenza del micro .

Potenza media, 60% della potenza del micro.

Potenza medio-bassa, 40% della potenza del micro .

Potenza bassa, 20% della Potenza del micro.

Premere *Display*

1. Selezionare la Potenza desiderata del microonde premendo il pulsante **Micro** consecutivamente.
2. Dopo aver impostato la Potenza, impostare la durata ruotando la manopola **Auto Cottura/Temperatura.Tempo.Peso**

Se per esempio si vuole cuocere il cibo per 10 minuti

3.Premere il pulsante **Start** per iniziare la cottura.
4.Si può variare il tempo di cottura ruotando la manopola **Auto Cottura/Temperatura. Tempo.Peso** durante la cottura.

NOTE:

1.Il massimo del tempo che si può impostare è 99 minuti e 99secondi.
2. Non usare mai il forno vuoto.
3. Se si desidera girare il cibo durante il funzionamento, aprire la porta del forno, eseguire la operazione e chiudere la porta; premere il pulsante **Start** una volta e la procedura di cottura preimpostata continuerà.
4. Se avete intenzione di togliere il cibo prima del tempo preimpostato, è necessario premere il tasto **Stop** due volte per cancellare la procedura prestabilita per evitare il funzionamento accidentale al prossimo utilizzo.

Ventilazione. Combi / Grill.Combi

Premere il tasto **Combi**, nel display appariranno: C---C1---C2---G---G1---G2

A) Ventilazione /Combi

C--- Ventilazione: durante la cottura si avvierà la ventola. In questo modo, l'aria calda viene fatta circolare all'interno della cavità per dorare e rendere il cibo croccante velocemente e uniformemente.
C1---Combinazione tra ventilazione e microonde: il matrimonio di questi due metodi di cottura produce carni succose e tenere, pollame saporito, il tutto con la giusta quantità di doratura e croccantezza. Carne e pollame sono migliori quando sono cotte direttamente sulla griglia. Un piatto piano può essere posizionato al di sotto del cibo per evitare l'eventuale sgocciolamento di sugo.
C2--- Come sopra, tranne il tempo di cottura a microonde più lungo. Esso è adatto per la cottura di pollame di grandi dimensioni, utilizzando la capacità di penetrazione delle microonde.

Esempio: per cucinare con la ventilazione a 180° per 20 minuti.

Premere Display
1.Premere il tasto **Combi** consecutivamente per selezionare il menu desiderato.
2.Selezionare la temperatura di ventilazione ruotandola manolpola **Auto Cottura /Temperatura.Tempo.Peso**

3.Premere il tasto **Start** per confermare
4.Impostare il tempo di cottura o il tempo di precottura.
Nella maggior parte dei casi il forno deve essere preriscaldato alla temperatura impostata prima di inserire alimenti al fine di ottenere il miglior risultato.

Ruotare la manolpola **Auto Cottura/Temperatura.Tempo.Peso**
Per impostare il tempo di cottura
O è possibile saltare questo passaggio:

or

Il forno sarà ben riscaldato entro il tempo di preriscaldamento predefinito (15 minuti).
5. Premere il tasto **Start** per iniziare la cottura.

Nota:
la temperatura sta aumentando costantemente durante periodo di preriscaldamento e nel display apparirà come in segue , durante la cottura è possibile modificare la temperatura, il forno sarà avviato da 80°
Una volta che il forno ha raggiunto 80° sarà costante e la temperatura del forno la temperatura si avvicinerà a100°.
Quando il forno ha raggiunto 180° la temperatura sarà costante e il processo di preriscaldamento può essere considerato terminato.
6.Quando il programma di cottura è finito, la ventola di raffreddamento integrata sarà automaticamente attivata per 30 secondi mentre la lampada si accende. Questo mira a prolungare la vita della parte elettronica.

Regolazione della temperatura

Selezionare la temperature in base alla cottura da svolgere, tra: 80°,100°,120°,140°,160 °,180°,200°,230°.
Per scongelare, usare 80° o 100°.
Per cuocere al forno, impostare tra120-180°.
Per grigliare, impostare tra 180-230°.
In modalità di Combi, la temperatura di cottura impostata non può essere superiore a 180°, in quanto il forno non può essere riscaldato ad una temperatura superiore a 180°.

Preriscaldamento

1. Nella modalità Ventilazione, preriscaldare è di solito richiesto per ottenere un miglior risultato. Ma con il preriscaldamento non è raccomandato l'uso in modalità Ventilazione.
2. La temperatura di preriscaldamento deve essere sempre superiore a quella del forno. Per esempio, il forno è stato azionato a 230°, se successivamente si vorrebbe che il forno funzionasse a 180°, in questo caso nel display LCD compare

. Si deve resettare la temperatura o aspettare che il forno si raffreddi.

Esempio di cottura ventilata:

Obiettivo	Peso/dimensioni	Temperatura	Preriscaldamento	Tempo di cottura
Pollame	1.5 kg	230°	si	45 minuti
Torte	20 cm diametro	160°	si	45 minuti
Biscotti	25 pezzi	160°	si	20 minuti
Pizza	15 mm spessore	200°	si	30 minuti

L'esempio di cui sopra è solo un consiglio, è possibile variare temperature e tempo di cottura in base al tipo di cibo, all'esperienza in cucina e al proprio gusto.

B) Grill/Combi

G--- Grill: l'elemento di calore sarà inserito durante il tempo di funzionamento. Esso è in grado di cuocere carni magre o di maiale, salsiccia, alette di pollo ben dorate.
G1--- Combinazione tra grill e microonde: L'elemento di calore e il magnetron sono alimentati in un modo alternativo. Utilizzando le proprietà di penetrazione del microonde i cibi con un certo spessore è suggeribile cuocerli in questo modo, cosicché sia ben cotti all'interno e abbiamo una crosta dorata all'esterno.
G2--- Uguale alla cottura di cui sopra, ad eccezione del maggior tempo di funzionamento degli elementi riscaldanti.

Premere *Display*

Esempio: Per grigliare alla modalità G2 per 10 minuti.

1. Premere il tasto **Combi** per selezionare il menu grill desiderato

2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola **Autocottura/Temperatura.Tempo.Peso**
3. Premere il tasto **Start** per iniziare la cottura.

Attenzione: In questo modo di ventilazione/combi/grill, tutte le parti del forno, come la griglia e la cavità di cottura, potrebbero diventare molto calde. Prestare attenzione quando si rimuove ogni elemento dal forno. Usare presine pesanti o guanti da forno per prevenire ustioni.

Auto scongelamento

(prendere come riferimento la guida allo scongelamento)
Premere il tasto **Scongelamento** per selezionare il menu di auto scongelamento desiderato.
Per scongelare della carne, il peso di riferimento è tra Kg e 2.0 Kg.
Per scongelare del pollame, il peso di riferimento è tra 0.2 Kg e 3.0Kg.
Per scongelare del pesce, il peso di riferimento è tra 0.1 Kg. e 0.9Kg.

Premere *Display*

Esempio: scongelare 0.4kg di pollame

1.Premere il tasto **Scongelamento** per selezionare il menu.

2.In seguito ruotare la manopola **Autocottura/Temperatura.Tempo.Peso** per impostare il peso del cibo congelato.

Guida allo scongelamento

Braciole di carne

- Fare uno strato sottile di braciole o di carne.
- Posizionare il cibo con le parti più sottili al centro in un unico strato su un piatto fondo. Se i pezzi sono incollati insieme, cercare di separarli il più presto possibile.
- Quando il forno emette un segnale acustico, viene chiesto di girare il cibo. Capovolgere, riposizionare e avvolgere le porzioni ancora scongelate.
- Premere il tasto **Start** per continuare lo scongelamento.
- In seguito al tempo di scongelamento, coprire con un foglio di alluminio per 5-15 minuti.

Macinato di manzo

- Posizionare il macinato in un piatto fondo. Con bordi.
- Quando il forno emette un segnale acustico, significa di girare il cibo Girare e avvolgere le parti ancora congelate con fogli di alluminio.
- Premere il tasto **Start** per continuare lo scongelamento.
- In seguito al tempo di scongelamento, coprire con un foglio di alluminio per 5-15 minuti.

Arrosto di carne (manzo / maiale / agnello)

- Proteggere i bordi con fogli di alluminio.
- Posizionare il lato magro verso l'alto (se possibile) in un piatto fondo.
- Quando il forno emette un segnale acustico, significa di girare il cibo Girare e avvolgere le parti ancora congelate con fogli di alluminio.
- Premere il tasto **Start** per continuare lo scongelamento.
- In seguito al tempo di scongelamento, coprire con un foglio di alluminio per 10-30 minuti.

Pollame

- Rimuovere dalla confezione originale. Avvolgere ali e cosce con un foglio di alluminio.
- Posizionare il petto verso il basso in un piatto fondo.
- Quando il forno emette un segnale acustico, significa di girare il cibo. Girare e avvolgere le parti ancora congelate con fogli di alluminio.
- Premere il tasto **Start** per continuare lo scongelamento.
- In seguito al tempo di scongelamento, coprire con un foglio di alluminio per 15-30 minuti.

Nota: Successivamente mettere sotto l'acqua fredda per rimuovere le interiora se necessario

Pezzi di polli (alette e petto)

- Avvolgere le ossa sporgenti con fogli di alluminio.
- Posizionare i pezzi del pollo in un piatto fondo.
- Quando il forno emette un segnale acustico, significa di girare il cibo. Girare e avvolgere le parti ancora congelate con fogli di alluminio.

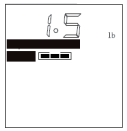
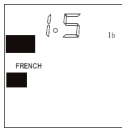
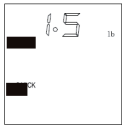
Premere il tasto **Start** per continuare lo scongelamento.

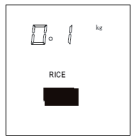
- In seguito al tempo di scongelamento, coprire con un foglio di alluminio per 5-30 minuti.

Auto Cottura

Il forno è dotato di un menu predefinito di cottura per fare il pane (7menu) e per la cottura di cibi specifici (10 menu). Quando il display lampeggiano due punti, ruotare la manopola Autocottura/Temperatura.Tempo.Peso e nel display scorreranno tutti i menu menzionati nella tabella sottostante. Selezionare il menu di auto cottura desiderato, è possibile cucinare il pane o cibi specifici in base alle istruzioni di cui sotto. Per fare del pane o delle torte vedi il paragrafo Come fare il pane; per cucianare cibi specifici, vedi esempio successivo. Per la cottura del pane si consiglia di usare il menu BASIC; gli altri menu sono indicati per persone molto esperte: dato che la riuscita del pane è fortemente condizionata dall'utilizzo della giusta quantità degli ingredienti e dalla sequenza di immissione degli stessi.

Tabella Auto cottura

Display	Categoria	Istruzioni
	Pane di base **BASIC**	Impasto, lievitazione e cottura. Applicabile per fare il pane bianco e bruno, anche per pane aromatizzato con erbe aggiunte e uva passa.
	Pane di frumento integrale **WHOLE WHEAT**	Impasto, lievitazione e cottura del pane di grano integrale, il menu un preriscaldamento più lungo e il pane è morbido, non si consiglia di utilizzare la funzione di programmazione differita per ottenere un migliore risultato.
	Pane dolce **SWEET**	Impasto, lievitazione e cottura del pane dolce, applicabile per la pane croccante e dolce.
	Pane francese **FRENCH**	Impasto, lievitazione e cottura, con un tempo di lievitazione più lungo, per cuocere il pane leggero che ha una crosta croccante e la consistenza leggera.
	Pane veloce **QUICK**	Impasto, lievitazione e cottura del pane, con un tempo più breve; in genere il pane è più piccolo con consistenza densa.
	Pasta **DOUGH**	Impastare e lievitazione ma senza cottura, applicabile per fare panini, pizza, biscotto o pane al vapore, ecc.
	Torta **CAKE**	Impasto, lievitazione e cottura del pane, si alzerà con lievito in polvere, in genere il pane è più piccolo con consistenza fitta; il menu contiene due tipi di torta: torta americana (220°) e pan di spagna (175°).

	Pesce **FISH**	Adatto per la cottura di un pesce di 0.45kg. Dopo aver lavato il pesce e rimosso le squame, fare dei tagli sulla pelle del pesce. Mettere il pesce su un piatto piano di diametro 22-27cm, spolverare leggermente con qualche ingrediente. Dopo la di cottura, riposare per 2 minuti
	Riso **RICE**	Lavare il riso e lasciare in ammollo per 30 minuti. Fare riferimento alle quantità come segue: | | gr | gr | gr | coprire | | gr | gr | gr | coprire | |---|---|---|---|---|---|---|---|---|---| | riso | 100 | 200 | 300 | si | pasta | 100 | 200 | 300 | no | | acqua | 180 | 330 | 480 | si | acqua | 300 | 600 | 900 | no | ** Riso- Dopo la cottura, mettere coprire per 5 minuti o fino a quando l'acqua viene assorbita.** Pasta- Durante la cottura, mescolare più volte. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1 o 2 minuti.
	Pizza	Scaldare un pezzo di pizza fredda di 0.15 Kg.
	Bevande **BEVERAGE**	Riscaldare una tazza di 250 - 500 ml di liquido, la temperatura del liquido è circa 5 – 10°. Utilizzare una tazza grande e non coprire.
	Verdura fresca **FRESH VEGETABLE**	Posizionare 0.2-0.8kg di verdure in una ciotola nel microonde. Aggiungere acqua e coprire con la pellicola. Dopo di cottura, mescolare e lasciar riposare. Aggiungere acqua secondo la quantità dei vegetali:**0.2-0.4kg :2 cucchiai **0.5-0.8kg :4 cucchiai.
	Verdura congelata **FROZEN VEGETABLE**	Seguire la procedura indicata per la verdura fresca.
	Patate **POTATO**	Cucinare le patate con la buccia, sceglierle di medie dimensioni, circa 200g di patate. Lavare e asciugare, il peso totale è di circa 0,45 kg o 0.65kg. Posizionare le patate in un piatto da portata e coprire il piatto con una pellicola sottile per evitare la perdita di acqua. Si consiglia di girare le patate a metà cottura.

	Popcorn	Adatto a cuocere un sacchetto di popcorn, disponibile sul mercato, 85g o 100g. Prima del termine della cottura, se la velocità dello scoppiettamento è diminuito a 1 volta ogni 1-2 secondi, si deve premere il pulsante Stop.Clear per terminare la cottura..
	Carne **STEAK**	La parte più sottile è posto vicino al centro della cavità, mentre la parte più spessa è posto verso l'esterno del piatto nella cavità, si può avvolgere la parte sottile della bistecca con del foglio di alluminio in modalità microonde per evitare scottature.
	Pollo **CHICKEN**	La parte più sottile è posto vicino al centro della cavità, mentre la parte più spessa è posto verso l'esterno del piatto nella cavità, si può avvolgere la parte sottile della bistecca con del foglio di alluminio in modalità microonde per evitare scottature.

Nota:
1. Il tempo di cottura sopraindicato è basato sul cibo specifico, che è alla temperatura ambiente di 20-25°. Tranne quello che è specialmente indicato nella cottura di bevanda. Il tempo può variare in base alla temperatura differente dell'alimento.
2. Durante si cuoce patate e pesce si consiglia di coprire il cibo con uno strato di film plastico sottile per prevenire la perdita di acqua.
3. Per cuocere cibo specifico, la temperature, il peso e la forma del cibo influenzano la cottura.
Per ogni eventuale scostamento sul menu, è possibile regolare il tempo di cottura per ottenere i migliori risultati.
4. Per fare il pane, è necessaria la temperature ambiente di 15- 34°. Se la temperature fosse più alta potrebbe far diventare il pane acido, mentre se la temperature fosse più bassa potrebbe far fatica a lievitare, differenti temperatura potrebbero portare a dimensioni del pane diverse.

Esempio: per cuocere 0.2kg riso

Premere *Display*

1. Ruotare la manolpola Auto Cottura/Temperatura. Tempo.Peso per selezionare il menu desiderato.
2. Premere il tasto **Start** per confermare..
Ruotare l amanopola per impostare ilpeso.

3.Premere il tasto **Start** per iniziare la cottura.
Il display mostrerà il tempo di cottura reimpostato.

Come fare il pane:

1. Posizionare gli ingredienti nel contenitore del pane secondo l'ordine indicato nella ricetta, di solito acqua o liquido devono essere messi per prima, quindi aggiungere lo zucchero, il sale e la farina, aggiungere sempre il lievito di birra o lievito in polvere come ultimo ingrediente.
2. Far sciogliere il lievito in dado in mezzo bicchiere d'acqua tiepida e far riposare 5 minuti. Con il dito fare una piccola rientranza su un lato della farina, aggiungere il lievito all'interno, assicurandosi che non si metta in contatto con gli ingredienti liquidi o il sale.
3. Mescolare leggermente gli ingredienti tra di loro, per rendere l'impasto più omogeneo. Inserire il contenitore del pane nella cavità del forno, ruotare in senso orario finché il contenitore del pane sia ben posizionato e chiudere la porta del forno. Inserire la spina nella presa di corrente.
4. Se non si desidera avviare immediatamente la cottura, è possibile impostare la funzione di cottura programmata. In primo luogo è necessario impostare l'ora corrente, successivamente seguire la sezione: Funzione di cottura programmata. Se si desidera avviare immediatamente la cottura, omettere questo passaggio.
Nota: per la funzione di cottura programmata non utilizzare mai ingredienti freschi, come uova, latte fresco, frutta, cipolle, ecc.. Non è consigliato fare torte con la funzione di cottura programmata.
5. Ruotare la manolpola **Auto Cottura/Temperatura.Tempo**.Peso per selezionare il menu desiderato.
6. Se selezionate il menu del pane di base, è possibile impostare il tipo di doratura *(chiara = light, media = mid, scura = dark)* del pane ruotando leggermente; se si vuole selezionare un altro menu, il tipo di doratura è preimpostato.
Si consiglia di utilizzare la doratura scura; essa permette una migliore crostatura del pane rendendolo più fragrante.
7. Premere il tasto **Start** per confermare.
8. Ruotare nuovamente la manopola **Auto Cottura/Temperatura.Tempo**.Peso per impostare il peso.
9. Tenere premuto il tasto **Orologio** per 3 secondi per tornare all'ora attuale; quindi impostare l'ora che ci si aspetta di iniziare a cucinare secondo la sezione Funzione di cottura programmata. Premere nuovamente il pulsante **Orologio** per confermare l'ora differita di cottura.
Il menu avrà inizio all'ora corrente se il punto 4 non viene eseguito (omettere questo passo).
10. Se non si è impostata la Funzione di cottura programmata, premere direttamente il tasto **Start** per iniziare subito la cottura; il display mostrerà il tempo di cottura preimpostato.
11. Una volta che il programma è completato si udiranno 6 segnali acustici per avvisarci. Aprire la porta del forno e prendere il contenitore del pane con dei guanti da forno o delle presine spesse facendo molta attenzione. Se non si è presenti, il pane rimarrà automaticamente caldo per 1 ora. E' possibile premere il tasto **Stop** in ogni momento per circa 3 secondi per terminare il processo.
Nota: il contenitore del pane e il pane potrebbero essere molto caldi. Maneggiare sempre con cura ! Inoltre, non utilizzare mai la funzione microonde e grill quando il contenitore del pane è all'interno della cavità del forno.
12. Prima di togliere il pane, lasciare raffreddare il barile del pane; quindi utilizzare una spatola antiaderente per allentare delicatamente il lato del pane. Si consiglia di affettare il pane con un coltello elettrico, non è consigliato usare il coltello da frutta o di coltello da cucina, altrimenti il pane può essere soggetto a deformazioni.

Condizioni:

La macchina per il pane può funzionare bene in una vasta gamma di temperature, ma ci può una differenza tra una camera calda e stanza fredda. Si consiglia che temperatura ambiente sia compresa tra 15 e 34°. Se il forno è già stato utilizzato nelle modalità microonde o grill, (in modo che la temperatura della cavità si sia scaldata), è necessario consentire che il forno si raffreddi prima di fare il pane.

Funzione di memoria:

Quando il cavo di alimentazione viene staccato accidentalmente durante la preparazione del pane, il processo di produzione del pane continuerà automaticamente senza premere alcun tasto se il tempo di sospensione sarà inferiore a 10 minuti; se il tempo di interruzione è superiore a 10 minuti, la memoria non può mantenersi e si deve riavviare la produzione del pane. Ma se la pasta non è oltre la fase di impasto, quando l'alimentazione si interrompe, si può premere il pulsante **Start** direttamente per continuare che il processo fin dall'inizio.

I. Introduzione agli ingredienti del pane:

1. Pane di farina
La farina da pane ha alto contenuto di glutine (infatti viene anche chiamata farina di glutine, e contiene molte proteine), ha una buona elasticità e può mantenere la dimensione del pane acnhe dopo essere aumentato. Poiché il contenuto di glutine è superiore a quello della farina comune, può essere usata per fare il pane con grandi dimensioni e con una migliore fibra interna. La farina da pane è l'ingrediente più importante per fare il pane.

2. Farina
La farina comune è fatta mescolando grano tenero e duro ed è applicabile per fare il pane o torta di veloci.

3. Farina di grano intero
Farina di frumento integrale è fatta dalla macinazione del grano intero; contiene la buccia del grano e il glutine. La farina di grano intero è più pesante e più nutriente della farina comune. Il pane fatto con farina di grano integrale è di solito di piccole dimensioni. Così molte ricette uniscono la farina integrale e farina di pane per ottenere migliori risultati.

4. Farina di grano nero
Farina di grano nero, chiamato anche "farina grezza", è un tipo di farina ad alto contenuto di fibra che è simile alla farina di grano integrale. Per ottenere le grandi dimensioni, dopo la lievitazione deve essere usato in combinazione con un'alta percentuale di farina.

5. Torte in polvere
La torta in polvere è fatta dalla macinazione di grano tenero o frumento a basso contenuto proteico, che è specialmente usato per fare torte. Farine diverse sembrano essere uguali, infatti, le prestazioni del lievito o l'assorbibilità della farina varia al variare delle aree di coltivazione, le ragioni di crescita, processo di rettifica e il periodo di conservazione. Si può scegliere la farina con marchio diverso per provare il gusto e confrontare nel mercato locale, e selezionare quello che potrebbe produrre il risultato migliore in base alle proprie esperienze personali e gusto.

6. Farina di mais e farina d'avena
La farina di mais e la farina di avena sono realizzate dalla macinazione di mais dell'avena, rispettivamente, entrambi sono gli ingredienti additivi per fare il pane grezzo, che vengono utilizzati per migliorare che il sapore e la consistenza.

7 Zucchero
Lo zucchero è un ingrediente molto importante per aggiungere sapore dolce e colore al pane. Inoltre aiuta il lievito come nutrimento. In gran parte viene utilizzato lo zucchero.

8. Lievito
Il lievito avvia il processo di lievitazione, quindi produce anidride, lo fa espandere e rende l'interiore morbido. Tuttavia, il lievito riproduce velocemente le esigenze di carboidrati dello zucchero e della farina.
1 cucchiaio di lievito secco =3/4 di cucchiaio di lievito istantaneo
1.55 cucchiai di lievito secco =1 cucchiaio di lievito istantaneo
2 cucchiai di lievito secco =1.5 cucchiai di lievito istantaneo

NOTA: Il lievito è soggetto ai vincoli quantitativi nella tabella qui di seguito nelle ricette, l'eccesso contribuisce probabilmente a una cattiva lievitazione. Si consiglia di utilizzare il lievito in dado per una migliore lievitazione del pane.

9. Sale
Il sale è necessario per migliorare il sapore e il colore della crosta del pane. Ma il sale può anche trattenere il lievito in crescita. Mai usare troppo sale in una ricetta. Se non si vuole usare il sale, ometterlo. E il pane sarebbe maggiore se senza sale.

10. Uova
Le uova possono migliorare la consistenza del pane, fare il pane più nutrire e di dimensioni maggiori, aggiungere uno sapore di uovo al pane. Quando lo si usa deve essere sbucciato e mescolato in modo uniforme.

11. Grasso, burro e olio vegetale
Il grasso può rendere il pane morbido e ritardare il periodo di conservazione. Il burro deve essere sciolto o tagliato a piccole particelle precedentemente all'utilizzo, in modo da poter essere mescolato in modo uniforme quando si tira fuori dal frigorifero

12. Lievito in polvere
Agenti lievitanti principalmente vengono utilizzati per aumentare che molto velocemente il pane e i dolci. Dato che durante il tempo di salita producono gas e si formano bolle che ammorbidiscono la consistenza del pane, utilizzando un principio chimico.

13. Soda
Lo stesso principio di cui sopra. Può anche usato in combinazione con il lievito.

14. Acqua o altri liquidi
L'acqua è l'ingrediente essenziale per fare il pane. Generalmente parlando, la temperatura dell'acqua tra 20 e 25° è la più adatto. Ma la temperatura dell'acqua deve essere compresa tra 45-50° per il raggiungimento di velocità per fare il pane ultra rapida. L'acqua può essere sostituita dal latte fresco o acqua mista a polvere di latte del 2%, che può migliorare il sapore del pane e per migliorare il colore della crosta.

Alcune ricette possono richiedere del succo al fine di migliorare il sapore del pane, ad esempio, succo di mela, succo d'arancia, succo di limone e così via.

II. Peso degli ingredienti

Uno dei passaggi fondamentali per fare del buon pane è utilizzare la giusta quantità di in gredienti. E' fortemente consigliato l'utilizzo dei misurini di misura specifica che forniamo, altrimenti può conseguire il risultato meno desiderabile.

1. Pesatura ingredienti liquidi
Acqua, latte fresco o in polvere devono essere misurati con la misurazione in tazze e in cucchiai (accessori inclusi). Osservare il livello del misurino con i vostri occhi in senso orizzontale. Quando si misura l'olio da cottura o altri ingredienti, pulire il misurino accuratamente da altri ingredienti.

2. Misura degli ingredienti in polvere
Gli ingredienti in polvere devono essere mantenuti nelle condizioni naturali e sciolti, passare delicatamente al livello della bocca della tazza con un coltello per un misura precisa.

3. Sequenza degli ingredienti
La sequenza dell'immissione degli ingredienti deve osservare, generalmente parlando, il seguente ordine: ingredienti liquidi, uova, sale e latte in polvere, ecc..Quando si posizionano gli ingredienti, la farina non può essere bagnata dal liquidi completamente. Il lievito può solo essere immesso nella farina asciutta. Assolutamente, il lievito non si può toccare il sale. Dopo che la farina è stata impastata per un po' di tempo e un segnale acustico ricorda di mettere gli ingredienti di frutta al composto. Se gli ingredienti di frutta si aggiungono troppo presto il sapore diminuirà dopo lungo tempo di miscelazione. Quando si utilizza la funzione cottura programmata per un lungo periodo, non utilizzare ingredienti deperibili come le uova, e frutta.

III. Guida alla risoluzione dei problemi

N.	Problema	Causa	Soluzione
1	Fumo dal foro di ventilazione durante la cottura	Alcuni ingredienti toccano l' elemento di calore o sono in prossimità. Se si tratta del primo utilizzo, l'elemento riscaldante è cosparso di olio	Lavorare a secco per 10-15 minuti, al fine dismaltire l'olio nell' elemento di calore, ma attenzione a non bruciarsi
2	Il pane cade nella parte centrale e la crosta è troppo spessa	Si è mantenuto il pane caldo e lasciato nella teglia per un lungo periodo in modo che l'acqua sta diminuendo	Tirare il pane fuori, senza tenere in caldo
3	È molto difficile estrarre il pane	Il miscelatore aderisce strettamente al all'albero nello stampo da pane	Dopo aver tirato fuori il contenitore del pane, immettere dell'acqua calda e mescolare per 10 minuti, in seguito estrarlo e pulirlo

N.	Problema	Causa	Soluzione
4	Gli ingredienti non vengono mescolati e cotti uniformemente	1. E' stato selezionato il programma sbagliato 2. Dopo l'accensione, premendo stop/clean la procedura si interrompe 3. Dopo l'accensione, aprendo molte volte lo sportello il pane è secco e la crosta non è dorata 4. Mescolare fa una resistenza troppo grande in modo che il miscelatore non può ruotare e muoversi in modo adeguato	1. Selezionare la procedura corretta 2.Mescolare nuovamente gli ingredienti e ripetere se il tempo di impasto e troppo 3. Non aprire lo sportello molte volte 4. Controllare i fori del miscelatore, tirare fuori il contenitore del pane e togliere il carico in eccesso
5	Il display segna H:HH dio aver premuto il tasto **Stop.Clear**	La temperatura della macchina del pane è troppo alta per fare il pane	Premere il tasto Stop.Clear e stacca la spina dalla presa di corrente, quindi estrarre il contenitore del pane, aprire il coperchio finché il forno non si raffredda
6	Si sentono i rumori del motore, ma l'impastatrice non mescola	Il contenitore del pane non è fissato correttamente o l'impasto è troppo per essere mescolato	Controllare se lo stampo del pane è fissato bene e se la pasta è fatta secondo la ricetta e gli ingredienti sono stati pesati con precisione
7	La dimensione del pane è molto grande, così da spingere il coperchio	Il lievito, la farina o l'acqua sono eccessivi o la temperature ambiente è troppo elevata	Controllare le dosi nel paragrafo precedente e ridurle propriamente alle indicazioni
8	La dimensione del pane è troppo piccolo o il pane non è lievitato	Se non ce n'è, non ce n'è abbastanza o è troppo, il lievito potrebbe non agire adeguatamente, così come se la temperatura dell'acqua fosse troppo alta o se il lievito venisse in contatto con il sale	Controllare le dosi e il rendimento del lievito
9	L'impasto è troppo grande per stare nello stampo del pane	Le dosi dei liquidi e del lievito sono eccessive per fare un impasto morbido	Ridurre le dosi dei liquidi e migliorare la rigidità dell'impasto

N.	Problema	Causa	Soluzione
10	Il pane cade nella parte centrale quando l'impasto viene cotto	1. La farina utilizzata non è abbastanza dura per far lievitare la pasta 2. La crescita del lievito è troppo veloce o la temperature del lievito è troppo alta 3. Troppa acqua rende l'impasto troppo bagnato e soffice	Usare farina da pane o una farina più dura Usare gli ingredienti a temperatura ambiente Secondo le proprietà di assorbimento dell'acqua, regolare l'acqua nella ricetta
11	Il peso del pane è eccesivo e la struttura è troppo dens**a**	1. Troppa farina o poca acqua 2. Troppi ingredienti alla frutta o troppa farina integrale	Ridurre la farina e aumentare l'acqua Ridurre le dosi degli ingredienti in eccesso e aggiungere del lievito
12	Nella parte centrale facendo dei tagli resta cavo	1. Troppa acqua o assenza di sale 2. Temperatura dell'acqua eccessiva	Ridurre l'acqua e controllare il sale Controllare la temperature dell'acqua
13	La superficie del pane è coperta di farina	1.Ci sono ingredienti che contengono troppo glutine nel pane, come il burro o le banane 2. L'impasto non è adeguato per poca acqua	Ripassare la pasta a mano quando la mescolate Controllare le dosi dell'acqua
14	La crosta è troppo spessa e la doratura troppo scura quando vengono fatte torte o cibi ad alto contenuto di zuccheri	Le ricette o gli ingredienti hanno un grande effetto sulla produzione di pane, la doratura è troppo scura a causa di troppo zucchero	Premere il tasto **Stop.Clear** per spegnere per 5-10 minuti, lasciare riposare il pane per 20 minuti al caldo, senza aprire il coperchio

Le ricette che seguono sono soltanto di riferimento, il risultato finale può variare in base la quantità di farina, lievito etc. Esse si possono cambiare secondo il vostro gusto personale e il sapore (nelle ricette di seguito è contenuta molta farina di glutine).

Pane di base (BASIC)		
Peso totale	675 g	900 g
Acqua	1 tazza	1,5
Olio vegetale	3 cucchiai	4,5
Sale fino	2 cucchiaini	3
Zucchero	2 cucchiai	3
Latte in polvere		
Farina	2 tazze	3
Lievito	1 dado	1,5

Pane integrale (WHOLE WHEAT)		
Peso totale	675g	900g
Acqua	300ml	380ml
Olio vegetale	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale fino	1.5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero di canna	4 cucchiai	5 cucchiai
Latte in polvere	3 cucchiai	4 cucchiai
Frumento integrale	1.5 tazze	1.75 tazze
Lievito	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina	2 tazze	2.5 tazze

Pane dolce (SWEET)		
Peso totale	675g	900g
Acqua	290ml	320lm
Olio vegetale	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale fino	1 cucchiaino	1.25 cucchiaini
Zucchero	0.3 tazza	0.4 tazza
Latte in polvere	1.5 cucchiai	2 cucchiai
Farina	3 tazze	3.75 tazze
Lievito	1.5 cucchiaini	2 cucchiaini

Pane francese (FRENCH)		
Peso totale	675g	900g
Acqua	310ml	380ml
Olio vegetale	2 cucchiai	2.5 cucchiai
Sale fino	1.75 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaio	1.5 cucchiai
Succo di limone	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Farina	3 tazze	4 tazze
Lievito	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Pane veloce (QUICK)		
Peso totale	675g	900g
Acqua (45-50°)	220ml	260ml
Uovo	2 pezzi	3 pezzi
Olio vegetale	2 cucchiai	2 cucchiai
Sale fino	1 cucchiaino	1.25 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiai	2.5 cucchiai
Latte in polvere	2 cucchiai	3 cucchiai
Farina	3 tazze	4 tazze
Lievito	2 cucchiaini	2 cucchiaini

Pasta (DOUGH)		
Peso totale	675g	900g
Acqua	310ml	380ml
Olio vegetale	3 cucchiai	4 cucchiai
Sale fino	1.5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1.5 cucchiai	2 cucchiai
Farina	3 tazze	4 tazze
Lievito	1.5 cucchiaini	2 cucchiaini

Torta americana (CAKE)	
Ingredienti A: burro sciolto	200g
Uova	3 pezzi
Zucchero	0.2 tazza
Ingredienti B: succo di limone	1 cucchiaio
Vaniglia	1.25 cucchiaini
Latte in polvere	2 tazze
Torta in polvere	2 tazze
Lievito in polvere	1 cucchiaino

Pan di spagna (175°)	
Ingredienti A: burro sciolto	20g
Uova	4 pezzi
Olio vegetale	40g
Zucchero	160g
Ingredienti B:crema il polvere	1.6 cucchiai
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Torta in polvere	160g
Olio vegetale	40g

1. Versare gli ingredienti A in una ciotola e mescolare con le fruste, cosicché si sciolga lo zucchero
2. Aggiungere gli ingredienti B nella ciotola e mescolare velocemente per 4 minuti circa con le fruste cosicché la miscela produca bolle
3. Disporre la miscela nello stampo del pane spalmato di olio
4. Selezionare il programma per fare torte

Nota: se il programma torte è finito, ed è rimasto del liquido sulla superficie della torta, si prega di selezionare il programma di ventilazione e continuare a cuocere per il tempo opportuno.

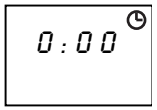
Funzione di cottura programmata

Se non si desidera iniziare la cottura subito, è possible programmare il menu di cottura e l'ora di inizio, il menu si avvierà automaticamente all'ora prestabilita. L'impostazione consiste in 2 passi: 1- impostare l'ora attuale; 2- impostare il menu di cottura e l'ora di inizio.

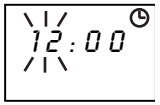
Esempio: Ora sono le 12:30, se si desidera avviare automaticamente il microonde con Potenza 100 per 9 minuti e 30 secondi alle 14:20

Premere/Ruotare *Display*

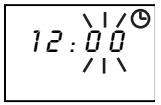
1. Impostare l'ora attuale
1.1 Premere il tasto Orologio



1.2 Ruotare la **Auto Cottura/ Temperatura.Tempo.Peso** per impostare l'ora, e l'ora lampeggerà



1.3 Premere il tasto **Orologio** per confermare l'ora



1.4 Ruotare la **Auto Cottura/ Temperatura.Tempo.Peso** per impostare i minuti

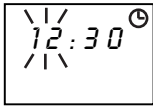
1.5 Premere il tasto **Orologio** o aspettare 5 secondi, e il numero si confermerà automaticamente

Premere/Ruotare *Display*

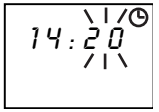
2. Impostare il menu di cottura e l'ora
2.1 Selezionare la Potenza premendo il tasto **Micro Potenza**

2.2 Ruotare la manopola **Auto Cottura/Temperatura.Tempo.Peso** per impostare l'ora di inizio

2.3 Tenere premuto il tasto **Orologio** per 3 secondi per tornare all'ora attuale



3. Impostare l'ora che si desidera di Iniziare. Ripete I punti 1.2, 1.3, 1.4



4. Premere il tasto **Orologio** per confermare il menu programmato. Ora il menu è stato attivato. E il menu inizierà alle 14:20
5. E' possibile controllare l'ora reimpostata di inizio premendo il tasto **Orologio**

Cottura multi-sequenza

Per ottenere un risultato di cottura migliore, alcune ricette hanno bisogno di una cottura e di un tempo differenti. E' possibile programmare il proprio menu personalizzato come segue:

Esempio: Si vuole cucinare del cibo con il microonde a Potenza 100 per 3 minuti e successivamente grigliare per 9 minuti. Questa è l'impostazione delle 2 sequenze

Premere/Ruotare *Display*

1. Potenza 100 per 3 minuti

1.1 Premere il tasto **Micro Potenza**
Per selezionare il menu

1.2 Ruotare la manopola **Auto Cottura/ Temperatura.Tempo.Peso** per impostare il tempo di cottura

Premere/Ruotare *Display*

2. Grill per 9 minuti

2.1 Premere il tasto **Combi**

2. Ruotare la manopola **Auto Cottura/ Temperatura.Tempo.Peso** per impostare il tempo di cottura

3. Premere il tasto **Star**t per iniziare la cottura

Quando la cottura a Potenza 100 è finita, il forno inizierà a grigliare automaticamente.
Nota : E' possibile impostare al Massimo 4 sequenza per volta, ripetendo I punti 1.1, 1.2

Consigli per la cottura a microonde

1) Sistemare gli alimenti con cura, posizionare le parti più spesse verso l'esterno del piatto.
2) Controllare il tempo di cottura, cuocere per il lasso di tempo più breve indicato e aggiungere più tempo se necessario.
3) Quando la ricetta lo indica, coprire il cibo con: plastica avvolgente, alluminio o un coperchio.
Copertine evitare schizzi e aiutare a cucinare i cibi in modo uniforme. (Aiuta a tenere il forno pulito).
4) Coprire gli alimenti: usare piccoli pezzi di lamina di alluminio per coprire aree sottili di carne o di pollame per evitare scottature.
5) Mescolare gli alimenti: dall'esterno al centro del piatto una o due volte durante la cottura, se possibile.
6) Girare gli alimenti: cibi come pollo, hamburger o bistecche devono essere girate durante la cottura
7) Riorganizzare gli alimenti: come le polpette, a metà cottura, sia dall'alto verso il basso che dal centro del piatto verso l'esterno.
8) Lasciare il tempo di riposo: dopo la cottura assicurare di lasciare riposare per un tempo adeguato. Togliere gli alimenti dal forno e mescolare, se possibile. Coprire per il tempo di riposo così da permette al cibo di finire la cottura senza cuocere troppo
9) Verifica per la cottura: cercare i segni che indichino che la temperatura di cottura è stato raggiunto. Segni di cottura come::
- Il cibo fuma tutto, non solo a bordo.
- Le giunzioni della coscia del pollame si muovono con facilità.
- Carne di maiale e pollame non mostrano alcun colore rosa.
- Il pesce è opaco e si affonda facilmente con la forchetta.
10) Condensazione: èuna cosa normale della cottura a microonde. L'umidità dell'aria e nei cibi influenzano la quantità di umidità nel forno. In generale, gli alimenti che non causano la condensazione sono quelli che vengono coperti. Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
11) Piatto di cottura: quando si usa un piatto per la doratura o del materiale auto-riscaldamento, posizionare sempre un resistente al calore isolante, come un piatto di porcellana sotto per evitare danni al giradischi e all'anello rotante a causa del calore. Il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni non deve essere superato.
12) Involucro di plastica: per la cottura di cibi con alto contenuto di grassi, non portare l'involucro in contatto con gli alimenti in quanto può fondere.
13) Stoviglie in plastica: alcuni recipienti in plastica non sono adatti per la cottura a microonde di alimenti con alto contenuto di grassi e di zucchero.

MANUTENZIONE
Attenzione: è pericoloso per chiunque, che non sia un tecnico qualificato, di effettuare qualsiasi servizio per la riparazione di operazione che comporta la rimozione di qualsiasi copertura che fornisce protezione contro l'esposizione alle microonde.
Attenzione: radiazioni a microonde
Attenzione: la temperatura delle superfici accessibili possono essere elevate quando l'apparecchio è in funzione. Non stare esposti alle radiazioni del generatore di microonde o altre parti a conduzione di energia a microonde.

Di seguito le parti che posso essere rimesse durante la manutenzione e dare accesso a potenziali 250V a terra:
1. Magnetron
2. Trasformatore ad alta tensione
3. Condensatore ad alta tensione
4. Diodo ad alta tensione
5. Fusibile ad alta tensione
Di seguito le condizioni che possono essere causa di eccessiva esposizione a microonde durante la manutenzione:
1. Montaggio improprio del magnetron.
2. Abbinamento improprio del blocco porta, anta con apertura e la porta.
3. Montaggio improprio del supporto dell'interruttore.
4. Porta, guarnizione della porta o contenitore danneggiato.

Nota:
1. Se il display mostra Err0 durante il funzionamento, indica che il sensore è andato
in corto circuito e che è necessario portare l'apparecchio al centro assistenza.

2. Se il diplay mostra Err1 durante il funzionamento, indica che il sensore ha il circuito
aperto e che è necessario portare l'apparecchio al centro assistenza.

3. Se il diplay mostra Err2 durante il funzionamento, indica che la temperature

inpostata è più alta di quella all'interno della cavità del forno.

PULIZIA DEL FORNO

Una buona manutenzione del forno porta ad una buona conservazione garantendo sempre un corretto funzionamento.
Prima di pulire il forno posizionare la manopola di regolazione del timer su 0 e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente elettrica.
Attendere che ogni parte del forno si raffreddi, in particolare le parti esterne, lo sportello, gli elementi riscaldanti e il contenitore del pane.
Utilizzare per la pulizia una spugnetta non ruvida o un panno morbido, inumidito con acqua, sapone e detergenti non abrasivi.
Non spruzzare mai detergenti direttamente sul forno ma applicare il detergente sulla spugnetta.
Pulire le superfici interne del forno e il contenitore del pane con le lame impastatrici dopo l'utilizzo con un panno leggermente umido.
Pulire il piatto in vetro, l'anello di supporto con acqua e detergenti non abrasivi.
La cornice della porta, la guarnizione e le parti adiacenti devono essere pulite all'occorrenza con un panno umido, facendo molta attenzione.
Porre molta attenzione a non far penetrare liquidi nei fori interni del vano di cottura, nelle aperture di aerazione esterne e nel pannello di controllo.
La pulizia del forno a microonde è molto importante in particolar modo dopo ogni utilizzo. Infatti residui di cibo che si depositano all'interno del vano cottura sono pericolosi perché possono provocare incendi all'accensione del forno.
Gli elementi riscaldanti in genere non devono essere puliti, ma se è necessario rimuovere residui di cibo, mai sfregare con una spugna ruvida.

I cattivi odori provenienti dall'interno del forno possono essere eliminati con l'utilizzo di succo di limone in combinazione con un detergente neutro.
Asciugare bene ogni parte del fono ed i suoi accessori prima di riutilizzare il forno.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verifica un guasto, prima di rivolgersi al produttore o ad un centro di assistenza, effettuare le seguenti verifiche.

Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio o televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodo mesti. **Si tratta di una condizione normale.**
Luce affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luce del forno può affievolirsi. **Si tratta di una condizione normale.**
Si accumula del vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfiato	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfiato; ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio lo sportello. Si tratta di una condizione normale.
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia del cibo all'interno	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. **Questa condizione, però, dovrebbe essere evitata.**

Problema	**Possibile causa**	**Rimedio**
I forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente elettrica	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (richiedere l'intervento di personale qualificato)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico
Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta
Il piatto di vetro è rumoroso durante il funzionamento del forno	Rulli sporchi e residui sul fondo del forno	Fare riferimento al paragrafo "manutenzione e pulizia del forno"

DATI TECNICI

Capacità: 25 litri
Microonde Potenza: Input 1400 Watt
Output 900 Watt
Grill 1000 Watt
Ventilato 1300 Watt
Motore 120 Watt
Frequenza: 2450 MHz
Alimentazione: 230V~50Hz
In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.

Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2011/65/EU) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.