

**ES - España**

**Instrucciones de uso y montaje**

**p. 01**

**IT - Italia**

**Istruzioni di uso e di montaggio**

**p. 37**

**2941**

**NOVY®**  
v 1.0

Información sobre seguridad .....	2
Instrucciones de seguridad .....	5
Las ventajas de las microondas .....	6
Descripción del horno .....	7
Regulaciones base .....	8
Funciones Básicas .....	10
Funciones especiales.....	16
Durante el funcionamiento.....	19
Descongelación .....	20
Cocinar con microondas.....	22
Cocinar con grill .....	24
Asar y cocer .....	26
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?.....	29
Limpieza y Mantenimiento del horno .....	31
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento? .....	33
Características técnicas.....	34
Protección medioambiental .....	35
Instrucciones de instalación.....	36
Dimensiones de Instalación.....	74

Estimado Cliente:

Gracias por haber elegido este producto **NOVY**.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización del producto.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

**Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entrégueles también el correspondiente manual!**

El manual del usuario también está disponible para su descarga en [www.novy.be](http://www.novy.be)

## Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

### SEGURIDAD DE NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

**ADVERTENCIA! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños..
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las piezas de fácil acceso están calientes.
- Si el aparato dispone de dispositivo de seguridad para niños, se recomienda activarlo. Los niños menores de 3 años no deben estar sin vigilancia cerca del aparato.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

### SEGURIDAD GENERAL

Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- granjas;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo hostales o pensiones.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato. Utilice siempre guantes de horno cuando introduzca o retire accesorios o utensilios refractarios..
- **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes herméticos, ya que podrían explotar.
- Utilice solamente utensilios aptos para hornos de microondas
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el aparato por la posibilidad de incendio.

- El aparato está pensado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas, o calentar mantas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos o similares puede conllevar riesgo de lesiones o incendios.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
  - La puerta no cierra correctamente;
  - Las bisagras de la puerta están dañadas;
  - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
  - El cristal de la ventana está dañado;
  - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

El horno sólo puede volver a ser utilizado después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

- Si se genera humo, apague o desenchufe el horno y deje la puerta cerrada para sofocar las posibles llamas.
- Las bebidas que se calientan en el microondas pueden romper a hervir bruscamente en contacto con el aire; extreme la precaución cuando manipule los recipientes.
- Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura y agite o mezcle los tarros o botes de alimentos infantiles calentados antes de consumirlos.
- Los huevos duros o con cáscara no se deben calentar en el aparato, ya que pueden explotar incluso después de que el microondas termine de calentar..

## **INSTALACIÓN**

- En la instalación eléctrica se tiene que prever un dispositivo que permite separar el aparato de la red en todos los polos con una apertura de contactos de mín. 3mm. Como dispositivos de separación apropiados se consideran, por ejemplo, cortacircuitos automáticos, fusibles (los fusibles roscados se tienen que retirar del portafusibles), interruptores FI y contactores.
- La protección contra el contacto tiene que estar garantizada a través de la instalación.

## **LIMPIEZA**

- El aparato se debe limpiar periódicamente y los restos de alimentos se deben eliminar.
- Si no se mantiene limpio el aparato, podría deteriorarse la superficie y afectar negativamente a la vida útil del aparato y posiblemente provocar situaciones de riesgo.

## Información sobre seguridad

- No utilice limpiadores abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar la puerta de cristal si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”..

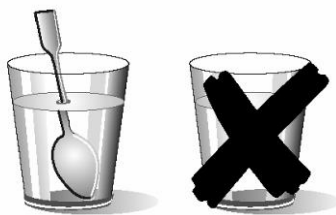
### REPARACIÓN

- **ADVERTENCIA:** Antes de realizar tareas de mantenimiento, corte la corriente eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** Únicamente una persona competente puede realizar tareas de reparación o mantenimiento que impliquen la extracción de la tapa que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
- **ADVERTENCIA:** Si la puerta o sus juntas estuvieran dañadas, no utilice el aparato hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. **¡RIESGO DE INCENDIO!**

### ¡Cuidado!

- Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando calienta pequeñas cantidades de alimentos. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. **¡Peligro de cortocircuito!**



### ¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. **¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!**
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

### Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:

- No ponga el horno en marcha sin el acoplamiento, el anillo rotativo y el respectivo plato.
- No conecte el microondas en vacío. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. **¡RIESGO DE DAÑOS!**
- Para efectuar pruebas de programación del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los orificios de ventilación.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- ¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como despensa.
- No use el horno para freír en baño de aceite, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno. Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

## Las ventajas de las microondas

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

### Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

### Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

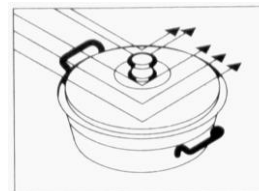
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

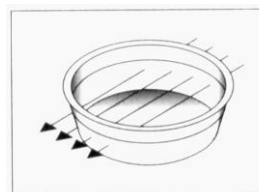
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, lípidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

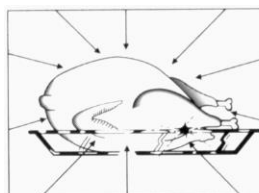
Las microondas son reflejadas por el metal...



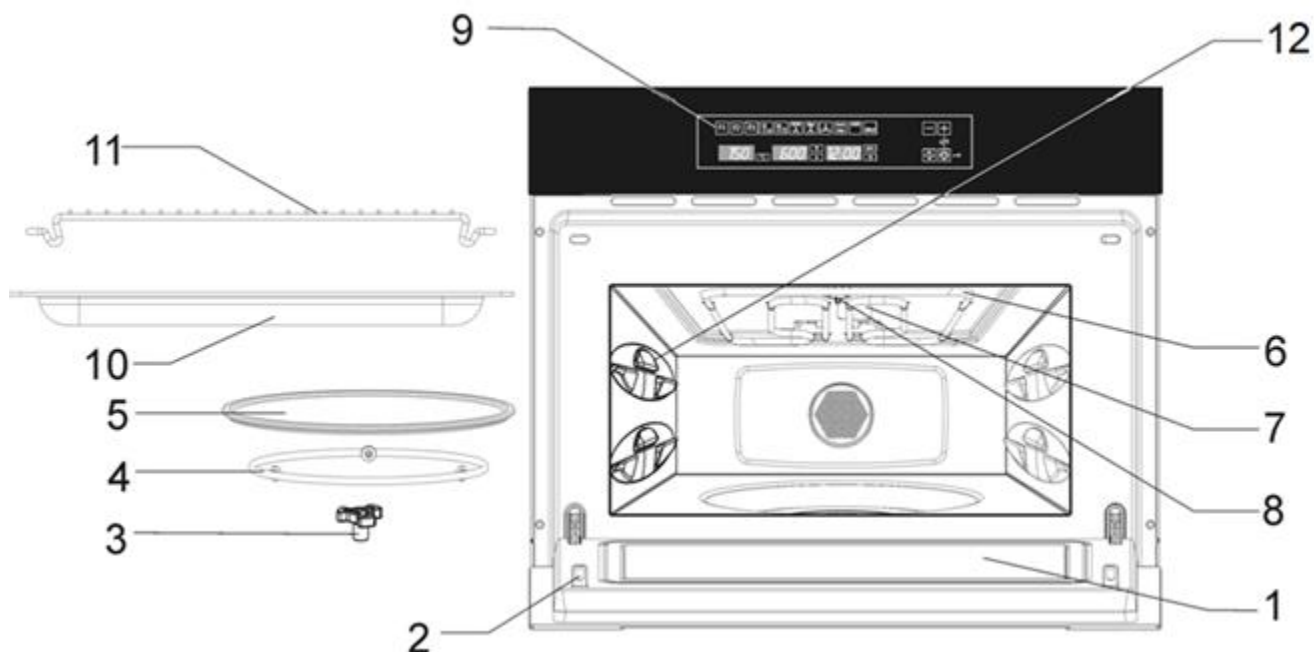
... atraviesan el cristal y la porcelana...



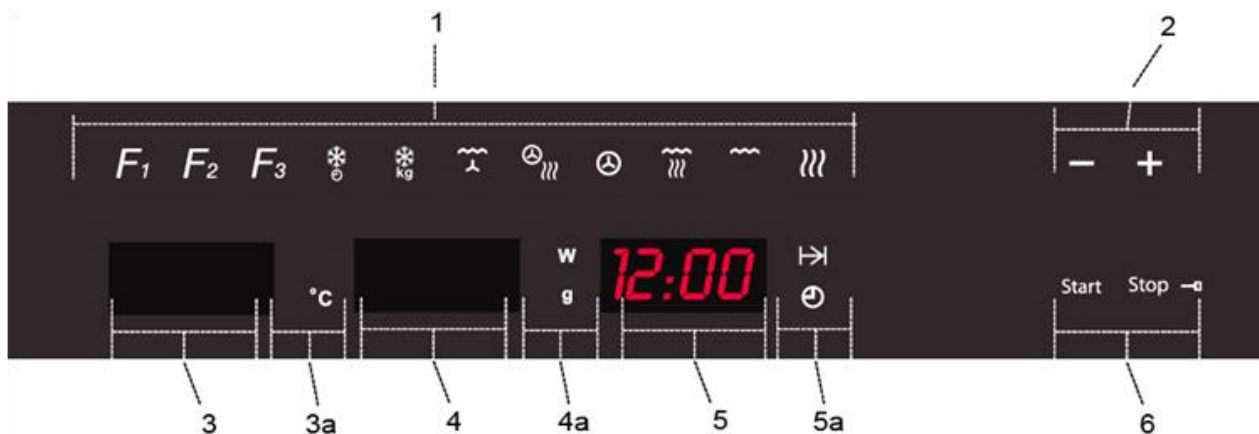
... y son absorbidos por los alimentos.



# Descripción del horno



- |                             |  |
|-----------------------------|--|
| 1. – Cristal de la puerta   | 8. – Bombilla                          |
| 2. – Lengüeta               | 9. – Panel de mandos                   |
| 3. – Acoplamiento del motor | 10. – Bandeja de vidrio                |
| 4. – Anillo rotativo        | 11. – Parrilla rectangular             |
| 5. – Plato rotativo         | 12. – Soportes estampados para bandeja |
| 6. – Grill                  |  |
| 7. – Tapa de mica           |  |



- |   |   |
|---|---|
| 1. Indicador de funciones (sensores táctiles)         | 4a. Pantalla de peso / potencia (sensor táctil) |
| 2. sensores táctiles “-“ y “+”                        | 5. Tecla de selección de la hora / duración     |
| 3. Tecla de selección de la temperatura del horno     | 5a. Pantalla de hora / duración (sensor táctil) |
| 3a. Pantalla de temperatura del horno (sensor táctil) | 6. Tecla de Start / Stop / Bloqueo de seguridad |
| 4. Tecla de selección del peso / potencia             |   |



## Regulaciones base

### Ajuste del reloj



Después de conectar el horno a la corriente o tras un fallo de energía, el reloj queda parpadeando, indicando que el valor de la hora no es correcto. Para ajustar el reloj proceda de la siguiente forma:

1. Presione la tecla del **Reloj**. Los números de las horas empiezan parpadeando.
2. Presione las teclas “-” y “+” para configurar el valor de las horas.

3. Presione de nuevo la tecla del Reloj para ajustar los minutos. Estos quedan parpadeando.
4. Presione las teclas “-” y “+” para configurar el valor de los minutos.
5. Para terminar, presione de nuevo la tecla del Reloj.

### Ocultar/Mostrar el Reloj

Si el reloj le incomoda, puede ocultarlo presionando la tecla del **Reloj** durante 3 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos permanecerán parpadeando mientras el reloj está oculto.

Si desea volver a mostrar el reloj, presione de nuevo la tecla del **Reloj** durante 3 segundos.

### Bloqueo de Seguridad



El funcionamiento del horno puede ser bloqueado (por ejemplo, para impedir su utilización por los niños).

1. Para bloquear el horno, presione la tecla **Stop** durante 3 segundos. A continuación, se emite una señal acústica y la **pantalla** presenta la palabra “SAFE”. El horno queda bloqueado, no pudiendo realizarse ninguna operación.

2. Para desbloquear el horno, presione de nuevo la tecla **Stop** durante 3 segundos. A continuación se emite una señal acústica y en la **pantalla** aparece de nuevo la indicación de las horas.

## Parar plato giratorio



1. Para parar el plato giratorio, apretar al mismo tiempo las teclas “+” y “**Stop**”.

2. Para volver a poner en marcha el plato, apretar nuevamente al mismo tiempo las teclas “+” y “**Stop**”.

## Funciones Básicas

### Microondas

Utilizar esta función para cocer y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



1. Presione la tecla de función **Microondas**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Potencia** para cambiar la potencia de microondas. El indicador correspondiente empieza a parpadear. Si no presiona esta tecla, el horno funciona a la potencia de 800 W.
3. Presione las teclas de “-” y “+” para cambiar la potencia del microondas.
4. Presione la tecla de **Selección de Tiempo** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El

indicador correspondiente empieza a parpadear.

5. Presione las teclas de “-” y “+” para configurar el tiempo de funcionamiento deseado (por ej., 1 minuto).
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

**NOTA: Cuando se selecciona la potencia de 1000 W, el tiempo de funcionamiento está limitado a un máximo de 15 minutos.**

### Microondas – Inicio Rápido

Utilizar esta función para calentar rápidamente alimentos con elevado contenido de agua, tales como agua, café, té o sopa no densa.



1. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar en la función Microondas a potencia máxima durante 30 segundos.
2. En el caso de que pretenda aumentar el tiempo de funcionamiento, presione de nuevo la tecla **Start**. Cada vez que se presiona esta tecla, el tiempo de funcionamiento aumenta en 30 segundos.

**NOTA: Cuando se selecciona la potencia de 1000 W, el tiempo de funcionamiento está limitado a un máximo de 15 minutos.**

## Grill

Utilizar esta función para dorar rápidamente la superficie de los alimentos.



1. Presione la tecla de función del **Grill**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Tiempo** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente empieza a parpadear.
3. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo deseado (por ej., 15 minutos).
4. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

## Microondas + Grill

Utilizar esta función para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y gratinados.



1. Presione la tecla de función **Microondas + Grill**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Potencia** para cambiar la potencia de microondas. El indicador correspondiente empieza a parpadear. Si no presiona esta tecla, el horno funciona a la potencia de 600 W.
3. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la potencia deseada.
4. Presione la tecla de **Selección de Tiempo** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente empieza a parpadear.
5. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (por ej., 10 minutos).
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.
7. En el modo combinado la potencia del microondas está limitada a 600 W.

## Funciones Básicas

### Aire caliente

Utilizar esta función para cocinar y asar.



1. Presione la tecla de función **Aire caliente**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Temperatura**, para cambiar la potencia del microondas. EL indicador correspondiente empieza a parpadear. Si no presiona esta tecla, el horno funciona a la potencia de 160°C.
3. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la temperatura deseada.
4. Presione la tecla de **Selección de Tiempo**, para cambiar el tiempo de funcionamiento deseado. El indicador correspondiente empieza a parpadear.
5. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado, (por ej., 12 minutos).
6. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

### Microondas + Aire caliente

Utilizar esta función para cocer y asar.



1. Presione la tecla de función **Microondas + Aire caliente**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Temperatura**, para cambiar la potencia del microondas. El indicador correspondiente empieza a parpadear. Si no presiona esta tecla, el horno funciona a la potencia de 160°C.
3. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la temperatura deseada.
4. Presione la tecla de **Selección de Potencia**, para cambiar la potencia del microondas. El correspondiente indicador empieza a parpadear. Si no presiona esta tecla, el horno funciona a la potencia de 400 W.
5. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la potencia deseada.
6. Presione la tecla de **Selección de Tiempo**, para cambiar el tiempo de funcionamiento deseado. El indicador correspondiente empieza a parpadear.
7. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (por ej., 12 minutos).
8. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar
9. Durante el funcionamiento combinado, la potencia del microondas está limitada a 600W.

## Funciones Básicas

### Grill con Ventilador

Utilizar esta función para dorar carne, pescado, aves o patatas fritas.



1. Presione la tecla de función **Grill + Ventilador**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Temperatura**, para cambiar la potencia del microondas. El indicador correspondiente empieza a parpadear. Si no presiona esta tecla, el horno funciona a la potencia de 160°C.
3. Presione las teclas de “-” y “+” para seleccionar la temperatura deseada.
4. Presione la tecla de **Selección de Tiempo**, para cambiar el tiempo de funcionamiento deseado. El indicador correspondiente empieza a parpadear.
5. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (por ej., 12 minutos).
6. Presione la tecla **Start**. El horno comienza a funcionar.

## Funciones Básicas

### Descongelación por peso (automático)

Utilizar esta función para descongelar rápidamente carne, aves, pescado, fruta y pan.



1. Presione la tecla de función **Descongelación por peso**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Tiempo** para cambiar el tipo de alimento. Los indicadores de tiempo y del reloj empiezan a parpadear.
3. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo deseado, por ej., “Pr 01” (véase la siguiente tabla).
4. Presione la tecla de **Selección de Peso** para definir el peso del alimento. El indicador correspondiente empieza a parpadear.
5. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función de descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Aves	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pescado	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pan	100 – 800	2 – 19	10 – 20

**Nota importante:** ver “Indicaciones generales para la descongelación”.

## Descongelación por tiempo (manual)

Utilizar esta función para descongelar rápidamente cualquier tipo de alimento.



1. Presione la tecla de función por **Descongelación por Tiempo**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Tiempo** para cambiar el tiempo de funcionamiento. El indicador correspondiente empieza a parpadear.
3. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo de funcionamiento deseado (por ej., 10 minutos).
4. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.



## Funciones especiales

### Función Especial F1: Calentar alimentos

Utilizar esta función para calentar varios tipos de alimentos.



1. Presione la tecla de función **Especial 1**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Tipo de Alimento** para cambiar el tipo de alimento. Los indicadores correspondientes empiezan a parpadear.
3. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo deseado, por ej., “A 01” (ver tabla siguiente).
4. Presione la tecla de **Selección de Peso** para definir el peso del alimento. El respectivo indicador empieza a parpadear.
5. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la Función Especial P1, con indicación de los rangos de peso, tiempos de funcionamiento y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
A 01	Sopa	200 – 1500	3 – 15	Volver 1 – 2x, tapar
A 02	Platos precocinados, alimentos compactos	200 – 1500	3 – 20	Volver 1 – 2x, tapar
A 03	Platos con varios alimentos menos compactos	200 – 1500	3 – 18	Volver 1 – 2x, tapar
A 04	Verduras	200 – 1500	2,6 – 14	Volver 1 – 2x, tapar

#### Notas importantes:

- Use siempre recipientes adecuados para microondas y una tapa o cubierta de forma a evitar la pérdida de líquidos.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el calentamiento, en especial cuando el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: *turn*.
- El tiempo requerido para calentar los alimentos depende de su temperatura inicial. Los alimentos sacados directamente del

frigorífico tardan más tiempo a calentar que los alimentos que están a temperatura ambiente. Si la temperatura del alimento no se corresponde a la deseada, seleccione un peso mayor o menor la próxima vez que caliente el alimento.

- Después de calentar, remueva los alimentos y deje reposar durante algún tiempo para uniformizar la temperatura.
- **¡Atención!** Tras el calentamiento el recipiente puede estar muy caliente. Pese a que las microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden calentarse por transmisión de calor de los alimentos.

## Función Especial F2: Cocinar

Utilizar esta función para cocinar alimentos frescos.



1. Presione la tecla de función **Especial 2**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Tipo de Alimento** para cambiar el tipo de alimento. los indicadores correspondientes empiezan a parpadear.
3. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo deseado, por ej., “b 01” (ver tabla siguiente).
4. Seleccione el tipo de alimento deseado girando el Botón Rotativo en cualquiera de los sentidos, por ejemplo “b 01” (ver tabla siguiente).
5. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función Especial P3, con indicación de los rangos de peso, tiempos de funcionamiento y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
b 01	Patatas	200 – 1000	4 – 17	Volver 1 – 2x, tapar
b 02	Verduras	200 – 1000	4 – 15	Volver 1 – 2x, tapar
b 03	Arroz	200 – 500	13 – 20	Una cantidad de arroz, dos partes de agua
b 04	Pescado	200 – 1000	4 – 13	Tapar

## Notas importantes:

- Use siempre recipientes adecuados para microondas y una tapa o cubierta de forma a evitar la pérdida de líquidos.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el calentamiento, en especial cuando el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: *turn*.
- **Atención!** Tras la cocción, el recipiente puede estar muy caliente. Pese a que las microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden calentarse por transmisión del calor de los alimentos.

## Instrucciones de preparación:

- Pescado – Añada 1 a 3 cucharas de sopa de agua o de zumo de limón.
- Arroz – Añada una cantidad de agua equivalente al doble de la cantidad de arroz.
- Patatas con piel – Use patatas del mismo tamaño. Lávelas y perfore la piel varias veces. Añada 1 a 3 cucharas de sopa de agua.
- Patatas sin piel y Verduras Frescas– Corte en trozos del mismo tamaño. Añada una cuchara de sopa de agua por cada 100 g de verduras y sal al gusto.

## Funciones especiales

### Función Especial F3: Descongelar & Gratinar

Utilizar esta función para descongelar y gratinar varios tipos de alimentos.



1. Presione la tecla de función **Especial 3**. La tecla de función se ilumina.
2. Presione la tecla de **Selección de Tipo de Alimento** para cambiar el tipo de alimento. Los indicadores correspondientes empiezan a parpadear.
3. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el tiempo deseado, por ej., “C 01” (ver tabla siguiente).
4. Presione la tecla de **Selección de Peso** para definir el peso del alimento. El respectivo indicador empieza a parpadear.
5. Presione las teclas “-” y “+” para seleccionar el peso deseado.
6. Presione la tecla **Start**. El horno empieza a funcionar.

La siguiente tabla presenta los programas de la función Especial P3, con indicación de los rangos de peso y tiempos de funcionamiento (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso (g)	Tiempo (min)	Observación
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	Parrilla
C 02	Precocinados	350 – 500	8 – 14	Volver 1x, tapar
C 03	Derivados de patata	200 – 450	10 – 12	Bandeja de cristal

#### Notas importantes:

- Utilice siempre vajilla apta para microondas y resistente al calor (por ejemplo moldes). El grill da lugar a temperaturas muy altas. Cuando use el programa C 02, coloque siempre una tapadera para evitar pérdida de líquidos.
- Dé la vuelta a los alimentos cuando el horno emite una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación **turn**.

**Atención!** Tras la cocción, el recipiente puede estar muy caliente. Aunque los microondas no calientan la mayoría de los recipientes, estos pueden llegar a alcanzar altas temperaturas debido al calor emitido por la resistencia del grill.

#### Instrucciones de preparación:

- Pizza, congelada – Utilizar pizzas congeladas precocinadas y pizzas-baguete.
- Precocinados, congelados – Utilizar lasaña, canelones, soufflé de gambas, todos congelados. Tapar siempre.
- Derivados de Patata, congelados – Las patatas fritas, las croquetas de patata y las patatas salteadas tienen que ser adecuadas para su preparación en el horno.

## Durante el funcionamiento...

### Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Start/Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas.**
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **pantalla** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.
3. Cancelar el proceso, presionando la tecla **Start/Stop**.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start/Stop**.

### Modificación de los parámetros

Los parámetros de funcionamiento (tiempo, peso, potencia, etc.) pueden ser cambiados durante el funcionamiento o cuando el proceso de cocción está interrumpido, procediendo de la siguiente forma:

1. Para cambiar el tiempo, gire el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos. El nuevo tiempo definido es asumido inmediatamente.
2. Para cambiar la potencia, presione la tecla de **Selección de Peso/Potencia**. El respectivo indicador empieza a parpadear. Cambie el parámetro girando el **Botón Rotativo** en cualquiera de los sentidos y valide presionando de nuevo la tecla de **Selección de Peso/Potencia**.

### Cancelar una cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, presione la tecla **Start/Stop** durante 3 segundos.

A continuación, se emite una señal acústica y en el **pantalla** aparece la indicación de las horas.

### Fin de una cocción

Al final del proceso se emiten 3 señales acústicas y en el pantalla aparece la indicación “**End**”.

Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla **Start/Stop**.

## Descongelación

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una

temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observación
Trozos de carne, cerdo, ternera, buey	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 1 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 2 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
Pollo pequeño	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

## Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños trozos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos, en el momento en que el horno emita una señal acústica y en el pantalla esté parpadeando la siguiente indicación: turn.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en las funciones de descongelación, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

## Cocinar con microondas

**¡Atención! Lea atentamente el capítulo “Indicaciones de Seguridad” antes de cocinar con microondas.**

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus envases**, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.

- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

### Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que::
  - Doble de la cantidad » doble del tiempo
  - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente
5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta e presione otra vez el botón **Start**.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

## Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo o (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar a rodajas. Tapar
Brócoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champiñones	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Guisantes y zanahorias,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar en cubos o a rodajas. Tapar
Zanahorias congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales. Tapar
Pimiento	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar en pedazos o en rodajas. Tapar
Puerro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Col de Bruselas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Repollo	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

## Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800	2-3	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.
		400	7-9		



## Cocinar con grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el horno.

**Ponga la rejilla de modo que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el horno.**

### INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. **Mantenga los niños alejados.**
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.

4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. **Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

## Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
<b>Pescado</b>			
Dorada	800	18-24	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Sardina/cabracho	6-8 unid.	15-20	
<b>Carne</b>			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Pique una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Volver 2 – 3x
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
<b>Demás</b>			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile las tostadas.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

Las salchichas no revientan si las pincha anteriormente con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

## Cocinar con Grill

### Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar alimentos. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan simultáneamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	400	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	600	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	600	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	400	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	400	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	400	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	400	2-4	3-5

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función

del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante más 5 ó 10 min. en la función grill.

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelva los pedazos.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que calentar previamente).

## Asar y cocer

### Tablas y sugerencias – Preparación de carne y pasteles

#### Microondas / Aire caliente

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Temperatura °C	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Lomo bajo	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Solomillo de cerdo/ Costillas o hueso Cerdo asado	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente sin tapa, dar la vuelta 1x
Pollo entero	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente sin tapa. Coloque la pechuga hacia abajo. Dar la vuelta 1x.
Pedazos de pollo	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente sin tapa. Coloque los pedazos con la piel, hacia abajo. Dar la vuelta 1X.
Ternera asada	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x; después de darle vuelta, siga con la cocción sin tapa.
Carne de vaca asada	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente con tapa, dar la vuelta 1-2x

#### Microondas / Cocer

Alimento	Potencia (Watt)	Temperatura °C	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min.)	Instrucciones
Pastel de chocolate/cereza	200	200	30	5-10	Plato rotativo, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de queso con fruta	400	180	40-45	5-10	Plato rotativo, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de manzana	200	185	40-45	5-10	Plato rotativo, Molde de resorte, Ø 28 cm
Tarta de queso con strudel	400	180	40-50	5-10	Plato rotativo, Molde de resorte, Ø 26 cm
Tarta de nueces	200	170	30-35	5-10	Plato rotativo, Molde agujereado

**Consejos sobre cómo asar**

Gire los pedazos de carne cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar 20 minutos con el horno apagado y con la puerta cerrada. Así, el jugo de la carne se distribuirá mejor.

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo de alimento y de su cantidad correspondiente.

Si en la tabla no se especifica el peso del asado, opte por lo especificado para el peso más bajo siguiente y aumente el tiempo.

**Consejos sobre el recipiente**

Compruebe que el recipiente cabe en el horno.

Los recipientes calientes de cristal han de colocarse sobre un paño de cocina seco. Si se colocaran sobre una superficie fría o mojada, el cristal podría agrietarse o partirse. Utilice unos agarradores para sacar el recipiente del horno

# Cocer

## Tablas y sugerencias – Cocer/ Aire caliente

Alimento	Recipiente	Nivel	Temperatura	Tiempo (Min.)
Pastel de nueces	Molde agujereado	Plato rotativo	160	50-60
Tarta de fruta	Molde de resorte Ø 28 cm	Plato rotativo	160	55-60
Pastel inglés	Molde agujereado	Plato rotativo	160	55-65
Tartas saladas	Molde redondo de cristal	Plato rotativo	190-200	40-60
Dulces simples (pão de ló)	Molde de resorte Ø 26 cm	Plato rotativo	160	30-40
Tronco	Molde de cristal para pasteles	1	200	12-15
Dulce de cerezas	Molde de cristal para pasteles	1	180-190	40-50

### Consejos sobre los moldes para pasteles

Los moldes más utilizados son los de metal de color oscuro. En caso de que utilice también el microondas, emplee moldes de cristal, porcelana o plástico para dulces, resistentes a temperaturas de hasta 250° C. Con este tipo de molde los dulces se queman menos.

### Consejos sobre cómo cocinar pasteles

La temperatura y la cocción del pastel dependen de la calidad y de la cantidad de la masa. La primera vez elija una temperatura inferior y la vez siguiente, si fuera necesario, una temperatura más elevada. Con una temperatura inferior se consiguen resultados más uniformes. Coloque siempre el molde en el centro de la bandeja o sobre el plato rotativo.

### Consejos para la cocción

#### **Cómo comprobar si un pastel está cocinado**

Introduzca un palito en la parte más alta del dulce. Si la masa no se queda pegada al palito, el dulce está cocinado.

#### **El pastel ha quedado muy oscuro**

La próxima vez seleccione una temperatura más baja y deje que el pastel hornee durante más tiempo.

#### **El pastel está muy seco**

Realice unos pequeños agujeros en el mismo con un palito. Luego, empápelo con un poco de zumo o con una bebida alcohólica. La próxima vez aumente la temperatura aproximadamente en 10° y reduzca el tiempo de cocción.

#### **El pastel no se despega después de darle vuelta**

Para que el pastel se despreque más fácilmente del molde, una vez horneado déjelo enfriar entre 5 a 10 minutos. Si aún no se despega, introduzca cuidadosamente un cuchillo entre el pastel y el molde. La próxima vez engrase bien el molde.

### Consejos para ahorrar energía

Cuando se prepara más de un pastel, se aconseja introducirlos en el horno uno tras otro. El horno permanece aún caliente reduciendo así el tiempo de horneado del segundo pastel.

Utilice preferiblemente moldes oscuros, pintados o esmaltados de negro, puesto que absorben mejor el calor.

En caso de horneados más largos, se podrá apagar el horno 10 minutos antes del final y aprovechar el calor residual para terminar de hornear el pastel.

## ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

### Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador**.

### Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

### Funciones Grill y Aire caliente

En el caso de las funciones Grill y Aire caliente, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

### Funciones combinadas

En las funciones combinadas, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

### Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser

colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad

(**distancia mínima de 3 cm**). Hay que retirar la tapa de aluminio.

- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

### Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

## ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

### Tabla – Vajilla

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

Modo de funcionamiento Tipo de vajilla	Microondas		Grill + Aire caliente	Funciones combinadas
	Descongelar / calentar	Cocinar		
<b>Cristal y porcelana 1)</b> Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
<b>Cerámica vidriada</b> Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
<b>Cerámica, vajilla de gres 2)</b> Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
<b>Vajilla de barro 2)</b> Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
<b>Vajilla de plástico 2)</b> Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
<b>Películas de plástico 3)</b> Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
<b>Papel, cartón, pergamino 4)</b>	sí	no	no	no
<b>Metal</b> Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios	sí	sí	sí	sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.

4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

## Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

**¡Atención!** El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**

**¡Atención!** La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

**No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen o objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.**

**No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.**

### Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

**En los hornos con frente de aluminio** use un producto limpiacristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

### Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

**Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpios, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.**

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

**No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.**

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Añada unas gotas de zumo de limón o vinagre en una taza de agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.



# Limpeza y Mantenimiento del horno

## Techo del Horno

Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

**Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura.**

Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 180° el Soporte del Grill (1).
2. Baje suavemente el Grill (2). **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill (2) en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

**AVISO IMPORTANTE:** El soporte del grill (1) puede caerse al rodarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill (1) en el orificio existente en el techo del horno y ruédelo 90° hasta la posición de soporte del grill (2).

**La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia.** Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

**No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.**

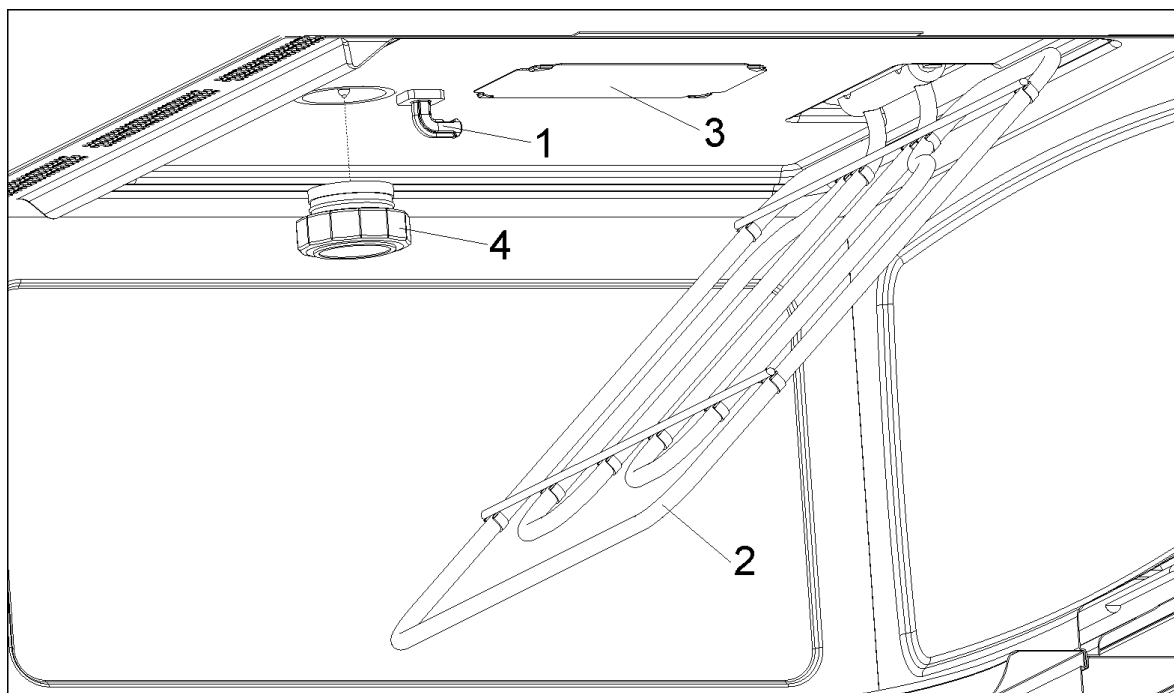
**No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.**

La Tapa de Cristal de la Bombilla (4) está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada fácilmente para limpieza. Para ello desenrosquela y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

## Accesorios

Limpe los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



## ¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

**¡ATENCIÓN!** Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

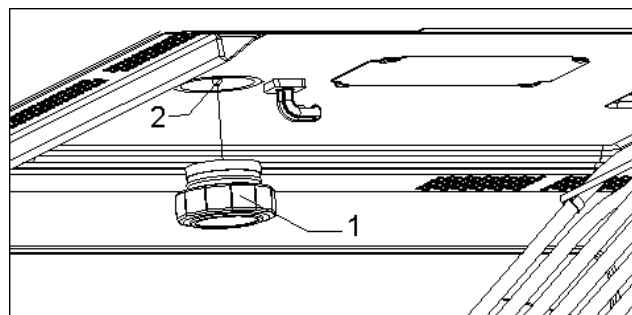
- **¡El pantalla está apagado!** Comprobar si:
  - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
  - El Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
  - **¡El horno no funciona!** Comprobar si:
    - La clavija está correctamente conectada a la toma.
    - El circuito de alimentación del horno está conectado.,
    - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
    - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños!** Comprobar si:
  - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
  - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
  - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente!** Comprobar si:
  - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
  - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
  - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.

- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

### Sustitución de la Bombilla







Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Retire la bombilla de halógeno **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de 12V / 10W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



## Características técnicas

### Descripción de las Funciones

Símbolo	Función	Potencia Salida Microondas	Alimentos
	Microondas	200 W	Descongelar lentamente alimentos delicados; para descongelar y seguir cociendo a baja potencia.
		400 W	Cocer carne, pescado y arroz. Descongelar rápidamente cantidades pequeñas y alimentos para bebés, como por ejemplo biberones.
		600 W	Calentar y cocer alimentos.
		800 W	Cocer verduras y patatas. Cocer gratinados y platos preparados. Descongelar y cocer pequeñas cantidades.
		1000 W	Calentar líquidos.
	Microondas + Grill	200 W	Gratinar tostadas.
		400 W	Gratinar aves y carne.
		600 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados.
	Grill	----	Gratinar alimentos.
	Grill + Ventilador	---	Gratinar carne y pescado, trozos finos.
			Gratinar aves.
			Patatas – descongelar y dorar los productos ultracongelados.
	Aire caliente	---	Asar y cocer.
	Microondas + Aire caliente	200-600 W	Asar rápidamente carne, pescado y aves. Cocer pasteles húmedos y secos.

### Especificaciones

- Tensión AC..... (ver placa de características)
- Potencia requerida ..... 3300 W
- Potencia del grill. .... 1500 W
- Potencia del aire caliente ..... 1500 W
- Potencia de salida microondas..... 1000 W
- Frecuencia de microondas..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (LxAxP)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensiones de la cavidad (LxAxP)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno. .... 32 ltr
- Peso ..... 35 kg

**Eliminación del embalaje**

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

**Eliminación de aparatos fuera de uso**

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos para recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire del cable de alimentación, córtelo y elimínelo

# Instrucciones de instalación

## Antes de la instalación

**Comprobar que la tensión de alimentación** indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación.

Abra la puerta y retire todos los accesorios y el material de embalaje.

**¡No retire la tapa de mica** situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los trozos de alimentos causen daños al generador de microondas.

**¡Atención!** La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una película de protección. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

**Asegúrese de que el horno no está dañado.** Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

**NO UTILICE EL HORNO** si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o se ha caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

**Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.**

**Atención:** tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

## Tras la instalación

El horno está equipado con un cable de alimentación y con una clavija para corriente monofásica.

En caso de conexión permanente, el horno debe ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión debe hacerse a un circuito con un dispositivo de corte omnipolar con separación mínima de 3 mm entre contactos.

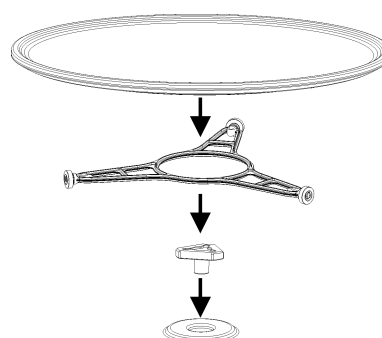
**ATENCIÓN: EL HORNO TIENE QUE SER OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.**

El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto "Limpieza y Mantenimiento del horno".

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos.**



**Durante la instalación, seguir las dimensiones descritas al final del manual.**

Informazioni per la sicurezza.....	38
Istruzioni di sicurezza .....	41
I vantaggi delle microonde.....	42
Descrizione dell'apparecchio.....	43
Impostazioni preliminari.....	44
Funzioni base.....	46
Programmi speciali.....	52
Durante il funzionamento.....	55
Scongelare .....	56
Cucinare con le microonde.....	58
Cuocere con il grill .....	60
Arrostire e cuocere.....	63
Stoviglie adatte per le microonde .....	66
Pulizia e manutenzione .....	68
Guasti, cosa fare?.....	70
Dati tecnici.....	71
Salvaguardia dell'ambiente.....	72
Istruzioni di montaggio .....	73
Incasso .....	74

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **NOVY**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

**Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!**

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina [www.novy.be](http://www.novy.be)

## Informazioni per la sicurezza



Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo."

### SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

#### **AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.**

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione..

### AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
  - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - fattorie;
  - da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
  - nei bed and breakfast."

All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore..

- **AVVERTENZA:** Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.

- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:
  - lo sportello non si chiude correttamente,
  - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
  - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
  - il vetro dello sportello è danneggiato,
  - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.

L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.

- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere
- in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di
- riscaldamento con il forno a microonde.

## **INSTALLAZIONE**

- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dalla presa), interruttori per corrente di guasto e contattori.
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.

## **PULIZIA**

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura..
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.



## Informazioni per la sicurezza

- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno.

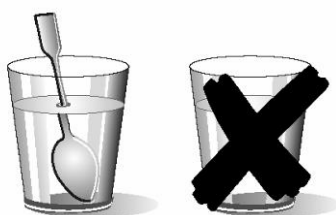
### RIPARAZIONI

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante..

- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**

#### Prudenza!

- Per evitare che, durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta."
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. **Pericolo di corto circuito!**



#### Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

- Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!**
- Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

#### Evitare danni al forno o altre situazioni pericolose attenendosi alle seguenti istruzioni:

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che il perno, l'anello di scorrimento e il relativo piatto girante si trovino nel vano cottura.
- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: **PERICOLO DI DANNI!**
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.

## I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa  $\frac{3}{4}$  di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

### Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

### Perché gli alimenti si riscaldano.

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

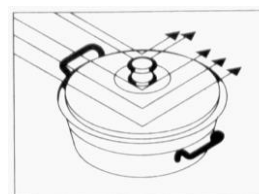
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

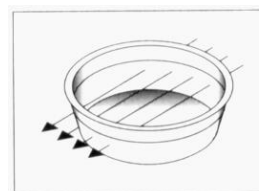
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

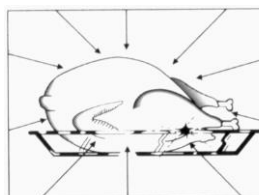
Le microonde vengono riflesse dal metallo,...



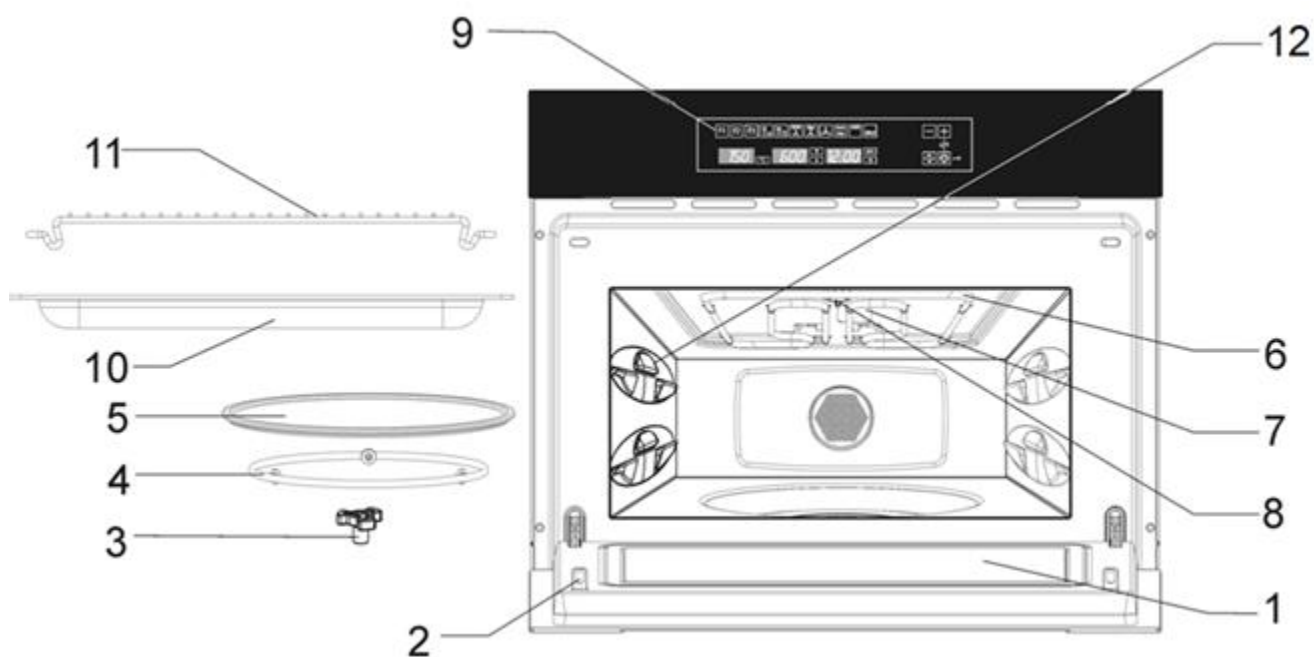
... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



... e vengono quindi assorbite dal cibo.

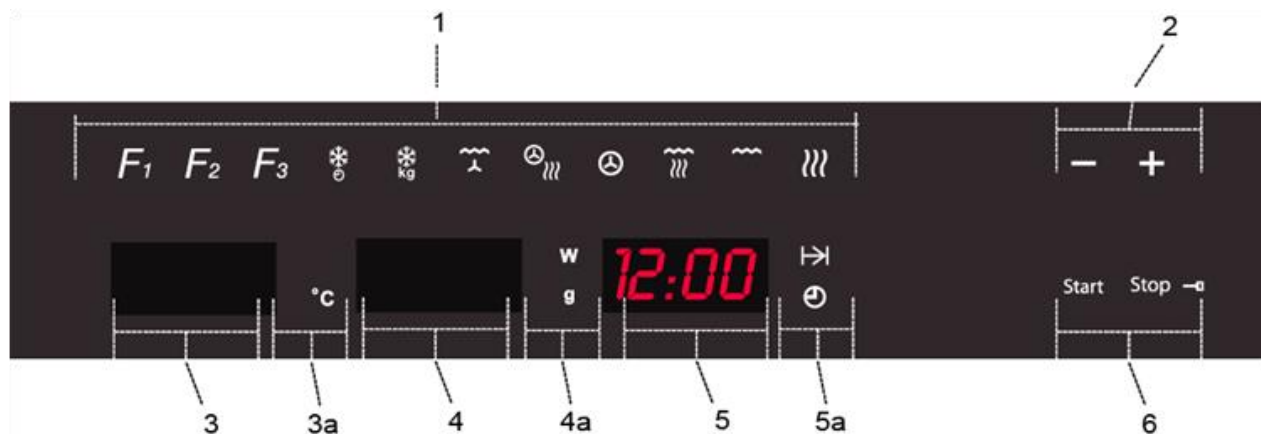


## Descrizione dell'apparecchio



- 1. – Vetro della finestra
- 2. – Linguetta
- 3. – Innesto del motore
- 4. – Anello girevole
- 5. – Piatto girevole
- 6. – Grill
- 7. – Copertura di mica

- 8. – Lampada
- 9. – Pannello di controllo
- 10. – Vassoio di vetro
- 11. – Griglia rettangolare
- 12. – Sagomature per appoggio del vassoio



- 1. Segnalatori di funzioni (sensori tattili)
- 2. Sensori tattili “-” e “+”
- 3. Tasto impostazione Temperatura del Forno
- 3a. Display Temperatura del forno (sensore tattile)
- 4. Tasto di selezione Peso/ Potenza

- 4a. Display Peso / Potenza (sensore tattile)
- 5. Tasto di selezione Ora/ Durata (sensore tattile)
- 5a Display Ora /Durata (sensore tattile)
- 6. Tasto Start / Stop / Blocco di sicurezza

## Impostazioni preliminari

### Impostazione dell'orologio



Quando l'ora indicata non è corretta, il display dell'orologio lampeggia (p.e. dopo che si è collegato il forno alla rete elettrica o dopo una caduta di corrente). Per selezionare l'ora esatta procedere nel seguente modo:

1. Premere il pulsante dell'**Orologio**. I numeri delle ore iniziano a lampeggiare.
2. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare le ore.

3. Premere di nuovo il pulsante dell'**Orologio** per impostare i minuti, che continuano a lampeggiare.
4. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare i minuti.
5. Per concludere, premere di nuovo il pulsante dell'**Orologio**.

### Oscurare l'ora

Se il display dell'ora dovesse infastidire, lo si può oscurare tenendo premuto il tasto **OROLOGIO/TIMER** per tre secondi. I due punti che separano le ore dai minuti continuano a lampeggiare mentre l'orologio rimane oscurato.

Per riattivare il display, premere di nuovo per tre secondi il tasto **OROLOGIO/TIMER**.

### Blocco di messa in funzione



Il funzionamento dell'apparecchio può essere bloccato per impedirne, per esempio, un utilizzo improprio da parte dei bambini.

1. Per attivare la funzione "Blocco di messa in funzione" tenere premuto il tasto **STOP** per 3 secondi, al termine dei quali verrà emesso un segnale acustico e a **display** verrà visualizzato “SAFE” (sicuro). L'apparecchio è così bloccato e non può essere utilizzato in alcun modo.

2. Si disattiva il blocco di messa in funzione, tenendo premuto il tasto **STOP** per 3 secondi, al termine dei quali verrà emesso un segnale acustico e a **display** verrà di nuovo visualizzata l'ora.

## Fermare il piatto girevole



1. Per fermare il piatto girevole, premere contestualmente i tasti “+” e “**Stop**”.
2. Per ripristinare il funzionamento del piatto, premere di nuovo contestualmente i tasti “+” e “**Stop**”.

## Funzioni base

### Funzionamento con sole microonde

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare o riscaldare verdure, patate, riso, pesce o carne.



1. Premere il pulsante della funzione **Microonde**. Il tasto corrispondente si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione Potenza**. Il segnalatore pertinente lampeggerà. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 800 W.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare la potenza del microonde.
4. Premere il pulsante **Impostazione Tempo** per selezionare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo di funzionamento preteso, (per esempio 1 minuto).
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

**NOTA: se si seleziona una potenza pari a 1000 W, la durata di funzionamento non può superare i 15 minuti.**

### Microonde – Avvio rapido

Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare alimenti ad elevata percentuale liquida come acqua, caffè, the e brodi.



1. Premere il tasto **START**. L'apparecchio inizia a funzionare a potenza massima nella modalità “Funzionamento con sole microonde” per 30 secondi.
2. Se si desidera prolungare la durata di funzionamento, premere di nuovo il tasto **START**. Ogni volta che si preme il tasto, si prolunga la durata di funzionamento di 30 secondi.

**NOTA: se si seleziona una potenza pari a 1000 W, la durata di funzionamento non può superare i 15 minuti.**

## Grill

Questa funzione può essere utilizzata per rosolare velocemente la superficie delle vivande.



1. Premere il pulsante de funzione **Grill**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione Tempo** per cambiare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo preteso (per esempio 15 minuti).
4. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

## Combinazione microonde + grill

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare lasagne, pollame, patate arrosto e sfornati.



1. Premere il pulsante della funzione **Microonde + Grill**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione Potenza**, per modificare la potenza del microonde. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 600 W.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare la potenza pretesa.
4. Premere il pulsante **Impostazione Tempo** per cambiare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 10 minuti).
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.
7. Nella funzione combinata la potenza delle microonde è limitata a 600 W.



## Funzioni base

### Aria calda

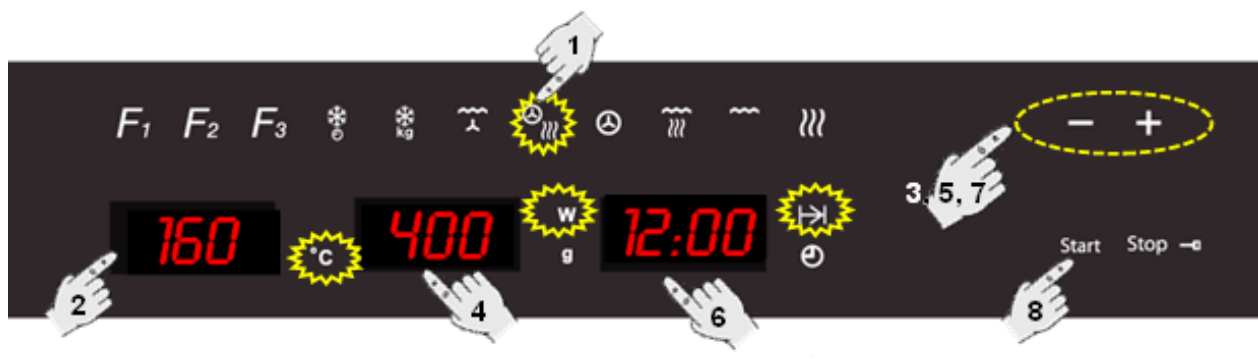
Utilizzare questa funzione per cuocere ed arrostitire.



1. Premere il pulsante della funzione **Aria calda**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione Temperatura**, per alterare la potenza del microonde. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 160°C.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare la temperatura pretesa.
4. Premere il pulsante **Impostazione Tempo** per cambiare il tempo di funzionamento preteso. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 12 minuti).
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

### Microonde + Aria calda

Utilizzare questa funzione per cuocere ed arrostitire.



1. Premere il pulsante della funzione **Microonde + Aria calda**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione Temperatura**, per alterare la potenza del microonde. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 160°C.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare la temperatura pretesa.
4. Premere il pulsante **Impostazione Potenza**, per modificare la potenza del microonde. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 400 W.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare la potenza pretesa.
6. Premere il pulsante **Impostazione Tempo** per cambiare il tempo di funzionamento preteso. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
7. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 12 minuti).
8. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.
9. Durante il funzionamento combinato, la potenza delle microonde è limitata a 600W.

## Funzioni base

### Grill con Ventilatore

Utilizzare questa funzione per rosolare carne, pesce, pollame o patatine fritte.



1. Premere il pulsante della funzione **Grill + Aria calda**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione Temperatura**, per alterare la potenza del microonde. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 160°C.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare la temperatura pretesa.
4. Premere il pulsante **Impostazione Tempo** per cambiare il tempo di funzionamento preteso. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 12 minuti).
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

## Funzioni base

### Scongelamento automatico in base al peso

Questa funzione può essere utilizzata per scongelare velocemente carne, pollame, pesce, frutta o pane.



1. Premere il pulsante della funzione **Scongelamento per Peso**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo preteso, per esempio “Pr 01” (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell'alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione "Scongelamento automatico in base al peso" con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Pollame	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frutta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pane	100 – 800	2 – 19	10 – 20

**Nota importante:** vedi “Indicazioni generali di scongelamento”.

## Scongelamento manuale in base al tempo

Questa funzione può essere utilizzata per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento.



1. Premere il pulsante della funzione **Scongelamento per Tempo**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione del Tempo** per scegliere il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 10 minuti).
4. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

## Programmi speciali

### Programma F1 - Riscaldare le pietanze

Questo programma può essere utilizzato per riscaldare diversi tipi di alimenti.



1. Premere il pulsante della funzione **Speciale 1**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo preteso, per esempio “A 01” (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell'alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P1 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
A 01	Minestre	200 – 1500	3 – 15	Girare 1 – 2 volte, con coperchio
A 02	Piatti pronti; Ingredienti compatti	200 – 1500	3 – 20	Girare 1 – 2 volte, con coperchio
A 03	Piatti pronti; p.e. spezzatino	200 – 1500	3 – 18	Girare 1 – 2 volte, con coperchio
A 04	Verdure	200 – 1500	2,6 – 14	Girare 1 – 2 volte, con coperchio

#### Note importanti

- Utilizzare sempre recipienti adatti per le microonde e un coperchio per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento mescolare o girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.
- Il tempo necessario al riscaldamento dell'alimento dipende dalla sua temperatura di partenza. Gli alimenti che sono appena stati tolti dal frigorifero hanno bisogno di tempi di

riscaldamento più lunghi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Se la temperatura della pietanza non dovesse corrispondere a quella desiderata, selezionare la volta successiva un peso maggiore o minore. Al termine del riscaldamento mescolare le pietanze. Lasciarle quindi riposare per permettere al calore di distribuirsi uniformemente.

**Attenzione!** Al termine del riscaldamento il recipiente potrebbe essere molto caldo. Le microonde non surriscaldano generalmente i recipienti, che però possono essere riscaldati dal calore trasmesso dalle vivande che contengono.

## Programma F2 - Cuocere le pietanze

Questo programma può essere utilizzato per cuocere alimenti freschi.



1. Premere il pulsante della funzione **Speciale**
2. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo preteso, per esempio “b 01” (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell’alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P2 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
b 01	Patate	200 – 1000	4 – 17	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
b 02	Verdure	200 – 500	4 – 15	Girare 1 – 2 volte, Con coperchio
b 03	Riso	200 – 1000	13 – 20	Rapporto riso/acqua: 1 a 2
b 04	Pesce	200 – 1000	4 – 13	Con coperchio

## Note importanti

- Utilizzare sempre recipienti con coperchio adatti alle microonde per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento mescolare o girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.
- **Attenzione!** Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Le microonde non surriscaldano generalmente i recipienti, che però possono essere riscaldati dal calore trasmesso dalle vivande che contengono.

## Indicazioni di cottura

- Pesce intero – Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua o di succo di limone.
- Riso – Per ogni pugno di riso aggiungere la doppia quantità d'acqua.
- Patate con buccia – Cuocere patate di grandezza uguale dopo averle lavate ed aver bucherellato più volte la buccia. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua.
- Patate sbucciate e verdure fresche – Tagliarle in pezzi di uguali dimensioni e aggiungere un cucchiaino d'acqua per ogni 100 g di verdura; salare a piacere.

## Programmi speciali

### Programma F3 - Scongellare e cuocere

Questo programma può essere utilizzato per scongelare e poi cucinare diversi tipi di alimenti.



1. Premere il pulsante della funzione **Speciale 3**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo preteso, per esempio “C 01” (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell’alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P2 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Programma	Alimenti	Peso (g)	Tempo (min.)	Nota
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	Griglia
C 02	Piatti pronti	350 – 500	8 – 14	Girare 1 volte, con coperchio
C 03	Prodotti a base di patate	200 – 450	10 – 12	Vassoio in vetro

#### Note importanti

- Utilizzate stoviglie adatte al microonde e resistenti al calore (ad esempio le apposite pirofile). Con il grill si ottengono temperature molto elevate. Con il programma C 02 utilizzate sempre un coperchio per evitare la fuoriuscita di liquidi.
- Durante il riscaldamento girare la pietanza più volte, specialmente se il forno emette un segnale acustico e sul display viene visualizzato **turn**.

**Attenzione!** Al termine della cottura il recipiente potrebbe essere molto caldo. Sebbene le microonde non riscaldino la maggior parte dei contenitori, questi potrebbero diventare molto caldi a causa del calore trasmesso dalla resistenza del grill.

#### Indicazioni di cottura

- Pizza, surgelata – Cuocere pizze o baguette precotte e surgelate.
- Piatti pronti, surgelati – Cuocere lasagne, cannelloni, sfornati di gamberetti surgelati. Coprire sempre con il coperchio.
- Piatti a base di patate, surgelati – Le patatine fritte, le crocchette di patate e le patate saltate in padella devono essere adatte alla cottura a microonde.

## Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il tasto **START/STOP** o aprendo lo sportello del forno.

Automaticamente

- **non vengono più irradiate le microonde,**
- si disattiva il grill, che **rimane però molto caldo (pericolo di scottature!)**,
- si blocca il timer e a **display** viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile

1. girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura,
2. modificare i parametri del procedimento,
3. interrompere il procedimento premendo il tasto **START/STOP**.

Chiudere lo sportello e premere il tasto **START/STOP** per riavviare il procedimento di cottura.

## Modifica dei parametri

Per modificare i parametri di funzionamento (p.e. tempo, peso, potenza) durante il funzionamento del forno o interrompendo il procedimento di cottura, procedere come segue:

1. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi per modificare la durata di cottura; il nuovo tempo impostato viene subito memorizzato.
2. Premere il tasto **POTENZA/PESO** per modificare la potenza o il peso; iniziano a lampeggiare le relative spie. Modificare i parametri girando la **manopola** in una direzione qualsiasi e selezionare il valore desiderato premendo di nuovo il tasto **POTENZA/PESO**.

## Annullare un procedimento di cottura

Per annullare un procedimento di cottura, premere il tasto **START/STOP** per 3 secondi.

Se il procedimento era già stato interrotto e lo si desidera ora annullare, premere il tasto **START/STOP** per altri 3 secondi.

Viene quindi emesso un segnale acustico e a **display** viene visualizzata l'ora.

## Termine di un procedimento di cottura

Al termine di un procedimento di cottura vengono emessi 3 segnali acustici e a display viene visualizzata la parola "**End**".

Queste segnalazioni acustiche vengono ripetute ogni 30 secondi fino a quando non si apre lo sportello o non si preme il tasto **START/STOP**.



## Scongelare

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi di riposo (utili per la distribuzione uniforme del

calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare 2 volte
	1000	21-23	20-30	Girare 2 volte
	1500	32-34	20-30	Girare 2 volte
	2000	43-45	25-35	Girare 3 volte
Spezzatino	500	8-10	10-15	Girare 2 volte
	1000	17-19	20-30	Girare 3 volte
Carne macinata	100	2-4	10-15	Girare 2 volte
	500	10-14	20-30	Girare 3 volte
Salciccia arrosto	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	250	5-6	5-10	Girare una volta
Pollo	1000	20-24	20-30	Girare 2 volte
Pollastrello	2500	38-42	25-35	Girare 3 volte
Filetto di pesce	200	4-5	5-10	Girare una volta
Trota	250	5-6	5-10	Girare una volta
Granchio	100	2-3	5-10	Girare una volta
	500	8-11	15-20	Girare 2 volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare 2 volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare 2 volte
Burro	250	8-10	10-15	
Ricotta	250	6-8	10-15	
Panna	250	7-8	10-15	

## Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti non appena il forno emette un segnale acustico e a display viene visualizzato: **turn**.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

## Cucinare con le microonde

**Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.**

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelo** di pane, cottura di pop-corn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscire.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.

- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

### Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che
  - doppia quantità = durata raddoppiata
  - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.
5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il tasto START/STOP.
6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

## Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	100 ml	800	9-11	2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Broccoli	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Funghi	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote surgelate	300	100 ml	800	7-9	2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patate	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25 ml	800	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	800	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	800	8-10	2-3	Con coperchio.

## Tabelle e suggerimenti– Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	800	2-3	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.
		400	7-9		

## Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

**Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.**

### Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.

4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

**Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde**

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
<b>Pesce</b>			
Orata	800	18-24	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Sardine/caponi	6-8 pezzi	15-20	
<b>Carne</b>			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
<b>Pane</b>			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare

per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

## Cuocere con il grill

### Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	400	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	400	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	400	10-15	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	400	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

**Tabelle e suggerimenti – Preparazione di carne e torte****Microonde / Aria calda**

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Lombata di maiale/ Costolette od ossa Maiale arrosto	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Pollo, intero	1000/1200	400	200	30-40	10	Recipiente senza coperchio. Parte del petto verso il basso. Girare 1x.
Pollo a pezzi	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente senza coperchio. Sistemare i pezzi con la pelle verso il basso. Girare 1X.
Vitella arrosto	1500/2000	200	180	60-65	20	Recipiente con coperchio girare 1-2x, dopo aver girato, continuare con la cottura senza coprire.
Carne di manzo arrosto	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente con coperchio, girare 1-2x

**Microonde / Cottura**

Alimento	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Torta al cioccolato/ciliegia	200	200	30	5-10	Piatto girevole, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Cheesecake con frutta	400	180	40-45	5-10	Piatto girevole, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Crostata di mele	200	185	40-45	5-10	Piatto girevole, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Cheesecake con streusel	400	180	40-50	5-10	Piatto girevole, Stampo con cerniera, Ø 26 cm
Torta alle noci	200	170	30-35	5-10	Piatto girevole, Stampo con cono



## Arrostire e cuocere

### Consigli per arrostire

Girare i pezzi di carne a metà cottura. Quando l'arrosto sarà pronto, lasciarlo riposare per altri 20 minuti a forno spento e chiuso. In tale modo, il succo della carne si spargerà meglio.

La temperatura ed il tempo di arrosto dipendono dal tipo di alimento e dalla relativa grandezza.

Nel caso in cui il peso dell'arrosto non figuri in tabella, scegliere la segnalazione corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

### Consigli sulle stoviglie

Controllare che il recipiente ci stia all'interno del forno

Recipienti di vetro caldi devono essere sistemati sopra un panno da cucina asciutto. Se tali recipienti sono sistemati su una superficie fredda o bagnata il vetro potrà fendere o spaccare. Usare delle prese per togliere i recipienti del forno.

## Tabelle e suggerimenti – Cuocere/ Aria calda

Alimento	Recipiente	Piano	Temperatura	Tempo (Min.)
Torta alle noci	Stampo con cono	Piatto girevole	160	50-60
Tarte de fruta	Stampo con cerniera Ø 28 cm	Piatto girevole	160	55-60
Plumcake	Stampo con cono	Piatto girevole	160	55-65
Crostate salate	Stampo rotondo in vetro	Piatto girevole	190-200	40-60
Torta di pan di Spagna	Stampo con cerniera Ø 26 cm	Piatto girevole	160	30-40
Tronco	Tortiera in vetro	1	200	12-15
Torta alle ciliegie	Tortiera in vetro	1	180-190	40-50

**Consigli sugli stampi per torte**

Gli stampi più usati sono quelli neri in metallo. Se si usa in aggiunta il microonde, si devono usare stampi per torte in vetro, ceramica o plastica. Detti stampi devono essere resistenti a temperature fino ai 250°C. Se si usano questo tipo di stampi, le torte rimarranno meno tostate.

**Consigli su come cuocere torte**

La temperatura e la cottura della torta dipendono dalla qualità e quantità della pasta. Tentare prima con una temperatura più bassa ed in seguito, se necessario, regolare su un valore più elevato. Ad una temperatura più bassa si riuscirà ad ottenere una tostatura più uniforme. Sistemare sempre lo stampo al centro del vassoio o sul piatto girevole.

**Suggerimenti per cuocere****Come controllare se la torta è cotta:**

Infilare uno stecchino nella parte più alta della torta. Se la pasta non rimarrà attaccata allo stecchino, la torta sarà pronta.

**La torta diventa troppo scura**

Cuocere ad una temperatura più bassa con un tempo più lungo.

**La torta risulta troppa asciutta:**

Fare diversi fori con uno stecchino sulla torta già pronta. Di seguito, innaffiare con succo od una bevanda alcolica. In una prossima volta, aumentare la temperatura di cottura in circa 10° con un tempo più corto.

**La torta non si stacca quando si capovolge:**

Lasciare raffreddare la torta, a cottura ultimata, durante 5 - 10 minuti, in tale modo, la torta si stacca più facilmente dallo stampo. Nel caso in cui la torta continuasse a non staccarsi, passare accuratamente con un coltello per i bordi. In una prossima volta, imburrire bene lo stampo.

**Consigli per risparmiare energia**

Quando si fa più di una torta, si consiglia di infornarle una dopo l'altra. In tale modo si approfitta il calore residuale del forno e si riduce il tempo di cottura delle torte successive.

Utilizzare di preferenza stampi scuri, colorati o smaltati in nero, visto che assorbono meglio il calore.

In caso di tempi di cottura più lunghi si potrà staccare il forno circa 10 minuti prima del tempo previsto ed, in questo modo, approfittare il calore residuale per ultimare la cottura.

## Stoviglie adatte per le microonde

### Funzione microonde

Quando si utilizza la funzione Microonde non dimenticarsi che queste vengono riflesse dalle superfici metalliche, mentre il vetro, la porcellana, la terraglia, la plastica e la carta si lasciano attraversare.

Pertanto **non utilizzare con le microonde pentole e stoviglie di metallo o recipienti con elementi o decorazioni metalliche**. Non utilizzare nemmeno stoviglie di vetro e terraglia con decorazioni o riporti metallici (p.e. cristallo al piombo).

Le stoviglie o i recipienti ideali per la cottura nel forno a microonde sono il vetro pirofilo, la porcellana o la terraglia, così come la plastica termoresistente. Utilizzare stoviglie di vetro e porcellana molto sottili e fragili solo per tempi di cottura brevi, p.e. solo per riscaldare.

I cibi caldi trasmettono il calore alle stoviglie, che possono così surriscaldarsi. Utilizzare pertanto sempre una presina per prelevare le pietanze dal forno.

### Test stoviglie

Sistemare le stoviglie per 20 secondi nel forno e accenderlo alla massima potenza. Se le stoviglie rimangono fredde o si riscaldano solo leggermente, significa che sono adatte alle microonde. Se invece si dovessero riscaldare troppo o dovessero formarsi scintille, significa che non sono adatte.

### Funzione Grill e Aria calda

Se si utilizza le funzioni Grill e Aria calda le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

Le stoviglie di plastica non sono adatte alla cottura con il grill.

### Funzioni combinate

Se si utilizza le funzioni combinate bisogna utilizzare stoviglie adatte ad entrambe le due modalità di cottura.

### Contenitori e pellicole di alluminio

I piatti pronti contenuti in recipienti di alluminio o avvolti in pellicole di alluminio possono essere cotti nel forno a microonde, se si osservano le seguenti indicazioni.

- Osservare le indicazioni fornite dal produttore e riportate sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono avere una profondità superiore ai 3 cm e non devono toccare le pareti del vano cottura (**distanza minima: 3 cm**). Rimuovere i coperchi di alluminio.
- Sistemare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, sistemare il recipiente su un piatto di porcellana. Non appoggiare mai il contenitore direttamente sulla griglia.
- I tempi di cottura si prolungano perché le microonde possono penetrare nelle pietanze solo dall'alto. In caso di dubbi utilizzare stoviglie conosciute che sono adatte alle microonde.
- Si può utilizzare la pellicola di alluminio durante la modalità di scongelamento per riflettere le microonde. Permette, per esempio, di proteggere le parti delicate di alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.
- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

### Coperchio

Si consiglia l'utilizzo di coperchi di vetro, plastica o pellicola trasparente, perché in questo modo

1. si evita un'eccessiva fuoriuscita di vapore (soprattutto con tempi di cottura molto lunghi);
2. si accelera il processo di cottura;
3. si impedisce che gli alimenti si essicchino;
4. si conserva l'aroma delle pietanze.

I coperchi non devono essere a tenuta stagna, per evitare che si formi qualsiasi tipo di pressione. I sacchetti di plastica devono presentare aperture uniformi. I biberon, i vasetti con alimenti per neonati e contenitori simili non devono essere riscaldati con il coperchio perché altrimenti si corre il rischio che scoppino.

# IT

## Stoviglie adatte per le microonde

### Tabella - Stoviglie

La seguente tabella offre un quadro generale di quali tipi di stoviglie siano adatte ai diversi tipi di cottura.

Modo di funzionamento Tipo stoviglie	Microonde		Grill + Aria calda	Funzioni combinate
	Scongelare / riscaldare	Cuocere		
<b>Vetro e porcellana 1)</b> Adatte alla casa, non termoresistenti, possono essere lavate nella lavastoviglie.	sì	sì	no	no
<b>Ceramica smaltata</b> Vetro termoresistente e porcellana	sì	sì	sì	sì
<b>Ceramica e stoviglie in terraglia 2)</b> Non smaltate o smaltate ma senza decorazioni metalliche	sì	sì	no	no
<b>Stoviglie di terracotta 2)</b> smaltate	sì	sì	no	no
non smaltate	no	no	no	no
<b>Stoviglie di plastica 2)</b> termoresistenti fino a 100°C	sì	no	no	no
termoresistenti fino a 250°C	sì	sì	no	no
<b>Pellicole di plastica 3)</b> Pellicole per alimenti	no	no	no	no
Cellofan	sì	sì	no	no
<b>Carta, cartone e pergamena 4)</b>	sì	no	no	no
<b>Metallo</b> Pellicola di alluminio	sì	no	sì	no
Confezioni di alluminio 5)	no	sì	sì	sì
Accessori	sì	sì	sì	sì

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.
2. Attenersi alle indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.

4. Non utilizzare piatti di carta.
5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

## Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

**Attenzione!** Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

**Attenzione!** Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

**Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.**

**Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.**

### Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Per la pulizia di **apparecchi con frontale di alluminio** utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale e non facendo pressione.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Evitare che defluisca dell'acqua all'interno dell'apparecchio.

### Vano cottura

Dopo ogni utilizzo pulire le pareti interne con un panno umido, perché in questo modo è più facile eliminare spruzzi e resti di cibo, prima che si incrostino.

Utilizzare un detergente non aggressivo per rimuovere le incrostazioni più tenaci. **Non utilizzare spray per forni o detergenti aggressivi o abrasivi.**

**Assicurarsi che lo sportello e il frontale siano sempre molto puliti, al fine di assicurare il funzionamento perfetto dell'apparecchio.**

Evitare che penetri acqua nelle fessure e nei fori di aerazione del microonde.

Pulire regolarmente il fondo del vano cottura, specialmente se vi si sono depositati liquidi, rimuovendo il piatto girevole e il suo supporto (con tanto di perno).

**Non accendere l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.**

Se il vano cottura dovesse essere molto sporco, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e far funzionare il forno alla massima potenza per circa 2 o 3 minuti. Il vapore che si forma ammorbidisce le macchie di sporco, che possono poi essere facilmente rimosse con un panno morbido.

Per neutralizzare facilmente eventuali odori sgradevoli (p.e. quelli dopo la preparazione del pesce), aggiungere un paio di gocce di succo di limone o di aceto all'acqua di una tazza che sarà poi messa nel forno e riscaldata per 2 o 3 minuti a potenza massima (mettere un cucchiaino nella tazza per evitare un ritardo di bollitura).

### Superficie superiore del vano cottura

Se dovesse essersi sporcata la superficie superiore interna dell'apparecchio, smontare il grill per facilitarne la pulizia.

**Prima di sganciare il grill aspettare che si sia raffreddato per evitare il rischio di scottature.**

Procedere quindi come segue:

1. Ruotare di 180° il supporto del grill (1).
2. Abbassarlo quindi con cautela (2). **Non fare troppa forza perché si rischia altrimenti di danneggiare l'apparecchio.**
3. Dopo aver provveduto alla pulizia della superficie, riportare il grill (2) nella sua posizione originaria procedendo nella sequenza inversa.

**AVVISO IMPORTANTE:** Il supporto del grill (1) può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill (1) nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90° fino alla posizione di supporto per il grill (2).

**La copertura (3) che si trova sulla superficie superiore, deve essere sempre pulita.** Resti di cottura che dovessero accumularsi sulla copertura potrebbero generare scintille o essere la causa di danni all'apparecchio.

**Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.**

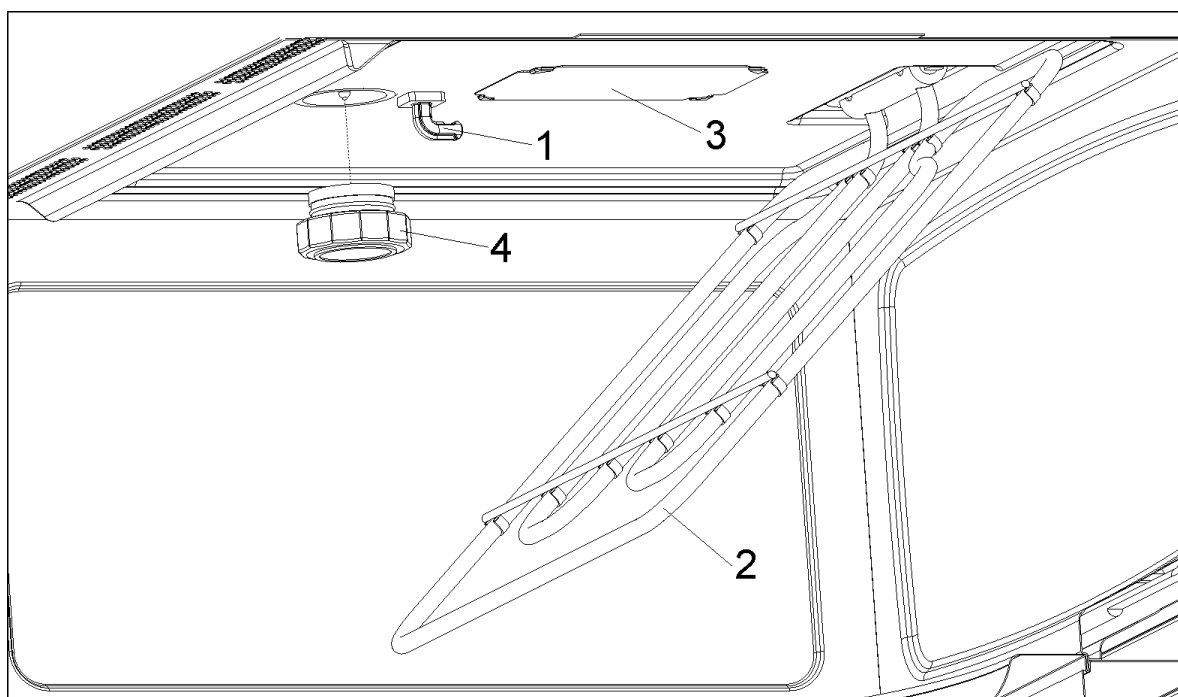
**La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.**

Il vetro per la copertura della luce (4) si trova sul cielo dell'apparecchio e può essere rimosso facilmente per essere pulito. Rimuovere il vetro di copertura svitandolo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.

### Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.



## Guasti, cosa fare?

**ATTENZIONE!** Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

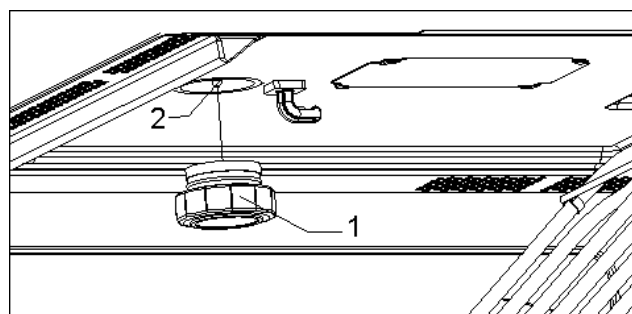
- **Il display è oscurato!** Controllare se
  - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
  - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona!** Controllare se
  - la spina è correttamente inserita nella presa,
  - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
  - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
  - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani!** Controllare se
  - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
  - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
  - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiari.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente!** Controllare se
  - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
  - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
  - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.

- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

### Sostituzione della lampadina







Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina.

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o interrompere il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- Svitare la copertura della luce **(1)**.
- Rimuovere la lampada alogena **(2)**. **Attenzione! La lampadina può essere molto calda!**
- Inserire una nuova lampada alogena da 12V / 10W. **Attenzione! Non toccare mai il vetro della lampadina direttamente con le dita perché la si potrebbe danneggiare.** Attenersi alle indicazioni del produttore della lampadina.
- Avvitare il vetro di copertura della lampadina **(1)**.
- Riallacciare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.



## Dati tecnici

### Descrizione delle modalità di funzionamento

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
	Microonde	200 W	Scongelare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
		400 W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongelare velocemente piccole quantità e cibi per neonati quali, ad es., biberon.
		600 W	Riscaldare e cucinare cibi.
		800 W	Cucinare verdure e patate. Cucinare gratinati e piatti preparati. Scongelare e cucinare piccole quantità.
		1000 W	Riscaldare liquidi.
	Microonde + Grill	200 W	Gratinare toast.
		400 W	Grigliare pollame e carne.
		600 W	Cottura di vol-au-vent e sfornati.
	Grill	---	Grigliare.
	Grill + Ventilatore	---	Grigliare carne e pesce, pezzature piccole.
			Grigliare pollame.
			Patate – scongelare e rosolare cibi surgelati.
	Aria calda	---	Arrostire e cuocere.
	Microonde + Aria calda	200-600 W	Arrostire rapidamente carne, pesce e pollame. Cuocere torte umide ed asciutte.

### Dati tecnici

- Tensione (CA) ..... (vedi targhetta)
- Potenza richiesta ..... 3300 W
- Potenza del grill..... 1500 W
- Potenza erogata, microonde..... 1000 W
- Potenza dell'aria calda ..... 1500 W
- Frequenza del microonde ..... 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP)..... 595 × 455 × 472 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP) ..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacità forno..... 32 l
- Peso..... 35 kg



## Salvaguardia dell'ambiente

### Salvaguardia dell'ambiente

#### Smaltimento dell'imballaggio



L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

#### Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2002/96/EC su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo

smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

## Prima dell'installazione

**Assicurarsi che la tensione di alimentazione** indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

**Non rimuovere la copertura di mica** applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

**Attenzione!** Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

**Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato.** Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

**NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO** se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

**Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.**

**Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.**

## Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

**Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire l'installazione da un tecnico specializzato.** Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un ruttore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

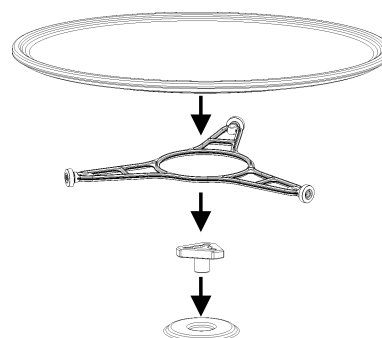
**ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.**

**Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità** per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

**L'apparecchio funziona solo** quando lo sportello è perfettamente chiuso.

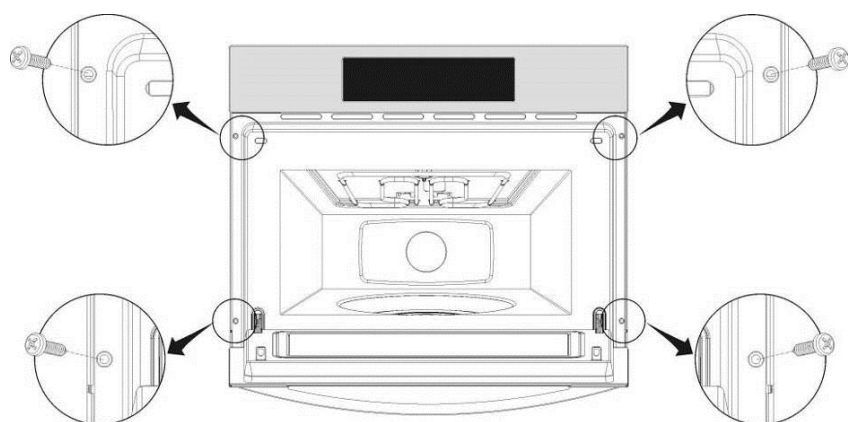
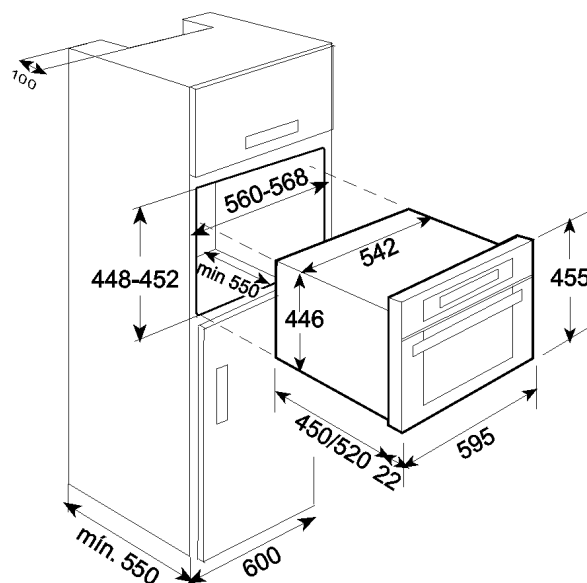
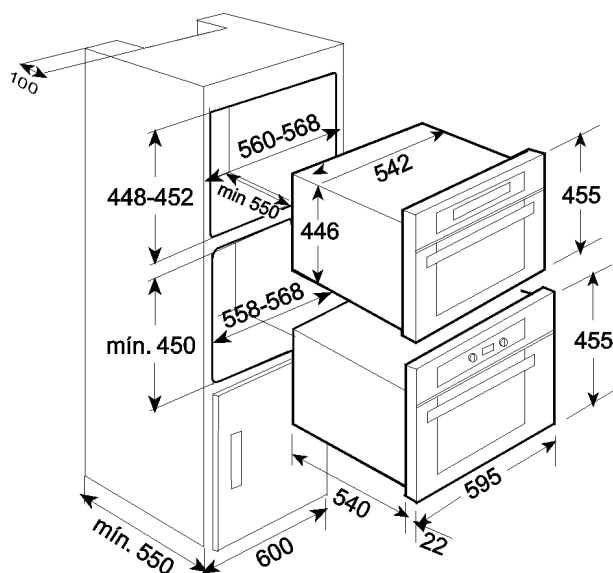
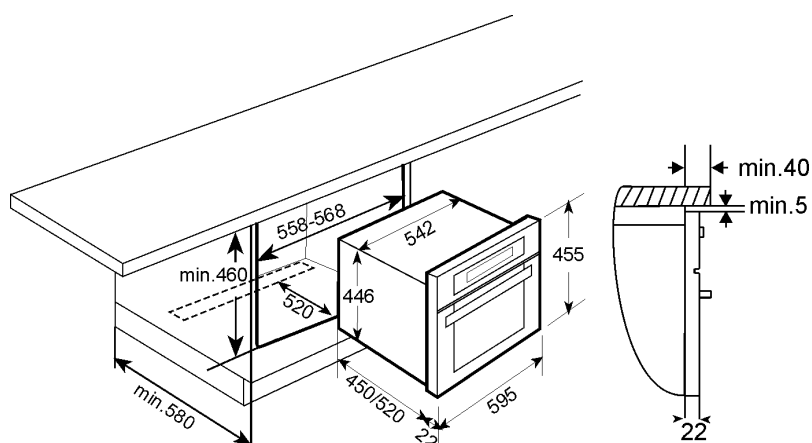
Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura. **Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.**



**Durante l'installazione attenersi a quanto contenuto nelle istruzioni allegate.**

## Dimensiones de Instalación / Incasso



### ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atravesese los 4 agujeros en el marco del horno.

### IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearla.
- Apre lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.

NOVY SA se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

Die NOVY AG behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.

NOVY nv  
Noordlaan 6  
B - 8520 KUURNE  
Tel. 056/36.51.00 - Fax 056/35.32.51  
E-mail : [novy@novy.be](mailto:novy@novy.be)  
<http://www.novy.be>

France: Tél: 0320.940662  
Deutschland und Österreich: Tel: +49 (0)511.54.20.771

1630688-b