

MANUAL D'USO IT
Microonde

Manual de Utilização PT
Microondas

Manual de Uso ES
Microonda



IT

Caro Cliente,

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

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.smeg.com

PT

Prezado cliente,

Obrigado por escolher este produto **SMEG**.

Pedimos-lhe que leia atentamente as instruções deste manual, pois isto permitir-lhe-á obter os melhores resultados com o seu aparelho.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Mantenha este manual sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respetivas instruções!

Este manual de instruções também se encontra disponível em www.smeg.com

ES

Estimado Cliente,

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

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.smeg.com

Sommario

1. Avvertenze.....	4
1.1. Informazioni per la sicurezza.....	4
1.2. Smaltimento.....	9
1.3. Questo manuale d'uso.....	9
1.4. Come leggere il manuale d'uso.....	9
2. Descrizione.....	10
2.1. Descrizione generale.....	10
2.2. Pannello di controllo.....	11
2.3. Accessori.....	12
2.4. Descrizione delle funzioni.....	12
3. Uso.....	13
3.1. I vantaggi delle microonde.....	13
3.2. Avvertenze.....	14
3.3. Tipi di recipienti utilizzabili.....	14
3.4. Primo utilizzo.....	16
3.5. Uso del forno.....	16
3.6. Funzioni di cottura.....	17
3.7. Funzioni speciali e programmi automatici.....	18
3.8. Durante il funzionamento.....	20
3.9. Menu secondario.....	21
3.10. Tabelle di cottura raccomandate.....	22
4. Pulizia e manutenzione.....	27
4.1. Avvertenze.....	27
4.2. Pulizia delle superfici.....	27
4.3. Pulizia ordinaria giornaliera.....	27
4.4. Macchie di cibo o residui.....	27
4.5. Pulizia dell'apparecchio.....	27
4.6. Manutenzione straordinaria.....	28
4.7. Cosa fare se il forno non funziona?.....	28
5. Installazione.....	30
5.1. Allacciamento elettrico.....	30
5.2. Posizionamento del forno.....	30
6. Immagini di installazione.....	87



Avvertenze

1.1. 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.

- 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.



Avvertenze

- 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.
- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- 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.
- Non incastrare mai il cavo di alimentazione di altri apparecchi elettrici nello sportello dell'apparecchio quando caldo. Potrebbe danneggiarsi l'isolamento del cavo. **Pericolo di cortocircuito!**



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.

INSTALLAZIONE

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III.
- Se per il collegamento elettrico si usa una spina, quest'ultima deve essere accessibile dopo l'installazione.



- Protezione contro le scosse elettriche deve essere assicurata attraverso il cablaggio (collegamento a terra).
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.

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.
- 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



Avvertenze

- 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.

Attenendosi alle istruzioni per l'uso, si evitano danni all'apparecchio e non si creano situazioni pericolose.

- 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 e non sedersi sullo sportello del forno aperto. Si potrebbero danneggiare specialmente le cerniere. Lo sportello resiste ad un carico di massimo 8 kg.
- Il base ceramica e le griglie possono resistere ad un carico massimo di 8 kg. Se non si desidera danneggiare l'apparecchio, non superare mai i suddetti valori di carico



1.2. Smaltimento



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 2012/19/EU 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.

1.3. Questo manuale d'uso

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

- Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

1.4. Come leggere il manuale d'uso

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura



Avvertenze

Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.



Descrizione

Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.



Uso

Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori, consigli di cottura.



Pulizia e manutenzione

Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.



Installazione

Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo



Avvertenza di sicurezza



Informazione

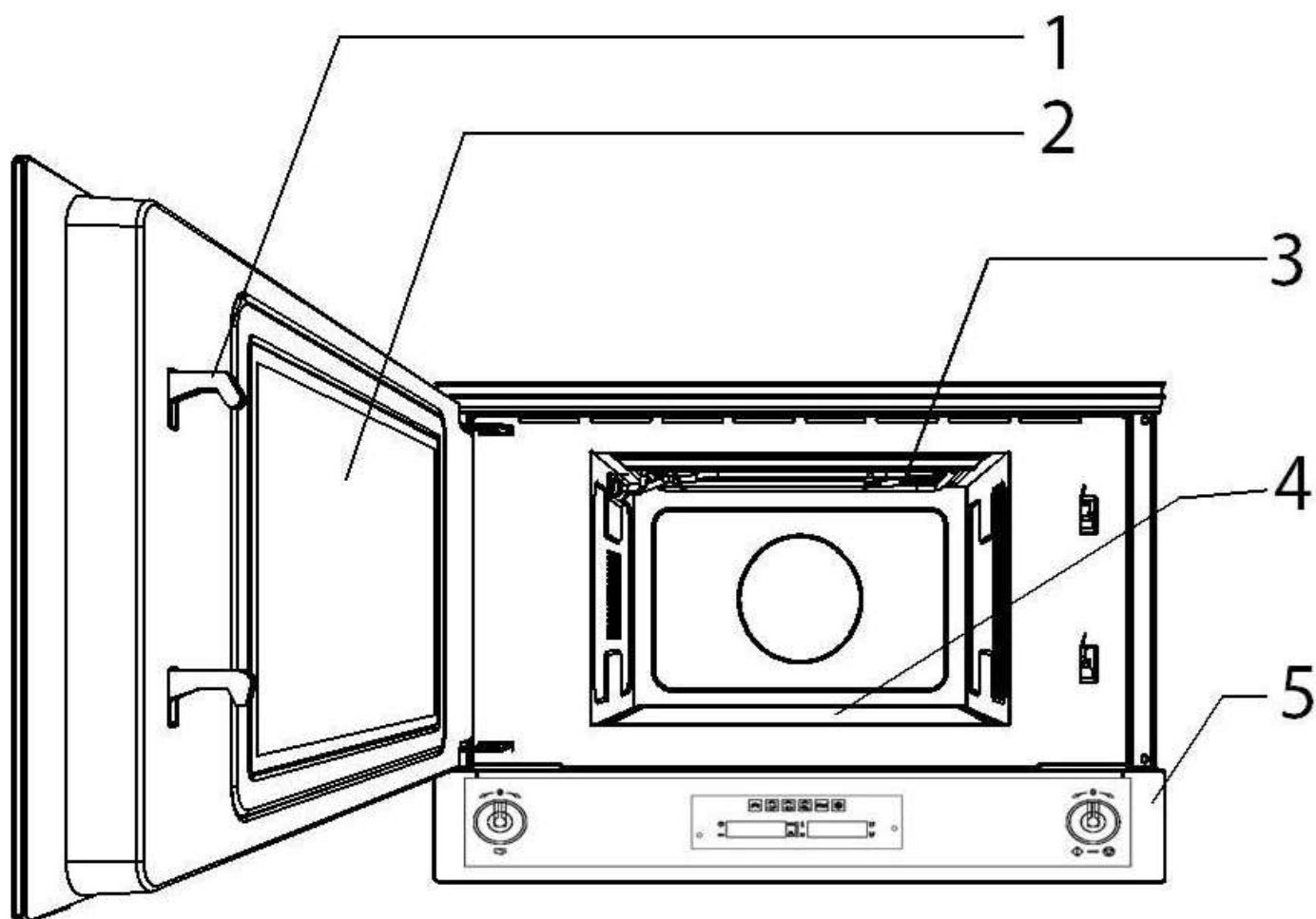


Suggerimento



Descrizione

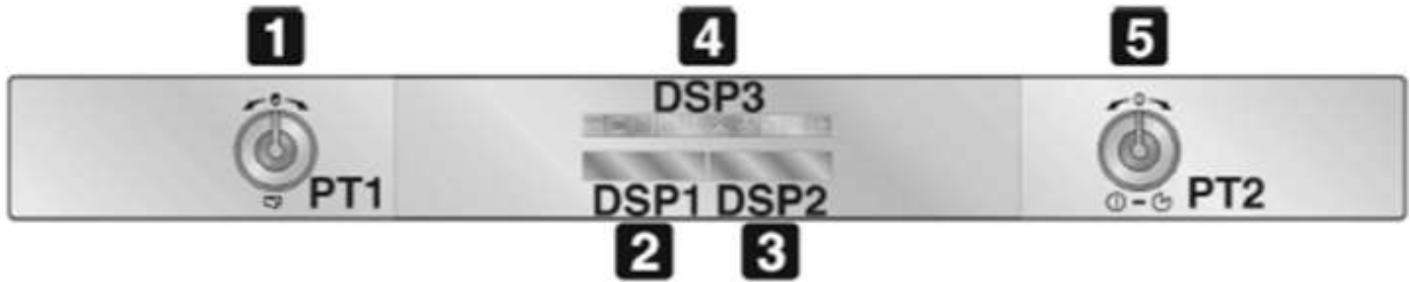
2.1. Descrizione generale



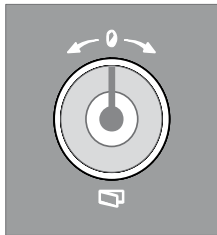
1. Fermi
2. Finestrino del portello
3. Elemento grill
4. Base ceramica
5. Pannello di controllo



2.2. Pannello di controllo



1 PT1 Manopola di regolazione delle funzioni



(Per praticità, tale manopola sarà identificata, nel prosieguo, come **PT1**.)

Questa manopola consente:

- Aprire la porta;
- Impostare il tempo;
- Selezionare la temperatura di cottura;
- Selezionare la durata e il programma;
- L'ora d'inizio e di fine cottura.

Le istruzioni sul relativo corretto utilizzo, sono riportate nei capitoli successivi.

Nota: La manopola consente aprire la porta premendo brevemente.

2 DSP1 Display ora attuale / tempo di cottura

(Per praticità, tale display sarà identificato, nel prosieguo, come **DSP1**.)

Su questo display è visualizzata l'ora attuale o il tempo di cottura.

Sono anche visualizzate le spie d'interruzione funzione (vedere "Funzione di bloccaggio per la sicurezza dei bambini").

3 DSP2 Display temperatura / potenza del microonde / peso

(Per praticità, tale display sarà identificato, nel prosieguo, come **DSP2**.)

Su questo display sono visualizzati i Parametri impostati a fronte della funzione richiesta o impostati dall'utente.

4 DSP3 Display funzioni

(Per praticità, tale display sarà identificato, nel prosieguo, come **DSP3**.)

Su questo display (illuminato) sono visualizzate tutte le funzioni di cottura disponibili a fronte di una determinata selezione.

Le istruzioni sulla selezione di una funzione di cottura sono riportate al punto "Condizioni di funzionamento".

5 PT2 Interruttore delle funzioni sulla manopola



(Per praticità, tale manopola sarà identificata, nel prosieguo, come **PT2**.)

Questa manopola consente:

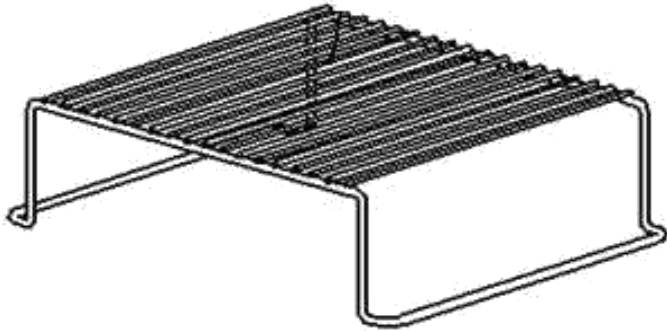
- L'accensione e lo spegnimento del forno a microonde
- Selezionare una determinata funzione di cottura (vedere il punto "Condizioni di funzionamento").



Descrizione

2.3. Accessori

Rastrelliera



Utile per cucinare alla griglia cibi a pezzatura non particolarmente grossa.



Prestare attenzione ad evitare il contatto tra la rastrelliera e la cavità del forno durante l'utilizzo della funzione microonde, in quanto potrebbe danneggiare la cavità.



Su alcuni modelli non tutti gli accessori sono presenti.

2.4. Descrizione delle funzioni

Nella tabella sottostante è riportata una breve descrizione delle funzioni disponibili.



Microonde



Microonde + elemento grill



Elemento grill



Scongelamento in base al tempo



Scongelamento in base al peso



Funzione pizza



3.1. 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.

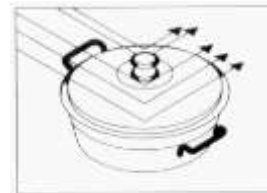
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

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.

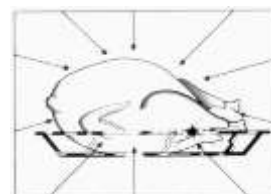
Le microonde vengono riflesse dal metallo,...



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



... e vengono quindi assorbite dal cibo.





3.2. Avvertenze



Temperatura elevata all'interno del forno durante l'uso

Pericolo di incendio o scoppio

- Non vaporizzare prodotti spray nelle vicinanze del forno.
- Non usare o lasciare materiali infiammabili nelle vicinanze del forno.
- Non usare stoviglie o contenitori di plastica per la cottura del cibo (ad eccezione della funzione microonde).
- Non introdurre nel forno scatolame o contenitori chiusi.
- Non lasciare il forno incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
- Rimuovere dal vano forno tutte le teglie e le griglie non utilizzate durante la cottura.

3.3. Tipi di recipienti utilizzabili

Funzione microonde

Nella funzione microonde è importante tenere presente che le microonde vengono riflesse dalle superfici metalliche. Il vetro, la porcellana, la ceramica, la plastica e la carta permettono invece il passaggio delle microonde.

Pertanto **i tegami e le teglie da cucina in metallo o i recipienti con elementi o decorazioni in metallo non possono essere utilizzati nel forno a microonde.** Gli articoli da cucina in vetro e ceramica con **decorazioni o parti metalliche** (ad esempio il cristallo) non possono essere utilizzati.

I materiali **ideali** da utilizzare per la cottura in forno a microonde sono vetro, porcellana o ceramica refrattari e resistenti al calore. Il cristallo e la porcellana molto fini possono essere utilizzati solo per un tempo breve, per scongelare o riscaldare alimenti già cotti.

Provare le stoviglie

Collocare la stoviglia all'interno del forno al livello massimo di potenza per 20 secondi. Se è fredda o non molto calda, è adatta. Invece, se diventa molto calda o provoca un arco elettrico, non è adatta.

Gli alimenti caldi trasmettono calore alla stoviglia che diventa molto calda. Quindi usare sempre un **guanto!**

Contenitori e pellicole di alluminio

Gi alimenti precotti in contenitori di alluminio o avvolti in pellicola di alluminio possono essere collocati nel forno a microonde purché si seguano le seguenti istruzioni:

- Prestare attenzione alle istruzioni del produttore stampate sulla confezione,
- I contenitori di alluminio non devono essere alti più di 3 cm e non devono venire a contatto con le pareti della cavità (distanza minima dalle pareti: 3 cm). Il coperchio di alluminio deve essere asportato.
- Collocare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto rotante. Se si usa la griglia, il contenitore deve essere collocato su un piatto di porcellana. Non collocare il contenitore direttamente sulla griglia!
- Il tempo di cottura sarà più lungo, in quanto le microonde penetrano nell'alimento soltanto dall'alto. Nel dubbio, utilizzare esclusivamente stoviglie adatte all'uso in forno a microonde.
- La pellicola di alluminio può essere utilizzata per riflettere le microonde durante il processo di scongelamento. Gli alimenti delicati, come ad esempio il pollame o la carne trita, possono essere protetti dal calore eccessivo coprendone le rispettive estremità.
- **Importante:** la pellicola di alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità onde evitare la produzione di archi elettrici

Coperchi

Si consiglia l'uso di coperchi di vetro o plastica o di pellicola autosigillante per alimenti per i seguenti motivi:

1. Impediscono un'evaporazione eccessiva (soprattutto per tempi di cottura molto lunghi);
2. La cottura è più rapida;
3. L'alimento non si essicca;
4. L'aroma si conserva.



Il coperchio deve essere provvisto di fori per evitare l'accumulo di qualsiasi tipo di pressione. Anche i sacchetti di plastica devono essere provvisti di aperture. I biberon e i vasetti di alimenti per neonati e altri recipienti analoghi devono essere riscaldati esclusivamente senza coperchio,

in quanto, se il coperchio non viene tolto, potrebbero esplodere.

Nella tabella riportata di seguito sono fornite delle indicazioni generiche sul tipo di stoviglie adatte per ciascuna situazione.

Tabella – stoviglie

Modalità di funzionamento Tipo di stoviglia	Microonde		Grill	Microonde + Grill
	Scongelo / riscaldamento	Cottura		
Vetro e porcellana 1) Casalinga, non pirofila, può essere lavata nella lavastoviglie	sì	sì	no	no
Ceramica vetrificata Vetro e porcellana pirofili	sì	sì	sì	sì
Ceramica, stoviglie in terracotta non vetrificate vetrificate senza decorazioni metalliche	sì	sì	no	no
Stoviglie in terracotta vetrificate non vetrificate	sì no	sì no	no no	no no
Stoviglie di plastica 2) resistenti al calore fino a 100 °C resistenti al calore fino a 250°C	sì sì	no sì	no no	no no
Pellicole di plastica 3) Pellicola autosigillante per alimenti Cellophane	no sì	no sì	no no	no no
Carta, cartone, carta da forno 4)	sì	no	no	no
Metallo Pellicola di alluminio Contenitori di alluminio Accessori (griglia)	sì no no	no sì no	sì sì sì	no sì sì

1. Non sono ammessi bordi dorati o argentati ed il cristallo.
2. Tenere presenti le indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare fermagli metallici per chiudere i sacchetti. Perforare i sacchetti. Utilizzare le pellicole soltanto per coprire gli alimenti.
4. Non utilizzare stoviglie di carta.
5. Sono ammessi esclusivamente contenitori di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità.



3.4. Primo utilizzo

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dal vano cottura.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).
4. Riscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura (con funzioni tradizionali) per rimuovere eventuali residui di fabbricazione.



Per il primo riscaldamento utilizzare una funzione tradizionale e non una funzione microonde.

3.5. Uso del forno

Aprire la porta

Per aprire la porta premere brevemente PT1.

Condizioni di funzionamento


Questo apparecchio è stato programmato con 3 condizioni di funzionamento, che possono essere modificate premendo la PT2.

Stand-by: Quando nessuna funzione è selezionata il display mostra l'ora corrente.



ON: Premere una volta la PT2. Tutti i display e le manopole si accendono.





OFF: dall'impostazione ON, premere una volta la PT2. Sul DSP1 rimarrà visualizzato solo il simbolo .



Per ottimizzare la sicurezza dell'operatore, in nessuna di queste funzioni il sistema di riscaldamento viene attivato immediatamente.

Regolazione dell'ora

Al primo utilizzo o dopo una caduta di corrente, sul display a sinistra del forno, DSP1, sarà visualizzato il simbolo lampeggiante . Per attivare qualsiasi operazione di cottura, è necessario impostare l'ora attuale.

1. Per impostare l'ora attuale, premere la PT1 per 3 secondi.
2. A destra o a sinistra per aumentare o ridurre le ore.
3. Premerla una volta per spostarsi sulla regolazione dei minuti.
4. Ruotarla a destra o a sinistra per aumentare o diminuire i minuti.
5. Quindi premerla per impostare l'ora attuale.
6. Sul display sarà visualizzato il simbolo , non più lampeggiante.

Regolazione dell'ora attuale

Potrebbe rendersi necessario modificare l'ora attuale, ad esempio al cambio dell'ora legale. Per agire in tal senso, a partire dall'impostazione di standby (vedere il punto "Condizioni di funzionamento"), tenere premuta la PT1 per alcuni secondi finché le cifre sul DSP1 lampeggiano. Ripetere a questo punto le operazioni descritte al punto "Regolazione dell'ora".



Non è possibile modificare l'ora se il forno è nello stato di **ON**.

Selezione della funzione

1. Solo in modalità ON, è possibile selezionare una funzione ruotando semplicemente la PT2 verso destra o verso sinistra.
2. Sul DSP3, la funzione selezionata commuterà in colore arancione.
3. Il tempo di cottura preimpostato sarà visualizzato sul DSP1 e i parametri preimpostati (temperatura, potenza microonde, peso) saranno visualizzati alternativamente sul DSP2.




3.6. Funzioni di cottura

Microonde



Penetrando direttamente nel cibo, le microonde consentono di cucinare in tempi molto brevi e con un notevole risparmio di energia. Adatte per cuocere senza grassi, sono inoltre indicate per scongelare ed anche per riscaldare i cibi, mantenendone intatti sia l'aspetto

1. Dopo aver selezionato questa funzione, ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la durata di cottura preimpostata.
2. Premere la PT1 per 3 secondi per confermare, la spia d'alimentazione del microonde  inizierà a lampeggiare.
3. Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la potenza del microonde preimpostata.
4. Premere la PT2 per attivare immediatamente il processo di cottura o in alternativa premere la PT1 per impostare un'ora diversa di attivazione del processo di cottura (fare riferimento al punto "Ritardo d'attivazione (cottura automatica)").



Se la porta viene aperta la funzione di cottura viene arrestata. Alla chiusura premere la manopola funzioni per riprendere la cottura.

Combinare



La cottura combinata è l'insieme di una cottura tradizionale unita alle microonde.

Microonde + Grill



L'utilizzo del grill determina una perfetta doratura della superficie dell'alimento. L'azione delle microonde consente invece di cucinare in tempi rapidi la parte interna dei cibi.

1. Dopo aver selezionato questa funzione, ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la durata di cottura preimpostata.
2. Premere la PT1 per 3 secondi per confermare, la spia d'alimentazione del microonde inizierà a lampeggiare.
3. Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la potenza del microonde preimpostata.
4. Premere la PT2 per attivare immediatamente il processo di cottura o in alternativa premere la PT1 per 3 secondi per impostare un'ora diversa di attivazione del processo di cottura (fare riferimento al punto "Ritardo d'attivazione (cottura automatica)").



Utilizzo improprio

Rischio di danni all'apparecchio

- Non utilizzare le funzioni combinate per scaldare o bollire liquidi.



Uso

Funzioni di cottura tradizionali

Grill



Il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore, inoltre permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Tale funzione permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolar modo carne.

1. Dopo aver selezionato questa funzione, ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la durata di cottura preimpostata.
2. Premere la PT1 per confermare, la spia d'alimentazione del microonde . inizierà a lampeggiare.
3. Premere la PT2 per attivare immediatamente il processo di cottura o in alternativa premere la PT1 per impostare un'ora diversa di attivazione del processo di cottura (fare riferimento al punto "Ritardo d'attivazione (cottura automatica)").

3.7. Funzioni speciali e programmi automatici

Scongelamento a tempo (manuale)



Questa funzione permette di scongelare gli alimenti tramite la funzione microonde in base ad un tempo selezionabile.

1. Dopo aver selezionato questa funzione, ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare la durata di scongelamento preimpostata.
2. Premere la PT2 per avviare il processo di scongelamento.
3. L'alimentazione del microonde cambierà automaticamente in modo tale da ottenere i migliori risultati di scongelamento.



Se la durata selezionata dello scongelamento è superiore a 5 minuti, per un risultato ottimale sarà necessario ruotare la pietanza all'interno della cavità



Scongelamento a peso (automatico)



Questa funzione permette di scongelare gli alimenti tramite la funzione microonde in base al peso e tipologia di alimento da scongelare.



1. Dopo aver selezionato questa funzione, ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare il tipo di alimento preimpostato, visualizzato sul DSP1.
2. Premere la PT1 per 3 secondi per confermare, la spia d'alimentazione del microonde inizierà a lampeggiare.
3. Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare il peso preimpostato degli alimenti.
4. Premere la PT2 per avviare il processo di scongelamento.
5. Il tempo di scongelamento sarà calcolato sulla base del tipo e del peso dell'alimento e l'alimentazione del microonde sarà regolata automaticamente in modo tale da ottenere i migliori risultati di scongelamento.




Se durante la fase di scongelamento per un risultato ottimale sarà necessario ruotare la pietanza all'interno della cavità

Nella seguente tabella è riportata la modalità di scongelamento in base ai programmi basati sul peso, con indicazione degli intervalli di peso e dei tempi di scongelamento e di sosta (al fine di garantire che la temperatura degli alimenti sia uniforme

Programma	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Tempo di sosta (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	5 – 10
PR-05	Pane	100 - 800	2 – 19	5 – 10

Funzione Pizza



1. Girare PT2 a destra o sinistra per selezionare la Funzione Pizza.
2. Il segnale della Funzione Pizza  sarà evidenziato e DSP2 mostrerà il tempo prestabilito di 7 minuti.
3. Questo tempo prestabilito è indicato per cuocere pizze fatte a mano e pizze surgelate con diametro fino a 26 cm, con un peso approssimato di 350g e la cui temperatura sia superiore ai 5°C.



Per assicurare un risultato soddisfacente nella cottura di pizze surgelate bisognerà lasciare che scongelino e che raggiungano almeno i 5°C.



Ritardo d'attivazione (cottura automatica)

1. Premendo la PT1 per definire un ritardo d'attivazione, la relativa spia luminosa  inizierà a lampeggiare, sul DSP1 sarà visualizzata l'ora attuale e sul DSP 2 sarà visualizzato "Auto".
2. Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare il ritardo d'attivazione.
3. Premere la PT2 per confermare il ritardo d'attivazione.
4. Il forno si metterà in modalità standby in attesa dello scadere del tempo di ritardo attivazione. Sul DSP3 sarà visualizzata la funzione selezionata e sui display DSP1 e DSP2 saranno continuamente visualizzati in sequenza tutti i parametri definiti della funzione.
5. Per avviare la funzione prima del momento selezionato, premere la PT2.
6. Per annullare la programmazione, tenere premuta la PT2 per 3 secondi.

3.8. Durante il funzionamento...

Interruzione del ciclo di cottura

Il processo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento premendo una volta il tasto Start/Stop o aprendo il portello del forno. In entrambi i casi:

- **L'emissione di microonde sarà immediatamente interrotta.**
- Il grill sarà disattivato, pur rimanendo **molto caldo. Pericolo di ustioni!**
- Il timer si arresterà e sul display sarà visualizzato il tempo di funzionamento residuo.


A questo punto è possibile:

- Girare o spostare gli alimenti per assicurarsi che siano cotti in modo uniforme;
- Modificare i parametri di processo;
- Annullare il processo tenendo premuta la PT2 per 3 secondi.

Per riavviare il processo, chiudere il portello e premere la PT2.

Modifica dei parametri

I parametri d'esercizio (tempo, peso, potenza, ecc.) possono essere modificati solamente previa interruzione del processo di cottura, procedendo come di seguito indicato:

- Premere la PT1 (3-4 sec) per attivare la modalità di modifica parametri; il simbolo  inizierà a lampeggiare; ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per modificare il tempo residuo di cottura;
- Premere la PT1 per 3 secondi per confermare, la spia luminosa del parametro successivo inizierà a lampeggiare; procedere come descritto nel capitolo delle funzioni per modificare i restanti parametri;
- Premere la PT2 per continuare il processo di cottura.

Annullamento del ciclo di cottura

1. Per annullare il processo di cottura, tenere premuta la PT2 per 3 secondi.
2. Si udirà un segnale acustico e il forno ritornerà in modalità OFF.

Termine del ciclo di cottura


Al termine del processo, si udiranno tre segnali acustici e sul display sarà visualizzato "End".

I segnali acustici saranno riemessi ogni 30 secondi fino all'apertura del portello o alla pressione della PT2. Il forno ritornerà in modalità OFF.





3.9. Menu secondario

Questo apparecchio prevede anche un "menu secondario" nascosto che consente all'utente di:

1. Attivare o disattivare la funzione Show Room (che disattiva tutti gli elementi riscaldamenti in modo tale che funzioni solo il pannello di controllo);
2. Attivare o disattivare la funzione che riduce il consumo energetico massimo a 2000 W;
3. Attivare o disattivare il dispositivo di sicurezza bambini ()

Funzione di bloccaggio per la sicurezza dei bambini

1. Quando il forno è in modalità OFF (vedere il punto "7.2 Impostazioni d'esercizio"), tenere premuta la PT1 finché sul display DSP1 sia visualizzato il messaggio OFF SHO. Premere ora la PT1 finché sul display DPS1 sia visualizzato il messaggio "OFF BLOC"
2. Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per attivare (ON BLOC) o disattivare (OFF BLOC) questa funzione che blocca tutte le funzioni e le manopole dopo 3 minuti di funzionamento, senza necessità di alcun comando da parte dell'utente (quando questo sistema è attivo, sul display DPS2 viene visualizzato il simbolo  DPS2).
3. Dopo aver impostato il parametro richiesto, premere la PT2 per ritornare alla modalità di standby iniziale.
4. Per uscire temporaneamente dalla modalità di bloccaggio al fine di modificare un programma di cottura o selezionare un'altra funzione, tenere premuta la PT1 finché il simbolo  non sia più visualizzato sul DSP2.
5. Possono ora essere effettuate le modifiche necessarie, il bloccaggio entrerà nuovamente in funzione 2 minuti dopo l'ultima impostazione.
6. Per disattivare permanentemente la funzione di bloccaggio, accedere al menu secondario e disattivarla procedendo come descritto nel presente paragrafo.

Funzione Show Room (solo per espositori):

1. Quando il forno è in modalità OFF (vedere il punto "Condizioni di funzionamento"), tenere premuta la PT1 tra 5-6 secondi finché sul display DSP1 sia visualizzato il messaggio OFF SHO. Ciò significa che la funzione SHOW ROOM (che disattiva tutti gli elementi riscaldanti in modo tale che funzioni solo il pannello di controllo) non è attiva.
2. Ruotare la PT1 verso destra o verso sinistra per attivare (ON SHO) o disattivare (OFF SHO) la funzione. Per utilizzare il forno normalmente, impostarlo su OFF SHO.
3. Dopo aver impostato il parametro richiesto, premere la PT2 per ritornare alla modalità di standby iniziale.

Sistema di raffreddamento a ventola

L'apparecchio è provvisto di un sistema di raffreddamento che si attiva non appena ha inizio una funzione di cottura.

Il funzionamento delle ventole genera un normale flusso d'aria che fuoriesce dal portello e può proseguire per un breve periodo anche dopo la chiusura del portello.

Luce interna

La luce interna si accende:

- Quando il portello del forno è aperto in modalità standby (punto "Condizioni di funzionamento")
o
- Ruotando la manopola delle funzioni su qualsiasi funzione.

Se il portello del forno rimane aperto, la luce interna si spegnerà automaticamente dopo 10 minuti.



3.10. Tabelle di cottura raccomandate

Cottura a microonde



Avvertenza!

- Prima di cuocere con il microonde, leggere il paragrafo "Informazioni per la sicurezza".

Per la cottura a microonde, attenersi alle seguenti raccomandazioni:

- Prima di riscaldare o cuocere alimenti con buccia o pelle (ad es. mele, pomodori, patate, salsicce), forarle affinché non si brucino. Tagliare a pezzetti l'alimento prima di iniziare a prepararlo.
- Prima di utilizzare un contenitore o un piatto, verificare che sia idoneo per l'uso nel microonde (vedere il paragrafo sui tipi di vasellame da forno).
- Nella cottura di alimenti ad umidità molto ridotta (ad es. scongelamento del panel, preparazione di popcorn, ecc.), l'evaporazione sarà rapidissima. Il forno funzionerà quindi come se fosse vuoto, con rischio di bruciatura degli alimenti. Il forno e il contenitore si potrebbero danneggiare. Si raccomanda quindi di impostare il tempo strettamente necessario e di tenere il processo di cottura sotto controllo.
- Nel microonde, non è possibile riscaldare grandi quantità d'olio (per frittura).
- Rimuovere gli alimenti precotti dai relativi contenitori poiché questi non sono sempre di tipo resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- Qualora si abbiano a disposizione diversi contenitori, ad es. tazze, appoggiarle in modo uniforme sulla base ceramica.
- Non chiudere i sacchetti di plastica con clip metalliche. Utilizzare clip di plastica. Forare i sacchetti in più punti in modo tale che il vapore possa fuoriuscire facilmente.
- Riscaldare o cuocere gli alimenti verificando che raggiungano almeno una temperatura di 70°C.
- Durante la cottura, sul finestrino del portello del forno potrebbe formarsi del vapore che potrebbe successivamente gocciolare. Questa situazione è normale e potrebbe anche non essere notata in caso di temperatura ambiente

ridotta. Tale situazione non influenza il corretto funzionamento in sicurezza del forno. Al termine della cottura, eliminare l'acqua formata dalla condensa.

- Per riscaldare i liquidi, utilizzare un contenitore con apertura larga in modo tale che il vapore possa evaporare facilmente.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni e osservare i tempi di cottura e i livelli di potenza riportati nelle tabelle.

Tenere presente che le cifre riportate sono a solo titolo indicativo e possono variare in base allo stato iniziale, alla temperatura, all'umidità e al tipo d'alimento. Si consiglia di regolare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base a ogni singola situazione. In base alle caratteristiche proprie dell'alimento, potrebbe rendersi necessario aumentare o ridurre i tempi di cottura o i livelli di potenza.

Cottura a microonde...

1. Maggiore è la quantità di cibo, più lunghi saranno i tempi di cottura. Tenere presente che:
 - Soppia quantità, doppio tempo
 - Metà quantità, metà tempo
2. Più bassa è la temperatura, più lungo sarà il tempo di cottura.
3. I cibi contenenti molti liquidi si riscaldano più rapidamente.
4. La cottura risulterà più uniforme se l'alimento sarà distribuito in modo uniforme sulla base ceramica. Appoggiando dei cibi densi sulla parte esterna del piatto e dei cibi meno densi al centro del piatto, si potranno riscaldare diversi tipi di alimenti contemporaneamente.
5. Il portello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. Aprendolo, il forno si spegnerà automaticamente. Il forno a microonde riprenderà a funzionare solamente dopo la chiusura del portello e la pressione del tasto d'accensione.
6. I cibi coperti richiedono un tempo di cottura inferiore e conservano meglio le loro proprietà. I coperchi utilizzati devono consentire il passaggio delle microonde e devono prevedere dei piccoli fori che consentano l'evaporazione del vapore



Cottura delle verdure

Alimento	Quantità (gr)	Aggiunta di liquidi	Potenza (w)	Tempo (min)	Tempo di sosta (min)	Istruzioni
Cavolfiori	500	100 ml	850	9-11	2-3	Tagliati a fette
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	Tenerli coperti
Funghi	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Piselli, carote	300	100 ml	850	7-9	2-3	Tagliati a grossi pezzi o a fette. Tenerli Coperti
Carote congelate	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Patate	250	25 ml	850	5-7	2-3	Pelarle e tagliarle in pezzi di pari misura tenerle coperte
Paprica	250	25 ml	850	5-7	2-3	Tagliati a grossi pezzi o a fette. Tenerli Coperti.
Porri	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Cavolini di bruxelles congelati	300	50 ml	850	6-8	2-3	Tenerli coperti

Cottura del pesce

Alimento	Quantità (g)	Potenza (w)	Tempo (min)	Tempo di sosta (min)	Istruzioni
Filetti di pesce	500	600	10-12	3	Cuocerli coperti. Girarli a metà cottura.
Pesci interi	800	850	2-3	2-3	Cuocerli coperti. Girarli a metà cottura. È possibile coprire le piccole estremità del pesce.
		360	7-9		

Scongelo con microonde

Istruzioni generali per lo scongelamento

1. Per lo scongelamento, utilizzare solamente piatti adatti per il microonde (porcellana, vetro, plastica idonea).
2. La funzione di scongelamento in base al peso e le tabelle si riferiscono allo scongelamento di alimenti crudi.
3. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dallo spessore degli alimenti. Durante il congelamento dei cibi, tenere sempre presente la modalità di scongelamento. Distribuire gli alimenti nel contenitore in modo uniforme.
4. Distribuire gli alimenti quanto più possibile all'interno del forno. Le parti più spesse del pesce o delle cosce di pollo devono essere ruotati verso l'esterno. Le parti più delicate degli alimenti

possono essere protette con dei fogli d'alluminio. Importante: il foglio d'alluminio non deve entrare in contatto con le parti interne della cavità del forno: rischio di formazione di archi elettrici.

5. Girare più volte le porzioni di cibo spesse.
6. Distribuire gli alimenti congelati in modo quanto più possibile uniforme poiché le parti più strette e sottili si scongelano più rapidamente rispetto alle parti più spesse e larghe.
7. Non scongelare completamente gli alimenti ricchi di grasso quali burro, formaggio morbido e panna. Mantenendoli a temperatura ambiente, potranno essere serviti in pochi minuti. In caso di panna ultra-congelata con eventuale presenza di piccoli pezzi di ghiaccio sulla superficie, mescolarla prima di servirla.



Uso

8. Appoggiare il pollame su un piatto ruotato verso l'alto in modo tale che il condimento possa fuoriuscire più facilmente.

9. Avvolgere il pane in un tovagliolo in modo tale che non si secchi eccessivamente.

10. Girare l'alimento non appena dal forno viene emesso un segnale acustico e sul display DSP1 viene visualizzato il messaggio: *Turn*.

11. Togliere l'alimento congelato dalla relativa confezione e non dimenticare di rimuovere eventuali lembi metallici. In caso di contenitori utilizzati per mantenere gli alimenti congelati nel freezer e che possono essere usati anche per il riscaldamento e la cottura, sarà necessario rimuovere solamente il coperchio. In tutti gli altri

casi, inserire l'alimento nei contenitori idonei per l'uso nel microonde.

12. Eliminare il liquido che si forma a seguito dello scongelamento, in particolare dal pollame. Prestare attenzione affinché tali liquidi non entrino mai a contatto con altri alimenti.

13. Non dimenticare che, utilizzando la funzione di scongelamento, è necessario prevedere un tempo di sosta, necessario per il totale scongelamento.

Nella tabella sottostante sono riportati diversi tempi di scongelamento e di sosta (al fine di garantire che la temperatura degli alimenti sia distribuita in modo uniforme) a fronte di diversi tipi e pesi di alimenti, nonché le relative raccomandazioni.

Alimento	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di sosta (min.)	Raccomandazione
Porzioni di carne, vitello, manzo, maiale	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare due volte
	1000	21-23	20-30	Girare due volte
	1500	32-34	20-30	Girare due volte
	2000	43-45	25-35	Girare tre volte
Goulash	500	8 -10	10-15	Girare due volte
	1000	17-19	20-30	Girare tre volte
Carne trita	100	2-4	10-15	Girare due volte
	500	10-14	20-30	Girare tre volte
Salsicce	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare due volte
Pollame (porzioni)	250	5-6	5-10	Girare una volta
	1000	20-24	20-30	Girare due volte
Pollo	2500	38-42	25-35	Girare tre volte
Gallina	200	4-5	5-10	Girare una volta
Filetto di pesce	250	5-6	5-10	Girare una volta
Trota	100	2-3	5-10	Girare una volta
Gamberi	500	8-11	15-20	Girare due volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare due volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare due volte
Burro	250	8-10	10-15	
Formaggio morbido	250	6-8	10-15	
Panne	250	7-8	10-15	



Cottura con l'elemento Grill

A garanzia di buoni risultati con il grill, utilizzare la rastrelliera fornita in dotazione al forno.

Inserire la rastrelliera in modo tale che non entri in contatto con le superfici metalliche della cavità del forno poiché sussisterebbe il rischio di formazione di archi elettrici che potrebbero danneggiare il forno.

PUNTI IMPORTANTI:

1. Al primo utilizzo del grill potrebbe uscire del fumo e dell'odore causato dall'olio utilizzato durante la produzione del forno.
2. Durante il funzionamento del grill, il finestrino del portello del forno si surriscalda. Tenere lontani i bambini.
3. Utilizzando il grill, le pareti della cavità del forno e la graticola diventano molto calde. Indossare sempre dei guanti da forno.

4. Qualora il grill sia utilizzato per molto tempo, quale prassi normale, gli elementi si spegneranno temporaneamente per l'entrata in funzione del termostato di sicurezza.

5. Importante! Dovendo grigliare o cuocere gli alimenti in contenitori, verificare che tali contenitori sia idonei per l'uso nel microonde. Fare riferimento al paragrafo sui tipi di vasellame per forno!

6. Durante l'uso del grill, del grasso potrebbe essere spruzzato sugli elementi, bruciando. Si tratta di una situazione normale che non è indice di malfunzionamento.

7. Al termine della cottura, pulire le parti interne del forno e gli accessori in modo tale da evitare che i residui della cottura si incrostino.

Elemento Grill

Pesce	Quantità (g)	Tempo (min)	Istruzioni
Pesce			
Pesce persico	800	18-24	Spalmare con una leggera quantità di burro. A metà cottura, girare e cospargerli con il condimento
Sardine/cappone imperiale	6-8 PESCI.	15-20	
Carne			
Salsicce	6-8 PEZZI	22-26	A metà cottura, forare e girare.
Hamburger congelati	3 PEZZI	18-20	
Costina (SPESSORE CIRCA 3 cm)	400	25-30	A metà cottura, cospargere con burro e girare.
Vari			
Toast	4 PEZZI	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich tostati	2 PEZZI	5-10	Controllare la tostatura.

Preriscaldare il forno per 2 minuti. Se non diversamente indicato, utilizzare la rastrelliera. Posizionare una vaschetta sotto la rastrelliera per raccogliere acqua e grasso. I tempi mostrati sono indicativi e possono variare in funzione della composizione e della quantità di alimenti, nonché dalla cottura finale desiderata. Il sapore di pesci e carni risulterà ottimale se, prima della grigliatura, saranno pennellati con olio vegetale, spezie ed erbe e lasciati marinare per qualche ora. Salare solo al termine della grigliatura.

Forando le salsicce con una forchetta prima della grigliatura, non bruceranno.

A metà grigliatura, verificare l'andamento della cottura e, se necessario, girare l'alimento.

Il grill è particolarmente idoneo per la cottura di porzioni sottili di carne e pesce. Girare le porzioni sottili di carne solo una volta, mentre quelle più spesse dovranno essere girate più volte.

Preriscaldare il forno per 2 minuti.



Uso

Funzione Microonde + Elemento grill

La funzione microonde + grill è ideale per la cottura rapida e, contemporaneamente, della doratura degli alimenti. È anche possibile grigliare e cuocere alimenti ricoperti di formaggio.

Il microonde e il grill funzionano contemporaneamente. Il microonde cuoce e il grill esegue la tostatura.

Alimento	Quantità (g)	Piatto	Potenza (w)	Tempo (min)	Tempo di sosta (min.):
Pasta con copertura di formaggio	500	Piatto piano	180	12-17	3-5
Patate con copertura di formaggio	800	Piatto piano	600	20-22	3-5
Lasagne	Circa 800	Piatto piano	600	15-20	3-5
Formaggio morbido grigliato	Circa 500	Piatto piano	180	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (grigliate)	200 cad.	Piatto piano	360	10-15	3-5
Pollo	Circa 1000	Piatto piano e largo	360	35-40	3-5
Zuppa di cipolle con formaggio	2 tazze da 200 g	Zuppiera	360	2-4	3-5

Prima di utilizzare un piatto nel microonde, verificare che sia idoneo per l'uso nel microonde. Utilizzare solamente piatti o contenitori idonei all'uso nel microonde. Il piatto da utilizzare nella funzione combinata deve essere adatto per l'uso con microonde e grill. Fare riferimento al paragrafo sui tipi di vasellame per forno!

Tenere presente che le cifre riportate sono a solo titolo indicativo e possono variare in base allo

stato iniziale, alla temperatura, all'umidità e al tipo d'alimento.

Qualora il tempo non sia sufficiente per dorare accuratamente il cibo, appoggiarlo sotto il grill per altri 5-10 minuti. Attenersi ai tempi di sosta e non dimenticare di girare i pezzi di carne. Se non diversamente indicato, effettuare la cottura utilizzando la base ceramica.

I valori riportati nelle tabelle sono applicabili se la cavità del forno è fredda (non è necessario preriscaldare il forno).



4.1. Avvertenze



Temperatura elevata all'interno del forno dopo l'uso

Pericolo di ustioni

- Effettuare le operazioni di pulizia solamente dopo aver lasciato raffreddare l'apparecchio.



Uso non corretto

Rischio di danni alle superfici

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.
- La mancata pulizia del vano forno potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e costituire pericolo.
- Rimuovere sempre i residui di cibo dal vano forno.



Utilizzo improprio

Pericolo di esplosione/ustione

- Non utilizzare detergenti ad elevato contenuto di alcol o che possono rilasciare vapori infiammabili. Un successivo riscaldamento può innescare esplosioni all'interno della cavità.



PRIMA DI PULIRE il forno a microonde, ACCERTARSI CHE LA SPINA NON SIA INSERITA NELLA PRESA.

4.2. Pulizia delle superfici

Per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente al termine di ogni utilizzo, dopo averle lasciate raffreddare.

4.3. Pulizia ordinaria giornaliera

Usare sempre e solo prodotti specifici che non contengano abrasivi o sostanze acide a base di cloro.

Versare il prodotto su un panno umido e passare sulla superficie, risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

4.4. Macchie di cibo o residui

Evitare nel modo più assoluto l'uso di spugne in acciaio e raschietti taglienti per non danneggiare le superfici.

Usare i normali prodotti, non abrasivi, eventualmente con l'ausilio di utensili in legno o materiale plastico. Risciacquare accuratamente e asciugare con uno straccio morbido o con un panno in microfibra.

4.5. Pulizia dell'apparecchio

Pulizia della cavità del forno

La pulizia è l'unico tipo di manutenzione normalmente richiesta.

Dopo ogni utilizzo del forno, pulire le pareti interne con un panno morbido che è il modo migliore per rimuovere eventuali spruzzi o macchie di cibo incrostate all'interno.

Per rimuovere la sporcizia difficile da eliminare, utilizzare un detergente non aggressivo. Non usare spray per forni o altri detergenti aggressivi o abrasivi.

Tenere sempre il portello e la parte anteriore del forno puliti in modo tale da garantire che il portello si apra e chiuda senza problemi.

Prestare attenzione affinché l'acqua non s'infiltri nei fori di aerazione del microonde.

Estrarre regolarmente il piatto e il relativo supporto e pulire la base della cavità, in particolare in caso di versamento di liquidi.

Se la cavità del forno è molto sporca, appoggiare un bicchiere d'acqua sul base ceramica e accendere il forno a microonde per 2-3 minuti alla massima potenza. Il vapore rilasciato ammorbidirà lo sporco che potrà quindi essere pulito con facilità utilizzando un panno morbido.

Gli odori sgradevoli (ad es. dopo la cottura del pesce) possono essere facilmente eliminati. Versare alcune gocce di succo di limone in una tazza con acqua. Mettere un cucchiaino a caffè in una tazza per evitare che l'acqua trabocchi. Riscaldare l'acqua per 2-3 minuti alla potenza massima del microonde.



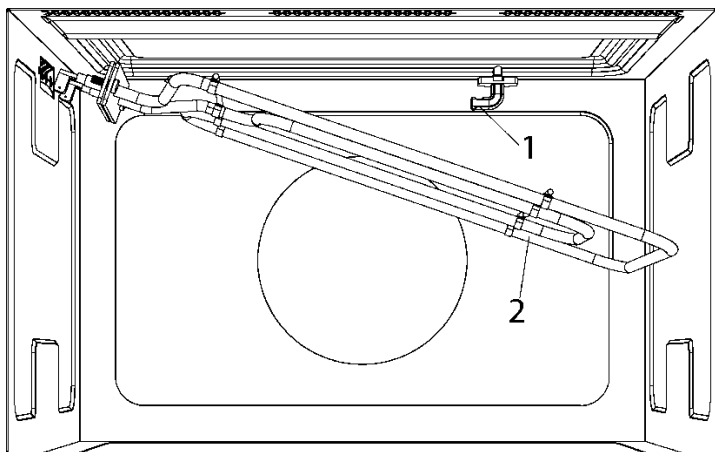
Pulizia e manutenzione

Pulizia della parte superiore della cavità

Qualora la parte superiore del forno sia sporca, potrà essere pulito con maggiore facilità abbassando il grill.

Per evitare il rischio di ustioni, prima di abbassare il grill, attendere che si sia raffreddato, quindi procedere come di seguito indicato:

1. Ruotare il supporto del grill di 180° (1);
2. Abbassare delicatamente il grill (2); **Non esercitare una forza eccessiva: rischio di danni.**
3. Dopo aver pulito la parte superiore, riposizionare il grill (2) come in origine, eseguendo le precedenti operazioni.



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).

Pulizia degli accessori

Pulire gli accessori dopo ogni uso. Qualora siano sporchi, prima di tutto immergerli, quindi pulirli con una spugna e una spazzola. Gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.

Verificare che la base ceramica è sempre puliti.

4.6. Manutenzione straordinaria

Si renderà occasionalmente necessario adottare delle semplici misure di assistenza o sostituire le parti di ricambio soggette a usura, quali guarnizioni, lampadine, ecc. Sono di seguito riportate le operazioni specifiche a ogni procedura.



Prima di eseguire qualsiasi operazione che richieda l'accesso a parti in tensione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Sostituzione della lampadina

- La lampada può essere sostituita soltanto da personale del Servizio Assistenza Tecnica, poichè si rendono necessari utensili speciali.

4.7. Cosa fare se il forno non funziona?



Avvertenza!

Qualsiasi riparazione dovrà essere esclusivamente eseguita da un tecnico qualificato. È pericoloso che le operazioni siano eseguite da personale non autorizzato dal produttore.

Per rispondere alle seguenti domande, non è necessario contattare il servizio d'assistenza tecnica.

Il display non si accende! Verificare:

- Se l'indicazione temporale è disattivata (vedere il paragrafo sulle Impostazioni di base).

Premendo i tasti, non succede nulla! Verificare:

- Se è attivo il bloccaggio di sicurezza (vedere il paragrafo sulle Impostazioni di base)

Il forno non funziona! Verificare:

- Che la spina sia correttamente inserita nella presa;
- Che l'alimentazione del forno sia attivata;
- Che il portello sia completamente chiuso; il portello dovrebbe chiudersi emettendo un clic;
- Che non vi siano corpi estranei tra il portello e la parte anteriore della cavità.



Durante il funzionamento del forno si odono strain rumori! Verificare:

- Che non vi siano archi elettrici all'interno del forno dovuti da corpi estranei metallici (vedere il paragrafo sul tipo di vasellame da forno);
- Che il vasellame da forno non sia a contatto delle pareti del forno;
- Che all'interno del forno non siano rimasti posate o utensili da cucina

Il cibo non si riscalda o si riscalda molto lentamente! Verificare:

- Di non aver inavvertitamente utilizzato vasellame da forno di tipo metallico;
- Di aver selezionato i tempi di funzionamento e il livello di potenza corretti;
- Che il cibo inserito nel forno non sia di quantità superiore o più freddo del solito.

Il cibo è troppo caldo, secco o bruciato! Verificare:

- Di aver selezionato i tempi di funzionamento e il livello di potenza corretti.

Al termine del processo di cottura, si sentono dei rumori!

- Non si tratta di un guasto. La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un certo periodo. Quando la temperatura è diminuita in modo sufficiente, la ventola si spegnerà automaticamente.

Il forno si accende, ma la luce interna rimane spenta!

- Se tutte le funzioni si attivano correttamente, è probabile che la lampadina sia bruciata. È possibile continuare a usare il forno.



Se si nota qualsiasi altro tipo di anomalia, contattare il Servizio Assistenza Clienti.



Tutti gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale tecnico specializzato.



Installazione

5.1. Allacciamento elettrico

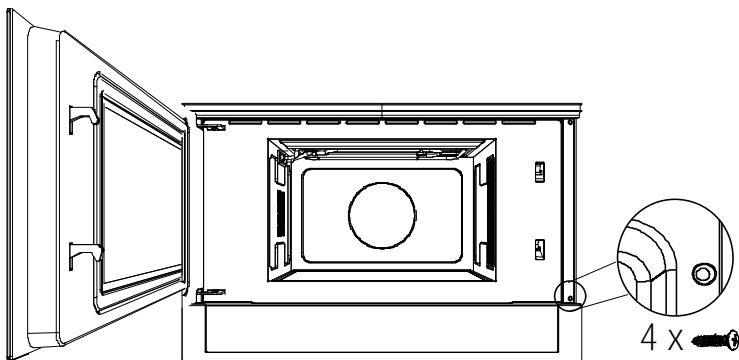
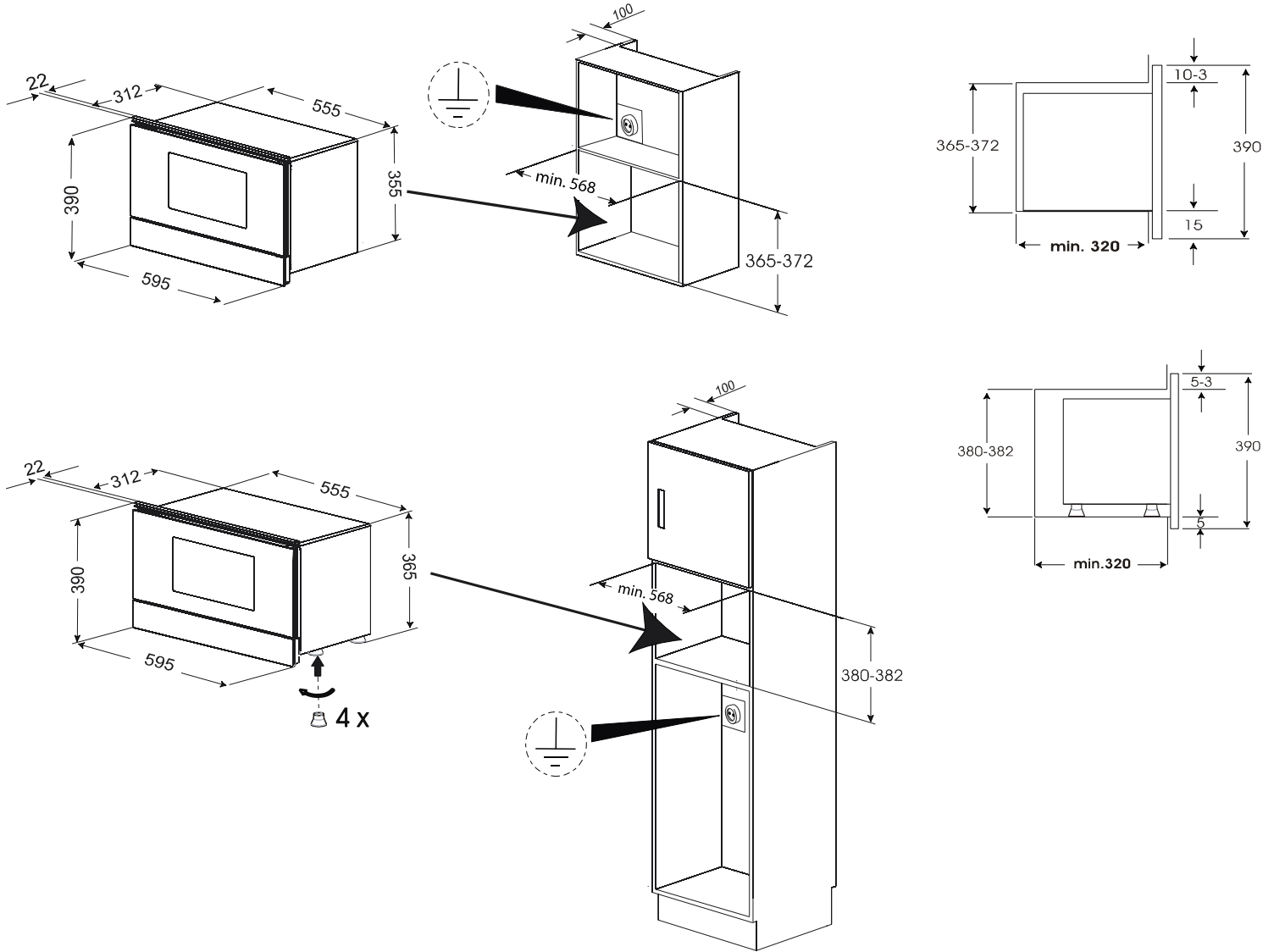
- La piastrina dati riportante i dati tecnici, il numero di serie e il marchio è ubicata in una posizione visibile della struttura del portello del forno.
- Non rimuovere mai la piastrina dati.
- Collegare l'apparecchio a terra in conformità alle normative sulla sicurezza degli impianti elettrici.
- Qualora si utilizzi un collegamento permanente, il cavo d'alimentazione dell'apparecchio deve prevedere un dispositivo di scatto omnipolare con distanza di contatto di almeno 3 mm, ubicato in un punto facilmente accessibile, in prossimità dell'apparecchio stesso.
- Qualora si utilizzi un collegamento con spina e presa, verificare che siano dello stesso tipo. Non utilizzare riduttori, adattatori o raccordi che potrebbero implicare il rischio di surriscaldamento o bruciature

5.2. Posizionamento del forno

L'apparecchio è stato progettato per l'incasso in armadi realizzati in materiali resistenti al calore. Rispettare le dimensioni mostrate nelle figure sottostanti (vedere 6. Immagini di installazione)

Qualora l'apparecchio sia installato in unità alte, tenere presente che la parte superiore/posteriore dell'unità dovrà prevedere un'apertura profonda 100 mm.

Immagini di installazione / Imagens de Instalação / Imágenes de Instalación



IT

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

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.

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.

