

**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](http://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](http://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](http://www.smeg.com)

---

# Sommario

<b>1. Avvertenze.....</b>	<b>4</b>
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
<b>2. Descrizione.....</b>	<b>10</b>
2.1. Descrizione generale.....	10
2.2. Pannello di controllo.....	11
2.3. Descrizione dei livelli di potenza.....	11
<b>3. Uso.....</b>	<b>12</b>
3.1. I vantaggi delle microonde.....	12
3.2. Avvertenze.....	13
3.3. Tipi di recipienti utilizzabili.....	13
3.4. Primo utilizzo.....	15
3.5. Uso del forno.....	15
3.6. Funzioni di cottura.....	15
3.7. Durante il funzionamento.....	16
3.8. Tabelle di cottura raccomandate.....	17
<b>4. Pulizia e manutenzione.....</b>	<b>20</b>
4.1. Avvertenze.....	20
4.2. Pulizia delle superfici.....	20
4.3. Pulizia ordinaria giornaliera.....	20
4.4. Macchie di cibo o residui.....	20
4.5. Pulizia dell'apparecchio.....	20
4.6. Frontale dell'apparecchio.....	21
4.7. Manutenzione straordinaria.....	21
4.8. Sostituzione della lampadina.....	21
4.9. Cosa fare se il forno non funziona?.....	21
<b>5. Installazione.....</b>	<b>22</b>
5.1. Prima dell'installazione.....	22
5.2. Dopo l'installazione.....	22
<b>6. Immagini di installazione.....</b>	<b>63</b>



## 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

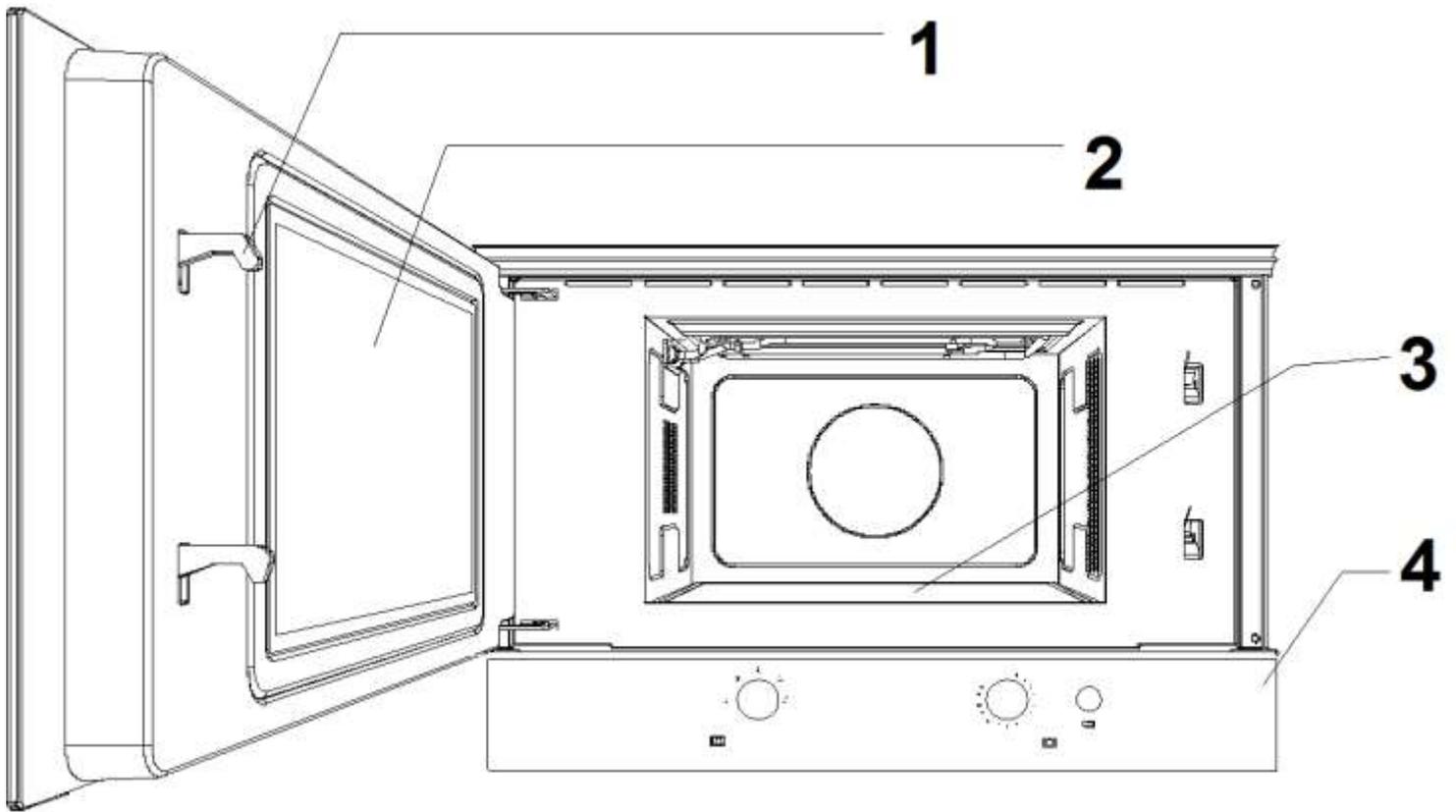


Suggerimento



## Descrizione

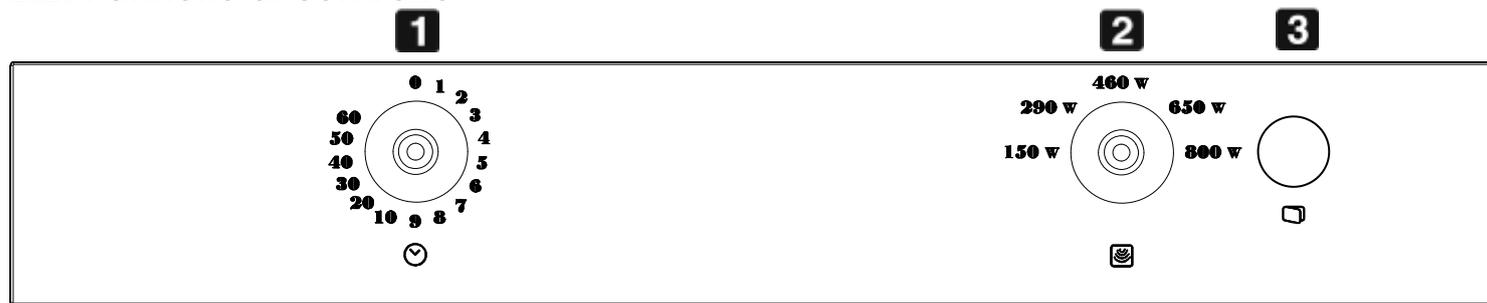
### 2.1. Descrizione generale



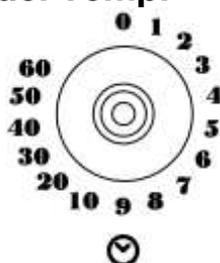
1. Fermo
2. Finestrino del portello
3. Base ceramica
4. Pannello di controllo



## 2.2. Pannello di controllo



### 1 Selettore dei Tempi

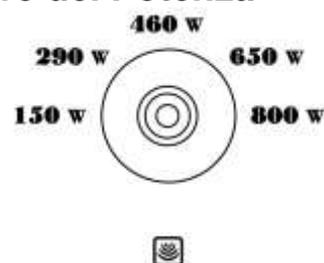


Questa manopola consente:

- Selezionare la durata di cottura.

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

### 2 Selettore dei Potenza



Questa manopola consente:

- Selezionare la potenza di cottura.

### 3 Tasto di apertura

## 2.3. Descrizione dei livelli di potenza

Potenza	Alimenti
150W	Scongelamento lento per alimenti delicati, mantenimento in caldo dell'alimento.
290W	Cucinare con poco calore; bollire il riso. Scongelamento rapido.
460W	Fusione del burro. Riscaldamento di alimento per neonati.
650W	Cottura di verdure e altri alimenti. Cottura e riscaldamento prudente. Riscaldamento e cottura di piccole quantità di alimenti. Riscaldamento di alimenti delicati.
800W	Cottura e riscaldamento rapido di liquidi e altri alimenti.



### 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.

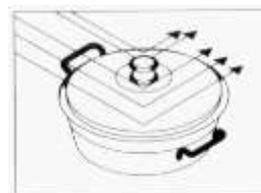
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

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.

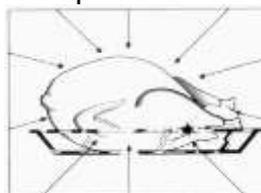
Le microonde vengono riflesse dal metallo...



... 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.



## Uso

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

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).

## 3.5. Uso del forno

### Aprire la porta

Per aprire la porta premere brevemente il Tasto di apertura.

## 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. Portare il Selettore dei Potenza nella posizione corrispondente al livello di potenza desiderato (in base alla tabella "Descrizione dei livelli di potenza").
2. Impostare il tempo di funzionamento ruotando il Selettore dei Tempi nella posizione desiderata. Per tempi inferiori a 2 minuti, impostare un tempo più lungo, quindi ruotare la manopola in senso inverso e impostare il tempo desiderato.
3. Richiudere la porta. Il forno inizierà a funzionare.



If the door is opened then cooking will stop.



### 3.7. 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 Selettore dei Tempi si ferma automaticamente indicando il tempo di funzionamento rimanente.

A questo punto è possibile:

- Mescolare o rimescolare gli alimenti per migliorare l'uniformità di riscaldamento;
- Selezionare un'altra funzione posizionando il Selettore di Potenza in un'altra posizione;
- Variare il tempo di funzionamento rimanente azionando il Comando dei Tempi.

Per riavviare il processo, chiudere il portello.

#### Modifica dei parametri

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

- To alter the time, turn the Timer knob. The new time defined is immediately valid.

- To alter the power, turn the Power Selector to a new position. The new power level will be applied within 30 seconds.

#### Annullamento del ciclo di cottura

Se si desidera annullare il processo di cottura, ruotare il Selettore dei Tempi portandolo a zero.



#### Attenzione!

- **Quando si finisce di utilizzare il forno, impostare sempre il Pulsante Timer sullo zero, altrimenti il forno entrerà in funzione alla chiusura dello sportello e potrebbe danneggiarsi se in funzione da vuoto.**

#### Termine del ciclo di cottura

Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emette un segnale acustico e il Selettore dei Tempi indica il valore ZERO.



#### Attenzione!

- **Quando si finisce di utilizzare il forno, impostare sempre il Pulsante Timer sullo zero, altrimenti il forno entrerà in funzione alla chiusura dello sportello e potrebbe danneggiarsi se in funzione da vuoto.**



### 3.8. 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 pane, 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	
Funghi	250	25 ml	850	6-8	2-3	Tenerli coperti
Piselli, carote	300	100 ml	850	7-9	2-3	Tagliati a grossi pezzi o a fette.
Carote congelate	250	25 ml	850	8-10	2-3	Tenerli Coperti
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.
Porri	250	50 ml	850	5-7	2-3	Tenerli Coperti.
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	850 360	2-3 7-9	2-3	Cuocerli coperti. Girarli a metà cottura. È possibile coprire le piccole estremità del pesce.

## Indicazioni generali di scongelamento

- Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
- La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
- 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.
- 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.
- I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
- Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
- 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.
- Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
- Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
- Girare gli alimenti a intervalli regolari.
- 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.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	14-15 min	10-15 min	Girare 2 volte
	700 g	20-21 min	20-25 min	Girare 2 volte
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Girare 2 volte
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Girare 3 volte
Spezzatino	500 g	12-14 min	10-15 min	Girare 2 volte
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Girare 3 volte
Carne macinata	100 g	4-5 min	5-6 min	Girare 2 volte
	300 g	8-9 min	8-10 min	Girare 3 volte
	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare una volta
Salciccia arrosto	125 g	3-4 min	5-10 min	Girare 2 volte
	250 g	8-9 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	15-16 min	10-15 min	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	200 g	7-8 min	5-10 min	Girare 3 volte
	500 g	17-18 min	10-15 min	Girare una volta
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Girare una volta
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Girare una volta
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Girare 2 volte
Filetto di pesce	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare una volta
Trota	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare 2 volte
Granchio	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare una volta
	500 g	12-15 min	10-15 min	Girare una volta
Frutta	200 g	4-5 min	5-8 min	Girare 2 volte
	300 g	8-9 min	10-15 min	Girare una volta
	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare una volta
Pane	100 g	2-3 min	2-3 min	Girare 2 volte
	200 g	4-5 min	5-6 min	Girare 2 volte
	500 g	10-12 min	8-10 min	Girare 2 volte
	800 g	15-18 min	15-20 min	Girare 3 volte
Burro	250 g	8-10 min	10-15 min	Girare una volta, tenere coperti
Ricotta	250 g	6-8 min	5-10 min	Girare una volta, tenere coperti
Panna	250 g	7-8 min	10-15 min	Rimuovere il coperchio



## Pulizia e manutenzione

### 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 incrostati 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.



## 4.6. 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.

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

## 4.7. 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.

## 4.8. Sostituzione della lampadina

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

## 4.9. 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 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.

### 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.

### 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.

### Lo sportello del forno non si apre.

- Controllare che il forno sia collegato. Lo sportello del forno si apre soltanto quando il forno è collegato alla rete elettrica.



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. 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.



### 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.**

## 5.2. 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".

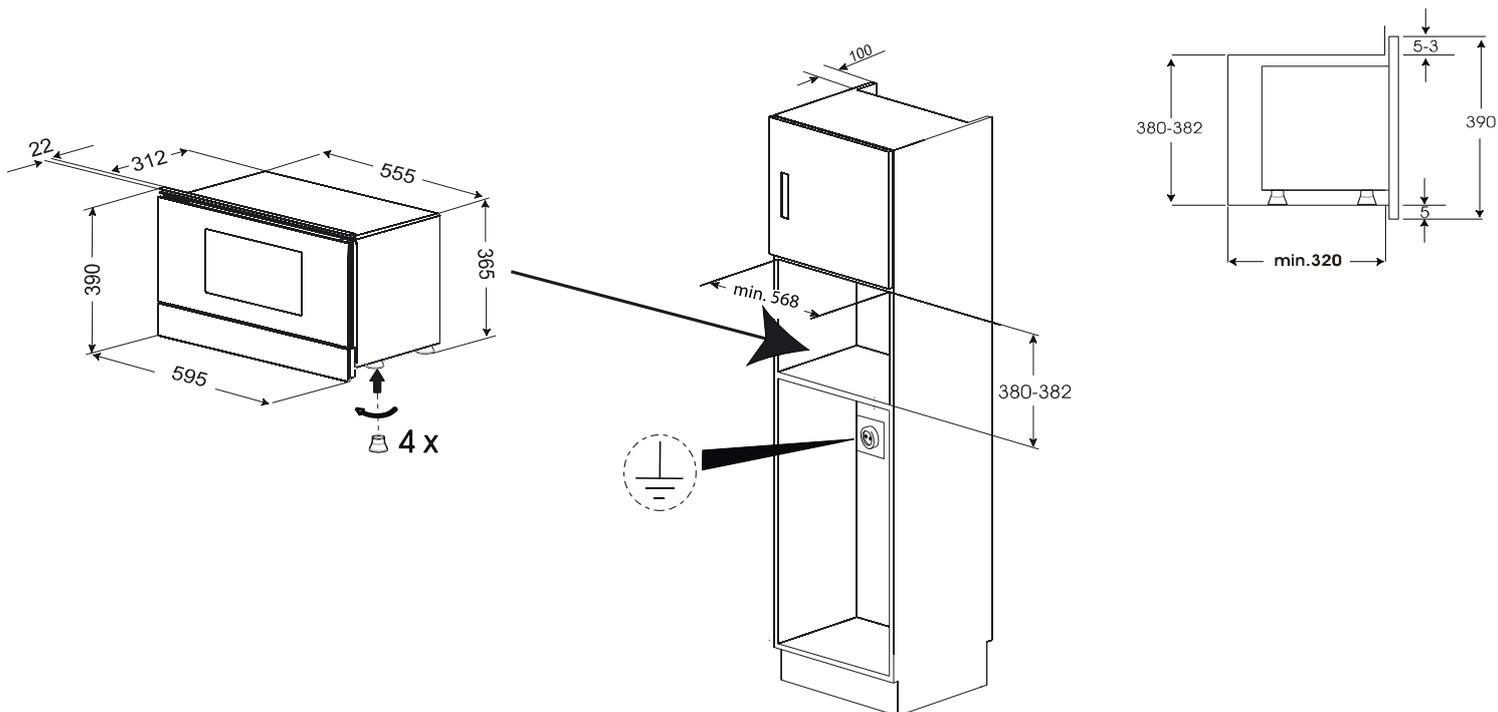
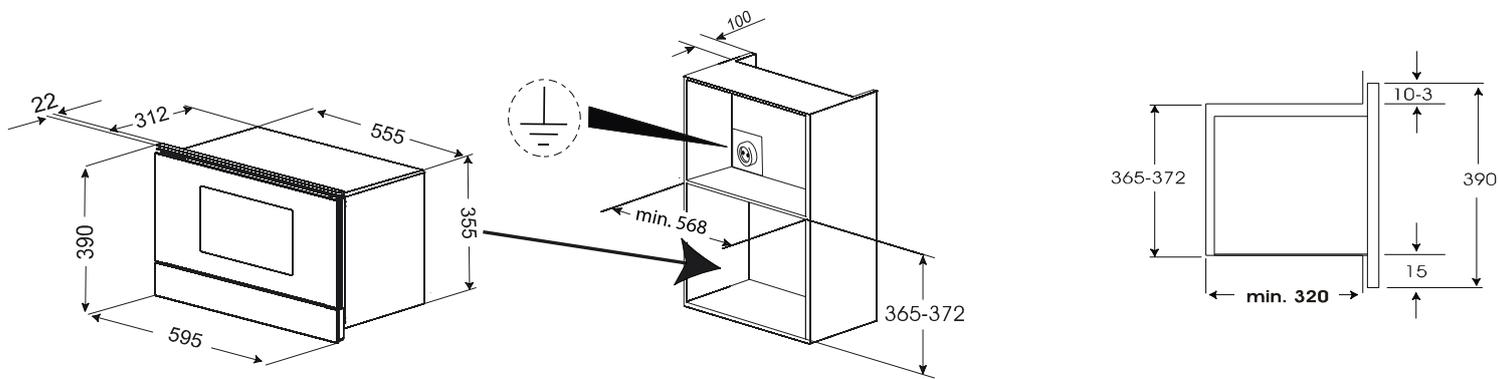
# Immagini di installazione / Imagens de Instalação / Imágenes de Instalación



**IT** Il presente forno a microonde è progettato per essere installato a 850 mm dal pavimento. Il presente forno a microonde non può essere installato sotto un piano da lavoro o al di sotto di un altro forno, per evitare perdite di liquido.

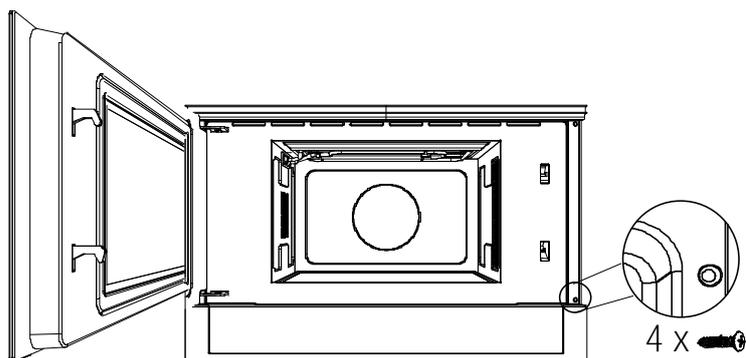
**PT** Este micro-ondas foi desenhado para ser instalado acima de 850mm do nível do chão. Este micro-ondas não pode ser instalado debaixo de uma bancada ou debaixo de outro forno, de forma a evitar derrames líquidos.

**ES** Este microondas está diseñado para ser instalado a una altura de al menos 850 mm sobre el nivel del suelo. Este microondas no se puede instalar debajo de una encimera o debajo de otro horno, para evitar derrames de líquidos.





## 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, atravesándose los 4 agujeros en el marco del horno.