

MANUALE D'USO

FORNO DA INCASSO

IT

INSTRUCTION MANUAL

BUILT-IN OVEN

EN

MANUEL D'UTILISATION

FOUR ENCASTRABLE

FR

GEBRAUCHSANWEISUNG

EINBAUBACKOFEN

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

INBOUWOVEN

NL

MANUAL DE USO

HORNO EMPOTRADO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

FORNO DE ENCASTRAR

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

RU

INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

PIEKARNIK DO ZABUDOWY

PL

SF4400MCX1



ITALIANO

Gentile Cliente, desideriamo ringraziarLa per la fiducia accordataci.

Scegliendo un nostro prodotto, Lei ha optato per soluzioni in cui la ricerca estetica, abbinata ad una progettazione tecnica innovativa, offre oggetti unici che diventano elementi d'arredo.

AugurandoLe di apprezzare appieno le funzionalità del Suo elettrodomestico, Le porgiamo i nostri più cordiali saluti.

ENGLISH

Dear customer, we would like to thank you for your confidence in us.

By choosing one of our products, you have opted for solutions where research for beauty meets innovative technical design to provide unique objects which become pieces of furniture.

We hope you get the most out of your household appliance.

Kindest regards.

FRANÇAIS

Cher Client, nous souhaitons vous remercier pour la confiance que vous nous accordez.

En choisissant l'un de nos produits, vous avez opté pour des solutions dont la recherche esthétique, associée à une conception technique innovante, offre des objets uniques qui deviennent des éléments de décoration. Tout en vous souhaitant d'apprécier pleinement les fonctions de votre appareil électroménager, nous vous présentons nos salutations les plus cordiales.

DEUTSCH

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Mit der Wahl eines unserer Produkte haben Sie sich für Lösungen entschieden, deren Ästhetik und innovativer technischer Entwurf Einrichtungsgegenstände von besonderem Design schaffen.

In der Hoffnung, dass Sie die Funktionen Ihres Haushaltsgerätes voll und ganz genießen und schätzen werden, verbleiben wir mit freundlichen Grüßen.

NEDERLANDS

Geachte klant, we danken u hartelijk voor het in ons gestelde vertrouwen.

Door voor een van onze producten te kiezen hebt u gekozen voor oplossingen met een esthetiek en innovatief technisch ontwerp die resulteren in unieke voorwerpen die een onderdeel van uw meubilair zullen worden.

We hopen dat u de functionaliteiten van uw huishoudtoestel ten volle zal waarderen.

Met hoogachting

ESPAÑOL

Estimado Cliente, deseamos darle las gracias por la confianza que ha depositado en nosotros.

Al elegir uno de nuestros productos, usted ha optado por soluciones en que la búsqueda estética, combinada con una proyectación técnica innovadora, ofrece objetos únicos que se convierten en elementos de decoración.

Deseándole que pueda apreciar plenamente las funcionalidades de su electrodoméstico, le enviamos nuestros saludos más cordiales.

PORTUGUÊS

Caro Cliente, queremos agradecer-lhe pela confiança que em nós deposita.

Ao escolher um produto nosso, optou por soluções em que a procura estética, combinada com uma concepção técnica inovadora, oferece objetos únicos que se transformam em elementos de decoração. Desejando-lhe que desfrute totalmente das funcionalidades do seu eletrodoméstico, enviamos-lhe os nossos mais sinceros cumprimentos.

РУССКИЙ

Уважаемый клиент! Благодарим вас за оказанное нам доверие.

Приобретенная вами продукция нашей марки предоставляет решения, в которых изысканная эстетика в сочетании с инновационным техническим дизайном воплощена в уникальные изделия, идеально сочетающиеся с элементами интерьера.

Надеемся, что вы в полной мере оцените разнообразные функции вашего электроприбора. Выражаем вам наше глубокое уважение.

POLSKI

Szanowni Klienci, dziękujemy za okazane nam zaufanie.

Wybierając jeden z naszych produktów, wybrali Państwo rozwiązanie, które łącząc walory estetyczne z innowacyjnym wzornictwem technicznym, oferuje unikatowe przedmioty wyposażenia wnętrz.

Mamy nadzieję, że będą Państwo mogli w pełni korzystać z funkcjonalności tego urządzenia.

Serdecznie pozdrawiamy.

Sommario

1 Avvertenze	5
1.1 Avvertenze generali di sicurezza	5
1.2 Avvertenze per l'uso delle microonde	6
1.3 Per ridurre il rischio di lesioni personali Messa a terra	8
1.4 Responsabilità del produttore	8
1.5 Scopo dell'apparecchio	8
1.6 Targhetta di identificazione	8
1.7 Consigli di natura energetica e ambientale	9
1.8 Smaltimento	9
1.9 Questo manuale d'uso	10
1.10 Come leggere il manuale d'uso	10
2 Descrizione	11
2.1 Denominazione delle parti e degli accessori del forno	11
2.2 Caratteristiche	12
3 Uso	13
3.1 Piatto girevole	13
3.2 Utensili	14
3.3 Materiali adatti all'uso nel forno a microonde	15
3.4 Materiali da non utilizzare nel forno a microonde	16
3.5 Il nuovo apparecchio	16
3.6 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	20
3.7 Impostazione del forno	20
3.8 Microonde	22
3.9 Funzionamento MicroCombi	24
3.10 Programmi automatici	25
3.11 Programmi di scongelamento	26
3.12 Configurazione delle opzioni di impostazione del tempo	27
3.13 Blocco a prova di bambino	28
3.14 Funzione memoria	29
3.15 Avvio rapido	29
4 Guida degli esperti di cucina	30
4.1 Scongelamento, riscaldamento e cottura al microonde	30
4.2 Scongelamento, riscaldamento o cottura di alimenti surgelati	32
4.3 Riscaldamento di alimenti	34
4.4 Cottura degli alimenti	36
4.5 Popcorn per il forno a microonde	37
4.6 Consigli relativi alla cottura a microonde	38
4.7 Dolci e pasticcini	38
4.8 Consigli per la cottura in forno	41
4.9 Arrostitura e grigliatura	42
4.10 Consigli per l'arrostitura e la grigliatura	49
4.11 Prodotti da forno, gratin, toast con condimenti	50

Sommario

4.12 Prodotti pronti, surgelati	51
5 Pulizia e manutenzione	52
5.1 Detergenti	52
5.2 Tabella dei malfunzionamenti	54
5.3 Acrilamide negli alimenti	55
6 Installazione	56
6.1 Unità da incasso	56
6.2 Dimensioni per l'installazione	57
6.3 Informazioni importanti	59

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: www.smeg.com



1 Avvertenze

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER UN USO FUTURO.

1.1 Avvertenze generali di sicurezza

Danni alle persone

- **AVVERTENZA:** Se la porta o la sua guarnizione risultano danneggiate, non utilizzare il forno finché non è stato riparato da un tecnico autorizzato.
- **AVVERTENZA:** È pericoloso per tutti, ad eccezione del personale addetto, eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che implichi la rimozione di qualunque coperchio di protezione contro l'esposizione all'energia microonde.
- **AVVERTENZA:** I liquidi e altri alimenti non devono essere scaldati in contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.
- **AVVERTENZA:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso.
- Non toccare gli elementi riscaldanti durante l'uso.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli otto anni se non continuamente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso.
- Se c'è emissione di fumo, spegnere l'apparecchio o staccarlo dall'alimentazione e mantenere lo sportello chiuso onde soffocare le eventuali fiamme.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.



Avvertenze

- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

Danni all'apparecchio

- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
 - Utilizzare eventualmente utensili in legno o plastica.
 - Non utilizzare un getto di vapore per pulire l'apparecchio.
 - Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
 - Non lasciare l'apparecchio incustodito durante cotture che possono liberare grassi od oli.
 - Non usare in nessun caso l'apparecchio per riscaldare l'ambiente.
 - Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
 - Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- ### 1.2 Avvertenze per l'utilizzo delle microonde
- Mantenere sotto controllo visivo l'apparecchio durante la cottura di alimenti in contenitori di plastica o carta.
 - Utilizzare le microonde solamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazioni, sono severamente proibite (es. asciugare vestiti, riscaldare pantofole, spugne, panni umidi o simili, disidratare cibi), possono portare a rischio di lesioni o incendio.
 - Pulire l'apparecchio costantemente e rimuovere eventuali residui di cibo.
 - Non essiccare gli alimenti tramite le microonde.
 - Non utilizzare le microonde per scaldare o friggere oli.
 - Non utilizzare l'apparecchio per scaldare cibi o bevande contenenti alcool.
 - Gli alimenti per neonati non devono essere riscaldati in contenitori chiusi. Rimuovere il coperchio o la tettarella (nel caso di biberon). Terminata la cottura, verificare sempre la temperatura del preparato, quest'ultima non deve essere elevata. Mescolare o agitare il contenuto per rendere omogenea la temperatura fra le parti per evitare scottature.



- Non riscaldare le uova nel guscio o le uova sode intere, potrebbero esplodere anche dopo l'operazione di riscaldamento.
- Prima di procedere alla cottura di alimenti con pelle o buccia dura (ad esempio: patate, mele ecc) è necessario forare la buccia.
- Non riscaldare alimenti contenuti in confezioni alimentari.
- Non utilizzare le funzioni microonde quando il vano è vuoto.
- Utilizzare stoviglie e utensili adatti per l'uso con le microonde.
- Non utilizzare vaschette in alluminio per la cottura degli alimenti.
- Non utilizzare stoviglie con decorazioni metalliche (finiture oro, argento).
- L'apparecchio opera nella banda ISM di 2.4 Ghz.
- Nel rispetto delle disposizioni relative alla compatibilità elettromagnetica, l'apparecchio appartiene al gruppo 2 ed alla classe B (EN 55011).

Le istruzioni per l'uso degli apparecchi fissi e incassati da utilizzare a un'altezza pari o superiore a 900 mm dal pavimento e dotati piatti girevoli staccabili devono specificare che è necessario prestare attenzione a non spostare il piatto girevole durante l'estrazione dei contenitori dall'apparecchio. Questa indicazione non è valida per gli apparecchi con porta orizzontale incernierata in basso.

Questo apparecchio è conforme alle norme e alle direttive attualmente in vigore in materia di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Si raccomanda comunque ai portatori di pacemaker di mantenere una distanza minima di 20-30 cm tra il forno a microonde in funzione ed il pacemaker. Consultare il produttore del pacemaker per maggiori informazioni.



Avvertenze

1.3 Per ridurre il rischio di lesioni personali **Messa a terra**



Tensione elettrica Pericolo di folgorazione

- Pericolo di scossa elettrica Il contatto con alcuni componenti interni può causare gravi lesioni personali o la morte. Non smontare l'apparecchio.
 - Pericolo di scossa elettrica
 - La messa a terra non corretta può causare scosse elettriche.
 - Non inserire la spina in una presa di corrente senza messa a terra.
 - Provvedere alla messa a terra dell'apparecchio. Nel caso di un corto circuito, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche grazie ad un filo elettrico per il deflusso della corrente elettrica.
 - Interpellare un elettricista o un tecnico qualificato se le istruzioni per la messa a terra non risultano chiare o in caso di dubbi sulla corretta messa a terra dell'apparecchio.
 - In caso sia necessario utilizzare una prolunga, utilizzare un cavo tripolare.
1. L'apparecchio è provvisto di un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di aggrovigliamento o di inciampare.
 2. Se si utilizzano adattatori o prolunghie:
 - Il valore della potenza nominale contrassegnato sull'adattatore o sulla prolunga deve corrispondere alla potenza nominale dell'apparecchio.
 - Il cavo della prolunga deve essere un cavo tripolare con messa a terra.

- Il cavo della prolunga deve essere sistemato in modo da non pendere dal piano di lavoro o dal tavolo in modo che non possa essere tirato accidentalmente da bambini o provocare cadute.

1.4 Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

1.5 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio. Inoltre non può essere utilizzato:
 - nella zona cucina per i dipendenti in negozi, negli uffici e in altri ambienti lavorativi.
 - in fattorie/agriturismi.
 - da clienti in alberghi, motel e ambienti residenziali.
 - nei bed and breakfast.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.

1.6 Targhetta di identificazione

- La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.



1.7 Consigli di natura energetica e ambientale

In questa sezione sono riportati consigli relativi al risparmio energetico durante la cottura e l'arrostitura e allo smaltimento adeguato dell'apparecchio.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno soltanto se specificato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie scure, laccate di colore nero o smaltate, in quanto caratterizzate da un'ottima capacità di assorbimento del calore.
- Aprire la porta del forno il meno possibile durante la cottura o l'arrostitura.
- È consigliabile cuocere più dolci uno dopo l'altro sfruttando il calore già presente nel forno, in modo da ridurre il tempo di cottura del successivo.
- È possibile anche posizionare due stampi da plum cake l'uno accanto all'altro.

1.8 Smaltimento



Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). La direttiva presenta le modalità di raccolta e riciclaggio dei vecchi apparecchi ed è valida in tutta l'UE.



Tensione elettrica

Pericolo di folgorazione

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina (se presente).
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.

Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica

Pericolo di soffocamento

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.



Avvertenze

1.9 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.

1.10 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, funzionamento e ispezione.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

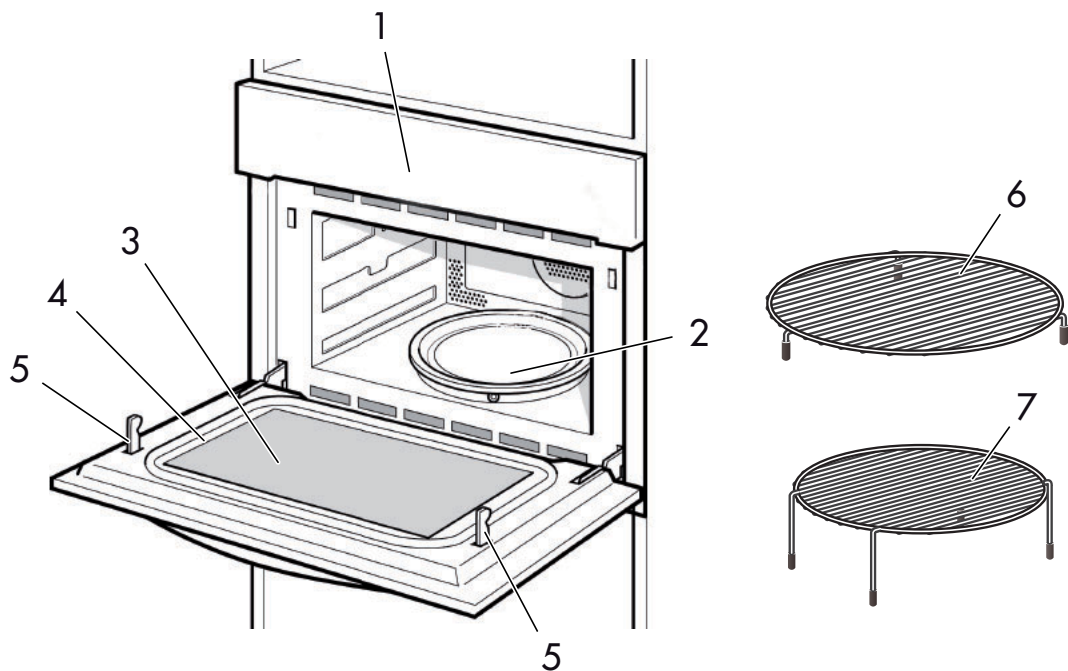
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



2 Descrizione

2.1 Denominazione delle parti e degli accessori del forno



1 Pannello comandi

2 Piatto girevole

3 Finestra

4 Porta

5 Blocchi di sicurezza

6 Griglia inferiore

7 Griglia superiore



2.2 Caratteristiche

Modello:	SF4400MCX1
Tensione nominale:	230V~50Hz
Potenza nominale d'uscita (Microonde):	900 W
Capacità forno:	44 l
Diametro piatto girevole:	Ø 360 mm
Dimensioni esterne:	597x568x454mm
Peso netto:	Circa 36 kg



3 Uso

Disimballare il forno e rimuovere tutto il materiale contenuto nella confezione e all'interno della cavità del forno.

Il forno è provvisto dei seguenti accessori:

- Piatto girevole.
- Griglia inferiore.
- Griglia superiore.
- Anello del piatto girevole.
- Manuale d'uso.

3.1 Piatto girevole

Come superficie per la griglia.

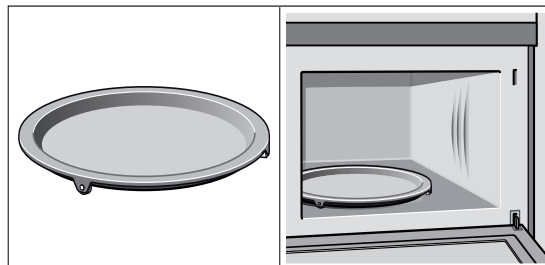
Le pietanze che richiedono il rilascio di un calore particolarmente intenso dal basso possono essere preparate direttamente sul piatto girevole.

Il piatto girevole può ruotare in senso orario o antiorario.

- Non utilizzare mai il forno a microonde senza il piatto girevole.
- Il piatto girevole ha una portata massima di 5 kg.
- Il piatto girevole deve ruotare con qualsiasi tipo di riscaldamento.
- Non posizionare mai il piatto girevole al contrario. Non ostacolare il piatto girevole.
- Il piatto girevole e l'anello del piatto girevole devono essere sempre utilizzati durante la cottura.
- Posizionare sempre gli alimenti e i contenitori sul piatto girevole.
- In caso di rottura del piatto girevole o dell'anello del piatto girevole, contattare il servizio di assistenza tecnico più vicino.
- Il tipo e la quantità di accessori sono soggetti alla domanda effettiva.

Montaggio del piatto girevole

Posizionare il piatto girevole sulla guida al centro del vano cottura. Accertarsi che sia posizionato correttamente.



Griglia inferiore



Per la cottura a microonde e per la cottura e l'arrostitura in forno.

Griglia superiore



Per la grigliatura, ad esempio di bistecche o salsicce, e per tostare il pane.

Come supporto per stoviglie poco profonde.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con acqua calda e sapone e un canovaccio morbido.



3.2 Utensili



Attenzione

Pericolo di lesioni personali

È pericoloso per chiunque, ad eccezione del personale addetto, eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o di riparazione che implichi la rimozione della protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.

Fare riferimento alle istruzioni su «Materiali adatti all'uso nel forno a microonde». Alcuni utensili non di metallo potrebbero non essere sicuri per l'utilizzo nel forno a microonde. In caso di dubbi si può testare l'utensile seguendo la procedura qui sotto.

Come testare l'utensile:

1. Riempire un contenitore adatto alle microonde con 250 ml di acqua fredda ed immergervi l'utensile da testare.
2. Cuocere alla massima potenza per 1 minuto.
3. Toccare l'utensile con prudenza. Se l'utensile è caldo, non è adatto alla cottura con microonde.
4. Non superare la durata di cottura di 1 minuto.



3.3 Materiali adatti all'uso nel forno a microonde

Utensili	Note
Piatto Crisp	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo del piatto Crisp deve essere posizionato almeno 5 mm al di sopra del piatto girevole. Un uso improprio potrebbe causare la rottura del piatto girevole.
Stoviglie	Solo se adatte alle microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare stoviglie rotte o scheggiate.
Barattoli in vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Da utilizzare esclusivamente per riscaldare alimenti. La maggior parte dei barattoli in vetro non sono termoresistenti e potrebbero rompersi.
Vetro	Solo se termoresistente. Le stoviglie devono essere prive di decorazioni metalliche. Non utilizzare stoviglie rotte o scheggiate.
Sacchetti per la cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non sigillare con il laccio metallico. Creare delle fessure per far fuoriuscire il vapore.
Piatti e bicchieri di carta	Da utilizzare solo per cotture/riscaldamento brevi. Non lasciare incustoditi durante la cottura.
Tovaglioli di carta	Da utilizzare per coprire gli alimenti da scaldare e per assorbire il grasso. Tenerli sotto controllo e utilizzarli solo per cotture brevi.
Carta da forno	Da utilizzare per coprire gli alimenti e fermare gli schizzi o per avvolgere gli alimenti per la cottura a vapore.
Plastica	Solo se adatte alle microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Devono recare l'etichetta "adatto al forno a microonde". Alcuni contenitori in plastica perdono di rigidità man mano che gli alimenti contenuti diventano caldi. I sacchetti con cibo precotto e i sacchetti sigillati devono essere forati come indicato sulle confezioni.
Pellicola in plastica	Solo se adatte alle microonde. Da utilizzare per coprire gli alimenti durante la cottura per preservarne l'umidità. Evitare che la pellicola in plastica entri in contatto con gli alimenti.
Termometri	Solo se adatti alle microonde (termometri per carne e dolci).
Carta da forno cerata	Da utilizzare per coprire gli alimenti per fermare gli schizzi e preservare l'umidità.



Uso

3.4 Materiali da non utilizzare nel forno a microonde

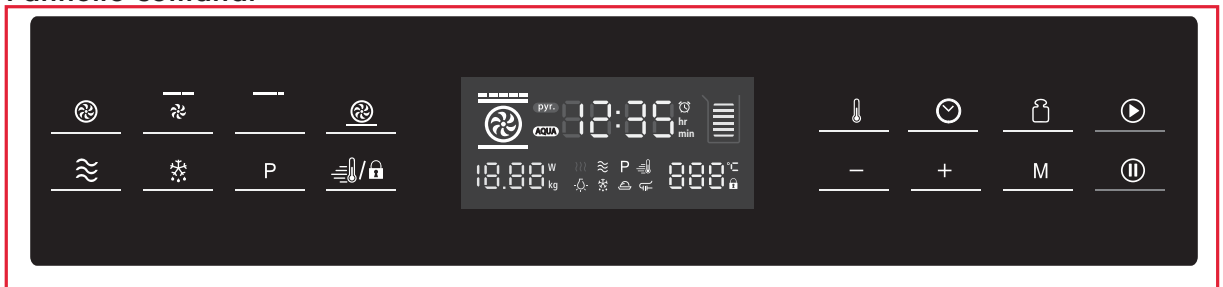
Utensili	Note
Vassoi di alluminio	Possono generare archi. Trasferire gli alimenti in un contenitore adatto alle microonde.
Contenitori per alimenti con maniglia metallica	Possono generare archi. Trasferire gli alimenti in un contenitore adatto alle microonde.
Utensili di metallo o con decorazioni in metallo	Il metallo scherma gli alimenti dall'energia delle microonde. Le decorazioni in metallo possono generare archi.
Lacci in metallo per sacchetti	Possono generare archi e innescare un incendio dentro al forno.
Sacchetti di carta	Possono innescare un incendio dentro al forno.
Contenitori in polistirene espanso	Il polistirene espanso potrebbe sciogliersi e contaminare i liquidi negli alimenti se esposto a temperatura elevata.
Legno	Il legno potrebbe seccarsi, spezzarsi o rompersi se utilizzato nel forno microonde

3.5 Il nuovo apparecchio

Consultare questa sezione per acquisire dimestichezza con il nuovo apparecchio.

Vi sono illustrati il pannello comandi e i singoli comandi operativi e contiene informazioni sul vano cottura e sugli accessori.

Pannello comandi





Tasti touch e display












I tasti touch servono a impostare le varie funzioni aggiuntive. Sul display vengono visualizzati i valori impostati.

Simbolo	Funzione
	MICROONDE
	CIRCOLARE
	GRILL VENTILATO
	GRILL
	CIRCOLARE + DAL BASSO
M	MEMORIA
	REGOLAZIONE DEI PARAMETRI
	TEMPERATURA/PESO
P	PROGRAMMI AUTOMATICI
	SCONGELAMENTO
	TOCCO PROLUNGATO: BLOCCO A PROVA DI BAMBINO TOCCO BREVE: PRERISCALDAMENTO RAPIDO
	OROLOGIO
	AVVIO
	TOCCO BREVE: ARRESTO DOPPIO TOCCO: ANNULLAMENTO



Funzioni e visualizzazioni sul display










Utilizzare i tasti funzione per impostare il tipo di riscaldamento.

	Funzione	Uso
	CIRCOLARE	Per la cottura di pan di Spagna in teglia, crostate e cheesecake, nonché dolci, pizza e piccoli prodotti da forno sulla teglia pasticceria. Impostando una temperatura pari a 50°C, è possibile preservare il sapore delle pietanze dopo aver conservato la temperatura per 1-2 ore.
	GRILL VENTILATO	Il pollame diventa dorato e croccante. I pasticcini e i piatti grigliati riescono al meglio con questa impostazione.
	CIRCOLARE + DAL BASSO	Per i prodotti e i piatti pronti surgelati che necessitano di una notevole quantità di calore dal basso.
	GRILL	Selezionare uno dei tre livelli: alto, medio o basso. Si tratta della funzione ideale per grigliare bistecche, salsicce, pezzi di pesce o fette di pane.
	CIRCOLARE + MICROONDE	Utilizzare questa funzione per arrostitire rapidamente. Impostare allo stesso tempo la funzione Aria calda 3D
	GRILL VENTILATO + MICROONDE	Il pollame diventa dorato e croccante. I pasticcini e i piatti grigliati riescono al meglio con questa impostazione. Utilizzare questa funzione per arrostitire le pietanze in maniera uniforme.
	CIRCOLARE + DAL BASSO + MICROONDE	Utilizzare questa funzione per arrostitire rapidamente. Impostare allo stesso tempo la funzione dell'impostazione Pizza.
	GRILL + MICROONDE	Utilizzare questa funzione per cuocere pietanze rapidamente e crearvi al contempo una crosticina dorata.
	SCONGELAMENTO	2 programmi di scongelamento
	PROGRAMMI AUTOMATICI	13 programmi di cottura Il tipo di riscaldamento e il tempo di cottura vengono impostati in base al peso
	MICROONDE	Scongelamento, riscaldamento e cottura.



Regolazione dei parametri

Utilizzare i tasti di regolazione per impostare i parametri.

Parametro	Funzione
MENÙ AUTOMATICO	Selezionare 13 programmi automatici. Da P 01 a P 13 .
TEMPERATURA	Selezionare la temperatura di cottura (°C).  : 50, 100, 105, 110... 230  : 100, 105, 110... 230  : 100, 105, 110... 230  +  : 50, 100, 105, 110... 230  +  : 100, 105, 110... 230  +  : 100, 105, 110... 230
PESO	Impostare il peso della pietanza da cuocere
TEMPO	Impostare il tempo di cottura
MICROONDE	Impostare la potenza del microonde: 100 W, 300 W 450 W, 700 W e 900 W

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento che si avvia quando è in funzione. L'aria calda fuoriesce al di sopra della porta.

La ventola di raffreddamento resta attiva per un certo tempo al termine dell'utilizzo dell'apparecchio.



Non coprire le fessure di ventilazione per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio.



L'apparecchio resta fresco durante il funzionamento del microonde. La ventola di raffreddamento si avvia e può restare attiva anche al termine dell'utilizzo del microonde.



Potrebbe formarsi della condensa sul vetro della porta, sulle pareti interne e sul fondo. Questo è normale e non influisce negativamente sul funzionamento del microonde. Asciugare la condensa al termine della cottura.




3.6 Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questa sezione è indicata la procedura di preparazione cui attenersi prima di utilizzare per la prima volta il forno per la preparazione delle pietanze. Iniziare dalla lettura della sezione «Avvertenze generali di sicurezza».


Impostazione dell'orologio

Una volta collegato l'apparecchio, "00:00" lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Impostare l'ora.




1. Toccare il tasto " — + " per impostare un orario compreso tra 00:00 e 23:59.
2. Toccare il tasto .

L'ora è impostata.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore tipico degli apparecchi nuovi, riscaldare il forno tenendolo vuoto e chiuso. L'ideale sarebbe un'ora con  Aria calda 3D a 230°C.

Accertarsi di non aver lasciato residui di imballaggio nel vano cottura.




1. Toccare il tasto  per impostare la funzione aria calda.
2. Toccare il tasto " — + " per impostare la temperatura a 230°C.
3. Toccare il tasto . Toccare il tasto " — + " per impostare un tempo di cottura di 60 minuti.
4. Toccare il tasto . Il forno inizia a scaldarsi.

3.7 Impostazione del forno


Il forno dispone di varie impostazioni. In questa sezione viene illustrato come selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura o l'impostazione di grigliatura. È possibile anche selezionare il tempo di cottura in forno della pietanza. Consultare la sezione «Configurazione delle opzioni di impostazione del tempo».

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura



Esempio:  Aria calda 3D a 200°C per 25 minuti.

1. Toccare il tasto  per impostare la funzione aria calda.
2. Lampeggerà la temperatura predefinita di 180°C.
3. Toccare il tasto " — + " per impostare la temperatura a 200°C.
4. Toccare il tasto . Toccare il tasto " — + " per impostare un tempo di cottura di 25 minuti.
5. Toccare il tasto . Il forno inizia a scaldarsi.


Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento viene sospeso. Dopo aver chiuso la porta, toccare il tasto  per riprendere il funzionamento.

Messa in pausa

Toccare il tasto  per mettere in pausa il funzionamento del forno, quindi toccare il tasto  per riprenderlo.


Modifica del tempo di cottura

Può essere effettuata in qualsiasi momento. Toccare il tasto "  " per modificare il tempo di cottura.



Modifica della temperatura

Può essere effettuata in qualsiasi momento.

Toccare  per scegliere una nuova impostazione di temperatura. Toccare il tasto “ — + ” per impostare la temperatura.



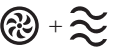
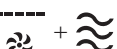

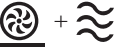
Annullamento dell'operazione

Toccare  due volte per annullare l'operazione.




Preriscaldamento rapido

Con il preriscaldamento rapido, il forno raggiunge la temperatura impostata in tempi particolarmente brevi.

Il preriscaldamento rapido è disponibile per le seguenti tipologie di riscaldamento:


	CIRCOLARE
	GRILL VENTILATO
	CIRCOLARE + MICROONDE
	GRILL VENTILATO + MICROONDE
	CIRCOLARE + DAL BASSO
	CIRCOLARE + DAL BASSO + MICROONDE

Per un risultato uniforme, inserire la pietanza nel vano cottura soltanto una volta completata la fase di preriscaldamento.



1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Toccare il tasto .
3. Il simbolo , si illumina sul display.
4. Toccare il tasto .




Il forno inizia a scaldarsi.

Il processo di preriscaldamento è completo

Viene emesso un segnale acustico. Il simbolo , lampeggia sul display. Inserire la pietanza nel forno.

Annullamento del preriscaldamento rapido

Durante l'impostazione della funzione di preriscaldamento rapido, toccando /  è possibile annullare la funzione.

Durante il preriscaldamento rapido, è possibile annullare la funzione toccando  o / . Per annullare la funzione si può anche aprire la porta.



- La funzione di preriscaldamento rapido può essere utilizzata soltanto se è già stata selezionata una delle modalità indicate in precedenza. Durante il preriscaldamento, la funzione microonde si disattiva.
- Soltanto quando viene emesso l'allarme acustico e viene visualizzata l'icona di preriscaldamento lampeggiante è possibile aprire la porta e introdurre le pietanze nel forno.



3.8 Microonde

Le microonde vengono convertite in calore negli alimenti. La funzione microonde può essere utilizzata da sola o in combinazione con un altro tipo di riscaldamento. Questo documento contiene informazioni sulle pirofile e sull'impostazione del forno a microonde.



Nella Guida degli esperti di cucina sono presenti esempi di scongelamento, riscaldamento e cottura con il forno a microonde.



Il numero di step per il tempo di regolazione dell'interruttore di codifica sono i seguenti:

0-1 min: 1 secondo
1-5 min: 10 secondi
5-15 min: 30 secondi
15-60 min: 1 minuti
60 min: 5 minuti

Note relative alle pirofile

Pirofile idonee

Sono idonee le pirofile resistenti al calore realizzate in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o plastica resistente al calore. Questi materiali consentono il passaggio delle microonde.

È possibile anche utilizzare piatti da portata, in modo da poter evitare il trasferimento delle pietanze da un contenitore all'altro. Le pirofile con finiture decorative in oro o argento possono essere utilizzate soltanto se il produttore ne garantisce la compatibilità con il forno a microonde.

Pirofile non idonee

Le teglie da forno di metallo non sono idonee, in quanto tale materiale non

consente il passaggio delle microonde. Gli alimenti presenti all'interno di contenitori di metallo coperti resteranno freddi.

Prova della pirofila

Non accedere mai il forno a microonde senza alcun alimento al suo interno. L'unica eccezione a questa regola è la prova della pirofila illustrata di seguito.

Eeguire la seguente prova in caso di dubbi sull'idoneità di una pirofila all'uso nel forno a microonde:

1. Riscaldare la pirofila vuota alla potenza massima per un 30 secondi-1 minuto.
2. In tale intervallo di tempo, controllarne ogni tanto la temperatura.

La pirofila dovrebbe restare fredda o tiepida al tatto.

La pirofila non è idonea se diventa bollente o se produce scintille.



Impostazioni di potenza del microonde

Utilizzare il tasto  per impostare la potenza desiderata del microonde.




100 W	<ul style="list-style-type: none"> • Scongelamento di alimenti sensibili/delicati • Scongelamento di alimenti di forma irregolare • Ammorbidimento del gelato • Lievitazione degli impasti
300 W	<ul style="list-style-type: none"> • Scongelamento • Fusione di cioccolato e burro
450 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di riso, zuppe
700 W	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento • Cottura di funghi e frutti di mare • Cottura di pietanze contenenti uova e formaggio
900 W	<ul style="list-style-type: none"> • Bollitura, riscaldamento dell'acqua • Cottura di pollo, pesce, verdure



- Toccando un tasto, si illumina la potenza selezionata.
- La potenza del microonde può essere impostata a 900 watt per un massimo di 30 minuti. Con tutte le altre impostazioni di potenza, è consentito un tempo di cottura massimo di 1 ora e 30 minuti.

Impostazione del forno a microonde

Esempio: impostazione di potenza del microonde 300 W, tempo di cottura 17 minuti

1. Toccare il tasto microonde . Sarà visualizzata la potenza predefinita del microonde pari a 900 W e il tempo di cottura predefinito lampeggerà.
2. Toccare il tasto  e la potenza predefinita del microonde lampeggerà. Toccare il tasto " - + " per regolare la potenza del microonde a 300 W.
3. Toccare il tasto  e il tempo di cottura predefinito lampeggerà. Toccare il tasto " - + " per regolare il tempo di cottura a 17 minuti.


4. Toccare il tasto .

A questo punto l'apparecchio si avvia. Sul display inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Il tempo di cottura è terminato


Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento a microonde si arresta.

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento viene sospeso. Dopo aver chiuso la porta, toccare il tasto  per riprendere il funzionamento.

Modifica del tempo di cottura

Può essere effettuata in qualsiasi momento.

Toccare il tasto . Toccare il tasto " - + " per modificare il tempo di cottura.



Modifica dell'impostazione di potenza del microonde

Può essere effettuata in qualsiasi momento.


Toccare il tasto  per inserire la nuova impostazione di potenza del microonde.

Toccare il tasto " - + " per impostare la potenza del microonde.


Messa in pausa

Toccare brevemente il tasto  per mettere in pausa il forno. Toccare nuovamente il tasto  per riprendere il funzionamento.

Annullamento dell'operazione

Toccare il tasto  due volte per annullare l'operazione.



- Quando si tocca il tasto microonde , si illumina sempre l'impostazione di potenza del microonde più elevata come impostazione suggerita.
- In caso di apertura della porta dell'apparecchio durante la cottura, la ventola potrebbe continuare a funzionare.



3.9 Funzionamento MicroCombi







Prevede il funzionamento simultaneo del grill e del microonde. L'utilizzo del microonde consente di cucinare le pietanze più rapidamente, mantenendo comunque con una buona doratura.

È possibile selezionare tutte le impostazioni di potenza del microonde.

Eccezione: 900 watt.

Impostazione del funzionamento Microonde Combi

Esempio: microonde 100 W, 17 minuti e aria calda 190°C.

1. Toccare il tasto  per impostare la funzione aria calda.
2. Lampeggerà la temperatura predefinita di 180°C. Toccare il tasto " — + " per impostare la temperatura a 190°C.
3. Toccare il tasto  per inserire la modalità  + . Lampeggerà la potenza predefinita del microonde di 300 W, quindi toccare il tasto " — + " per impostarla a 100 W.
4. Toccare il tasto . Toccare il tasto " — + " per impostare un tempo di cottura di 17 minuti.
5. Toccare il tasto .

L'apparecchio si avvia e inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.



Il tempo di cottura è terminato

Viene emesso un segnale acustico. La modalità combinata si arresta.


Apertura della porta del forno durante la cottura

Il funzionamento viene sospeso. Dopo aver chiuso la porta, toccare brevemente il tasto  per riprendere il programma.

Messa in pausa


Toccare brevemente il tasto  per mettere in pausa il forno. Toccare nuovamente il tasto  per riprendere il funzionamento.

Modifica del tempo di cottura


Può essere effettuata in qualsiasi momento. Toccare il tasto . Toccare il tasto " — + " per modificare il tempo di cottura.

Modifica dell'impostazione di potenza del microonde


Può essere effettuata in qualsiasi momento.

Toccare  per inserire la nuova impostazione di potenza del microonde. Toccare il tasto " — + " per impostare la potenza del microonde.

Modifica della temperatura

Può essere effettuata in qualsiasi momento. Toccare  per scegliere una nuova impostazione di temperatura. Toccare il tasto " — + " per impostare la temperatura.

Annullamento dell'operazione

Toccare il tasto  due volte per annullare l'operazione.



3.10 Programmi automatici

I programmi automatici consentono di preparare molto facilmente le pietanze. Basta selezionare il programma e inserire il peso degli alimenti. È il programma automatico a selezionare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere tra 13 programmi.

Inserire sempre gli alimenti nel vano cottura freddo.

Impostazione di un programma

Una volta selezionato un programma, impostare il forno. Il selettore di temperatura deve essere in posizione OFF.

Esempio: programma 3 con peso di 1 chilogrammo.

1. Toccare il tasto **P**. Sul display viene visualizzato il primo numero di programma.
2. Toccare " — + " o **P** un tasto per selezionare il programma numero P03.
3. Toccare il tasto .
4. Toccare il tasto " — + " per impostare il peso; verrà così visualizzato il tempo di cottura.
5. Toccare il tasto . Il programma si avvia e sarà visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Menù automatici

Programma	Categoria	Alimento
P1**	Verdure	Verdure fresche
P2**	Contorni	Patate pelate/cotte
P3*	Contorni	Patate arrosto All'emissione del segnale acustico, girare l'alimento. Il forno a microonde combinato avvia automaticamente la fase seguente.
P4	Pollame/pesce	Pezzi di pollo All'emissione del segnale acustico, girare l'alimento. Il forno a microonde combinato avvia automaticamente la fase seguente.
P5*	Prodotti da forno	Dolci (Cake)
P6*	Prodotti da forno	Torta di mele
P7*	Prodotti da forno	Quiche Lorraine
P8**	Riscaldamento	Bevande/zuppe
P9**	Riscaldamento	Pasti impiattati
P10**	Riscaldamento	Salse/stufati/piatti
P11*	Cibi pronti	Pizza surgelata



Uso

Programma	Categoria	Alimento
P12*	Cibi pronti	Patatine surgelate da forno All'emissione del segnale acustico, girare l'alimento. Il forno a microonde combinato avvia automaticamente la fase seguente.
P13*	Cibi pronti	Lasagna surgelata



- I programmi con un * prevedono il preriscaldamento, durante il quale il tempo di cottura si interrompe e viene visualizzato il simbolo corrispondente. Al termine del preriscaldamento, viene emesso un allarme e il simbolo del preriscaldamento lampeggia.
- I programmi con ** prevedono l'uso della sola funzione microonde.

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il forno interrompe il riscaldamento.

Modifica del programma

Una volta avviato il programma, non è più possibile modificarne il numero e il peso.

Annullamento del programma




Toccare il tasto  per annullare l'operazione.

Modifica del tempo di cottura

Con i programmi automatici non è possibile modificare il tempo di cottura.

3.11 Programmi di scongelamento

È possibile utilizzare 2 programmi di scongelamento per scongelare carne, pollame e pane.

1. Toccare il tasto . Sul display viene visualizzato il primo numero di programma.
2. Toccare il tasto " — + " per selezionare il numero del programma.
3. Toccare il tasto .
4. Toccare il tasto " — + " per impostare il peso; verrà così visualizzato il tempo di cottura.
5. Toccare il tasto . Il programma si avvia e sarà visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Preparazione delle pietanze

- Utilizzare alimenti congelati a -18°C e conservati in porzioni quanto più sottili possibili.
Estrarre l'alimento da scongelare da tutte le confezioni e pesarlo. È necessario conoscerne il peso per impostare il programma corretto.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame si produce del liquido, che deve essere scolato quando vengono girati e non deve essere in nessun caso utilizzato per altri scopi o fatto entrare in contatto con altri alimenti.



Pirofila

- Inserire l'alimento in un piatto poco profondo compatibile con il forno a microonde, ad esempio di porcellana o di vetro, senza coprirlo.
- In caso di scongelamento di pollo e porzioni di pollo (d 01), in due occasioni verrà emesso un segnale acustico che indicherà la necessità di girare l'alimento.

Tempo di riposo

- L'alimento scongelato deve essere lasciato riposare per altri 10-30 minuti fino al raggiungimento di una temperatura uniforme. I pezzi di carne di grandi dimensioni necessitano di un tempo di attesa maggiore rispetto a quelli di piccole dimensioni. I pezzi di carne piatti e gli alimenti realizzati con carne macinata devono essere separati prima di essere lasciati a riposo.


Trascorso questo tempo, è possibile proseguire la preparazione della pietanza, anche se i pezzi di carne più spessi potrebbero essere ancora congelati al centro.

A questo punto è possibile privare il pollame delle rigaglie.

N. programma	Scongelamento	Range di peso in kg
d 01*	carne, pollame e pesce	0,20 - 1,00
d 02*	pane, dolci e frutta	0,10 - 0,50



*Durante lo scongelamento, collocare gli alimenti sulla griglia inferiore

3.12 Configurazione delle opzioni di impostazione del tempo

Il forno dispone di varie opzioni di impostazione del tempo. È possibile utilizzare il tasto  per aprire il menù e passare da una funzione all'altra. Per modificare un'opzione di impostazione del tempo già configurata, basta utilizzare il tasto " — + ".

Impostazione del timer


Il timer può essere utilizzato come un timer da cucina. Funziona indipendentemente dal forno. Il timer ha un proprio segnale acustico, diverso da quello del tempo di cottura.

1. In attesa. Toccare il tasto  per inserire il timer da cucina. Sarà visualizzato "00:00".
2. Toccare il tasto " — + " per modificare il tempo del timer. La durata massima è di 5 ore.
3. Toccare il tasto  per avviare il timer.

La durata del timer è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico.

Annullamento della durata del timer

Toccare il tasto  per annullare la durata del timer.

Impostazione del tempo di cottura

È possibile impostare il tempo di cottura della pietanza sul forno. Al termine del tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente: non è necessario interrompere le proprie attività per spegnerlo. Non è possibile superare accidentalmente il tempo di cottura.

Il forno si avvia. Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.


Il tempo di cottura è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il forno interrompe il riscaldamento.





Impostazione dell'orologio

Una volta collegato l'apparecchio, "00:00" lampeggia e viene emesso un segnale acustico. Impostare l'ora.

1. Toccare il tasto " — + " per impostare un orario tra 00:00 e 23:59.
2. Toccare il tasto . L'ora è impostata.

Modifica dell'ora


1. Tenere premuto il tasto  per 3 secondi con l'apparecchio in stand-by. L'ora effettiva scomparirà e l'ora lampeggerà sul display.
2. Toccare il tasto " — + " per impostare la nuova ora e il tasto  per confermare l'impostazione.


3.13 Blocco a prova di bambino

Il forno dispone di un blocco che impedisce ai bambini di accenderlo accidentalmente. Se attivato, il forno non reagisce ad alcuna impostazione, fatta eccezione per il timer e l'orologio.

Attivazione del blocco a prova di bambino


Requisito: non deve essere impostato alcun tempo di cottura e il selettore di funzione deve essere in posizione OFF.

Tenere premuto il tasto  per circa 3 secondi.

Sul display viene visualizzato il simbolo . Il blocco a prova di bambino è attivo.

Disattivazione del blocco a prova di bambino

Tenere premuto il tasto  per circa 3 secondi.




Il simbolo  scompare dal display. Il blocco a prova di bambino è disattivato.

Blocco a prova di bambino con altre operazioni di cottura


Se sono impostati altri programmi di cottura, il blocco a prova di bambino non funziona.





3.14 Funzione memoria

1. Al termine della cottura, senza toccare il tasto , toccare il tasto **M** per accedere alla modalità di cottura in memoria. Il tempo di cottura e il segmento di memoria corrente saranno visualizzati alternativamente sullo schermo. Gli altri parametri mantengono l'impostazione originale.
2. Toccare ancora una volta il tasto **M** per scegliere la procedura di memoria N1-N3. Sullo schermo saranno visualizzati alternativamente N1, N2, N3. Al termine della scelta, smettere di premere.
3. Toccare il tasto  per avviare la cottura in memoria. Se non è necessario, toccare il tasto  per annullare e lo schermo tornerà alla visualizzazione del tempo di cottura.
4. Se il segmento di memoria corrente contiene già una cottura in memoria, questa viene sovrascritta.

Utilizzo della funzione memoria

1. In stato di stand-by, toccare il tasto **M** e sullo schermo verrà visualizzato il programma di cottura impostato. Il tempo di cottura e il segmento di memoria saranno visualizzati alternativamente. Se non viene impostato alcun segmento di memoria, verrà visualizzato il segmento di memoria corrente.
2. Toccare ripetutamente il tasto **M** per scegliere la procedura di memoria N1-N3. Lo schermo visualizzerà N1, N2, N3.
3. Toccare il tasto  per avviare la cottura in memoria.

3.15 Avvio rapido

1. In stato di stand by, toccare il tasto  per avviare la cottura di 30 secondi con una potenza del microonde di 900 W.
2. Durante la cottura (ad eccezione della Cottura automatica e dello Scongellamento), ogni tocco in più del tasto  può aumentare il tempo di cottura di 30 secondi fino al raggiungimento del tempo di cottura MASSIMO corrispondente.



4 Guida degli esperti di cucina

In questo documento è presente una selezione di ricette con le relative impostazioni ideali. Vi sono indicati il tipo di riscaldamento e la temperatura o l'impostazione di potenza del microonde migliore per le varie pietanze.

Contiene informazioni sugli accessori più adatti e sull'altezza in cui posizionarli. Vi sono anche consigli sulle pirofile e sui metodi di preparazione.



- I valori riportati nella tabella fanno sempre riferimento agli alimenti inseriti nel vano cottura freddo e vuoto. Preriscaldare l'apparecchio solamente se indicato nella tabella. Prima di utilizzare l'apparecchio, estrarre dal vano cottura tutti gli accessori che non saranno utilizzati.
- Non rivestire gli accessori con carta forno finché non saranno stati preriscaldati.
- I tempi specificati nelle tabelle costituiscono soltanto delle indicazioni e dipendono dalla qualità e dalla composizione degli alimenti.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. È possibile ottenere accessori aggiuntivi da rivenditori specializzati o dal servizio post-vendita.
- Utilizzare sempre un panno o dei guanti da forno per l'estrazione di accessori o pirofile dal vano cottura.

4.1 Scongelamento, riscaldamento e cottura al microonde

Le seguenti tabelle presentano numerose opzioni e impostazioni per il forno a microonde.

I tempi specificati nelle tabelle costituiscono soltanto delle indicazioni e possono variare in funzione delle pirofile utilizzate, della qualità, della temperatura e della consistenza degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso specificati dei range di tempo. Impostare prima il tempo inferiore e poi prolungarlo se necessario.

È possibile che si disponga di quantità diverse da quelle specificate nelle tabelle. Può essere applicata questa regola generale: quantità doppia = poco meno del doppio del tempo di cottura; metà della quantità = metà del tempo di cottura.

Scongelamento



- Collocare gli alimenti congelati in un contenitore aperto sulla griglia inferiore.
- Le parti delicate come le cosce e le ali di pollo o gli strati esterni grassi degli arrostiti possono essere coperti con piccoli pezzi di carta stagnola. La carta stagnola non deve entrare in contatto con le pareti del vano cottura. È possibile rimuovere la carta stagnola a metà del tempo di scongelamento.
- Girare o mescolare la pietanza una o due volte durante il tempo di scongelamento. I pezzi di cibo di grandi dimensioni devono essere girati più volte. Durante questa operazione, rimuovere l'eventuale liquido causato dallo scongelamento.
- Appoggiare gli alimenti direttamente sul piatto girevole.



- Lasciare riposare gli alimenti scongelati a temperatura ambiente per altri 10-60 minuti, per consentire la stabilizzazione della temperatura. A questo punto è possibile privare il pollame delle rigaglie.

Scongelamento	Peso	Impostazione di potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Pezzi di carne interi (manzo, vitello o maiale, con l'osso o disossati)	800 g	300 W, 15 minuti + 100 W, 10-20 minuti	Girare diverse volte
	1 kg	300 W, 20 minuti + 100 W, 15-25 minuti	
	1,5 kg	300 W, 30 minuti + 100 W, 20-30 minuti	
Carne in pezzi o fettine di manzo, vitello o maiale	200 g	300 W, 3 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Separare le parti scongelate quando si procede a girarle
	500 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 15-20 minuti	
	800 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 15-20 minuti	
Carne macinata, mista	200 g	100 W, 10-15 minuti	Congelare gli alimenti in posizione piana, se possibile Girare diverse volte, rimuovere la carne scongelata
	500 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
	800 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 15-20 minuti	
Pollame o porzioni di pollame	600 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Girare durante la cottura.
	1,2 kg	300 W, 15 minuti + 100 W, 25-30 minuti	
Anatra	2 kg	300 W, 20 minuti + 100 W, 30-40 minuti	Girare diverse volte
Filetto di pesce, bistecca o fette di pesce	400 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	300 W, 3 minuti + 100 W, 10-15 minuti	-
	600 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
Verdure, ad esempio piselli	300 g	300 W, 10-15 minuti	Mescolare con cura durante lo scongelamento.
	600 g	300 W, 10 minuti + 100 W, 10-15 minuti	



Uso

Scongelamento	Peso	Impostazione di potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Frutta, ad esempio lamponi	300 g	300 W, 7-10 minuti	Mescolare con cura durante lo scongelamento e separare le parti scongelate
	500 g	300 W, 8 minuti + 100 W, 5-10 minuti	
Burro, scongelamento	125 g	300 W, 1 minuti + 100 W, 2-4 minuti	Rimuovere tutto l'imballaggio
	250 g	300 W, 1 minuto + 100 W, 2-4 minuti	
Pagnotta di pane	500 g	300 W, 6 minuti + 100 W, 5-10 minuti	Girare durante la cottura.
	1 kg	300 W, 12 minuti + 100 W, 15-25 minuti	
Dolci asciutti, ad esempio pan di Spagna	500 g	100 W, 15-20 minuti	Solo per dolci senza glassa, panna o crema pasticcera, separarne le fette.
	750 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	
Dolci umidi, ad esempio crostata di frutta, cheesecake	500 g	300 W, 5 minuti + 100 W, 10-15 minuti	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina
	750 g	300 W, 7 minuti + 100 W, 10-15 minuti	

4.2 Scongelamento, riscaldamento o cottura di alimenti surgelati



- Estrarre i pasti pronti dalla confezione. Si riscaldano in maniera più rapida e uniforme nelle pirofile compatibili con i forni a microonde. Il riscaldamento dei vari componenti della pietanza potrebbe non richiedere lo stesso tempo.
- Gli alimenti sistemati in piano hanno una cottura più rapida di quelli sovrapposti in altezza, pertanto è necessario distribuirli più in piano possibile nella pirofila. Alimenti diversi non devono essere posizionati a strati l'uno sopra l'altro.



- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di una copertura adatta alla pirofila, utilizzare un piatto o della carta stagnola compatibile con i forni a microonde.
- Mescolare o girare gli alimenti 2 o 3 volte durante la cottura.
- Dopo il riscaldamento, lasciare riposare gli alimenti per altri 2-5 minuti, in modo che raggiungano una temperatura uniforme.
- Utilizzare sempre un panno o dei guanti da forno per l'estrazione dei piatti dal forno.
- Questa procedura consente alle pietanze di mantenere il loro gusto peculiare e necessitare quindi di meno condimenti.



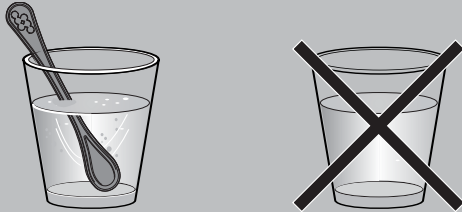
Scongelamento, riscaldamento o cottura di alimenti surgelati	Peso	Impostazione di potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Menù, pasti impiattati, pasti pronti	300/400 g	700 W, 10-15 minuti	Estrarre la pietanza dalla confezione; coprire gli alimenti per riscaldarli
Zuppe	400/500 g	700 W, 8-10 minuti	Pirofila con coperchio
Stufati	500 g	700 W, 10-15 minuti	Pirofila con coperchio
	1 kg	700 W, 20-25 minuti	
Fettine o pezzi di carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	700 W, 15-20 minuti	Pirofila con coperchio
	1 kg	700 W, 25-30 minuti	
Pesce, ad esempio bistecche di filetto	400 g	700 W, 10-15 minuti	Coperto
	800 g	700 W, 18-20 minuti	
Contorni, ad esempio riso, pasta	250 g	700 W, 2-5 minuti	Pirofila con coperchio; aggiungere liquido
	500 g	700 W, 8-10 minuti	
Verdure, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g	700 W, 8-10 minuti	Pirofila con coperchio; aggiungere 1 cucchiaio d'acqua
	600 g	700 W, 15-20 minuti	
Crema di spinaci	450 g	700 W, 11-16 minuti	Cuocere senza aggiungere acqua



4.3 Riscaldamento di alimenti



Uso non corretto Rischio di ustioni



- Quando si riscalda un liquido, sussiste la possibilità di ebollizione ritardata.
- Ciò significa che il liquido raggiunge la temperatura di ebollizione senza che risalgano in superficie le tipiche bolle di vapore. Può bastare un lieve movimento del contenitore perché il liquido caldo bolla all'improvviso e schizzi. In caso di riscaldamento di liquidi, inserire sempre un cucchiaino nel contenitore per evitare l'ebollizione ritardata.



Produzione di scintille

- Gli oggetti di metallo, ad esempio un cucchiaino inserito in un bicchiere, devono essere tenuti ad almeno 2 cm di distanza dalle pareti del forno e dalla parte interna della porta.
- Eventuali scintille potrebbero distruggere il vetro sulla parte interna della porta.



- Estrarre i pasti pronti dalla confezione. Si riscalderanno in maniera più rapida e uniforme nelle pirofile compatibili con i forni a microonde. Il riscaldamento dei vari componenti della pietanza potrebbe non richiedere lo stesso tempo.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di una copertura adatta al contenitore, utilizzare un piatto o della carta stagnola compatibile con i forni a microonde.
- Mescolare o girare l'alimento diverse volte durante il tempo di riscaldamento. Controllare la temperatura.
- Dopo il riscaldamento, lasciare riposare gli alimenti per altri 2-5 minuti, in modo che raggiungano una temperatura uniforme.
- Utilizzare sempre un panno o dei guanti da forno per l'estrazione dei piatti dal forno.
- Appoggiare gli alimenti direttamente sul piatto girevole.



Riscaldamento di alimenti	Peso	Impostazione di potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Menù, pasti impiattati, pasti pronti	350/500 g	700 W, 5-10 minuti	Estrarre la pietanza dalla confezione, coprire gli alimenti per riscaldarli
Bevande	150 ml	900 W, 1-2 minuti	Attenzione! Inserire un cucchiaino nel bicchiere. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare durante il riscaldamento
	300 ml	900 W, 2-3 minuti	
	500 ml	900 W, 3-4 minuti	
Alimenti per bambini, ad esempio biberon	50 ml	300 W, circa 1 minuto	Inserire il biberon sul fondo del vano cottura senza la tettarella o il coperchio. Agitare o mescolare bene dopo il riscaldamento. È necessario controllare la temperatura
	100 ml	300 W, 1-2 minuti	
	200 ml	300 W, 2-3 minuti	
Zuppa 1 tazza	175 g	900 W, 2-3 minuti	-
2 tazze	175 g ciascuna	900 W, 4-5 minuti	
4 tazze	175 g ciascuna	900 W, 5-6 minuti	
Fettine o pezzi di carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	700 W, 10-15 minuti	Coperto
Stufato	400 g	700 W, 5-10 minuti	Pirofila con coperchio
	800 g	700 W, 10-15 minuti	
Verdure	150 g	700 W, 2-3 minuti	Aggiungere una piccola quantità di liquido
	300 g	700 W, 3-5 minuti	



Uso

4.4 Cottura degli alimenti



- Gli alimenti sistemati in piano hanno una cottura più rapida di quelli sovrapposti in altezza, pertanto è necessario distribuirli più in piano possibile nella pirofila. Alimenti diversi non devono essere posizionati a strati l'uno sopra l'altro.
- Appoggiare gli alimenti direttamente sul piatto girevole.
- Cuocere gli alimenti nella pirofila con un coperchio. Se non si dispone di un coperchio adatto alla pirofila, utilizzare un piatto o della carta stagnola compatibile con i forni a microonde.



- Cuocere gli alimenti nella pirofila con un coperchio. Se non si dispone di un coperchio adatto alla pirofila, utilizzare un piatto o della carta stagnola compatibile con i forni a microonde.
- Questa procedura consente alle pietanze di mantenere il loro gusto peculiare e necessitare quindi di meno condimenti.
- Dopo la cottura, lasciare riposare gli alimenti per altri 2-5 minuti, in modo che raggiungano una temperatura uniforme.
- Utilizzare sempre un panno o dei guanti da forno per l'estrazione dei piatti dal forno.

Cottura degli alimenti	Peso	Impostazione di potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Pollo intero, fresco, senza rigaglie	1,5 kg	700 W, 30-35 minuti	Girare a metà del tempo di cottura
Filetto di pesce, fresco	400 g	700 W, 5-10 minuti	-
Verdure fresche	250 g	700 W, 5-10 minuti	Tagliare in pezzi di pari dimensioni; aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua ogni 100 g; mescolare durante la cottura
	500 g	700 W, 10-15 minuti	
Patate	250 g	700 W, 8-10 minuti	Tagliare in pezzi di pari dimensioni; aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua ogni 100 g; mescolare durante la cottura
	500 g	700 W, 11-14 minuti	
	750 g	700 W, 15-22 minuti	



Cottura degli alimenti	Peso	Impostazione di potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti	Note
Riso	125 g	700 W, 7-9 minuti + 300 W, 15-20 minuti	Aggiungere il doppio di liquido e utilizzare una pirofila profonda con coperchio
	250 g	700 W, 10-12 minuti + 300 W, 20-25 minuti	
Dolci, ad esempio bianco mangiare (istantaneo)	500 ml	700 W, 7-9 minuti	Mescolare 2-3 volte con una frusta durante il riscaldamento
Frutta, composta	500 g	700 W, 9-12 minuti	-

4.5 Popcorn per il forno a microonde



Rischio di ustioni!

- Aprire con cautela il sacchetto dei popcorn per via del possibile rilascio di vapore caldo.
- Non impostare mai il forno a microonde alla potenza massima.



- Utilizzare contenitori di vetro piatti resistenti al calore, ad esempio il coperchio di una pirofila, un piatto di vetro o un vassoio di vetro (Pyrex).



- Posizionare sempre la pirofila sulla griglia.
- Non utilizzare piatti di porcellana o eccessivamente curvi.
- Procedere con le impostazioni descritte nella tabella. È possibile regolare i tempi in base al prodotto e alla quantità.
- Per evitare che il popcorn si bruci, estrarre velocemente il sacchetto dal forno dopo 1 minuto e 30 secondi e agitarlo. Prestare attenzione: il sacchetto sarà molto caldo!

Peso	Accessori	Potenza del microonde in watt, tempo di cottura in minuti
1 sacchetto, 100 g	Pirofila	700 W, 3-5 minuti



4.6 Consigli relativi alla cottura a microonde

Impossibile trovare informazioni sulle impostazioni per la quantità di cibo preparata.	Aumentare o ridurre i tempi di cottura attenendosi alla seguente regola generale: Quantità doppia = quasi raddoppiare il tempo di cottura Metà della quantità = dimezzare il tempo di cottura
L'alimento è diventato troppo secco.	Al tentativo successivo impostare un tempo di cottura più breve o selezionare un'impostazione di potenza del microonde inferiore. Coprire l'alimento e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato, l'alimento non risulta scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo maggiore. Quantità elevate e alimenti sovrapposti l'uno sull'altro necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato, l'alimento è eccessivamente caldo sui bordi, ma non è cotto al centro.	Mescolarlo durante il tempo di cottura e al tentativo successivo selezionare un'impostazione di potenza del microonde inferiore e un tempo di cottura maggiore.
Dopo lo scongelamento, il pollame o la carne risultano scongelati all'esterno, ma non al centro.	Al tentativo successivo, selezionare un'impostazione di potenza del microonde inferiore. In caso di scongelamento di quantità elevate, girare l'alimento diverse volte.

4.7 Dolci e pasticcini

Informazioni sulle tabelle



- I tempi indicati sono validi per gli alimenti inseriti nel forno freddo.
- La temperatura e il tempo di cottura dipendono dalla consistenza e dalla quantità del prodotto, per questo motivo nelle tabelle sono riportati range di temperature. Iniziare con la temperatura inferiore e, se necessario, al tentativo successivo scegliere un'impostazione superiore, poiché una temperatura più bassa offre una doratura più uniforme.



- Ulteriori informazioni sono reperibili nella sezione "Consigli per la cottura in forno" presente dopo le tabelle.
- **Posizionare sempre la tortiera al centro della griglia inferiore.**
Invece gli alimenti contrassegnati con ** devono essere posizionati sul piatto girevole.

Teglie



È preferibile utilizzare teglie di metallo di colore scuro.



Cottura in teglia	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Pan di Spagna, semplice	Tortiera ad anello/tortiera		170 - 180	100	40 - 50
Pan di Spagna, delicato (ad esempio torta sablé)*	Tortiera ad anello/tortiera		150 - 170	-	70 - 90
Base crostata morbida	Tortiera da crostata		160 - 180	100	30 - 40
Crostata di frutta delicata, morbida	Tortiera a cerniera/ad anello		170 - 180	-	35 - 45
Base pan di Spagna, 2 uova	Tortiera da crostata		160 - 170	-	20 - 25
Crostata morbida, 6 uova	Tortiera a cerniera scura		170 - 180	-	35 - 45
Pasta frolla con crosta	Tortiera a cerniera scura		170 - 190	100	30 - 40
Crostata di frutta/cheesecake con base frolla*	Tortiera a cerniera scura		190 - 200	-	35 - 45
Flan svizzero**	Tortiera a cerniera scura		170 - 180	-	45 - 55
Ciambella	Tortiera ad anello		220 - 230	-	40 - 50
Pizza, base sottile, condimento leggero**	Teglia da pizza rotonda		200 - 220	-	15 - 25
Torte rustiche**	Tortiera a cerniera scura		200 - 220	-	50 - 60
Torta di noci	Tortiera a cerniera scura		170 - 180	100	35 - 45
Impasto lievitato con condimento secco	Teglia da pizza rotonda		160 - 180	-	50 - 60
Impasto lievitato con condimento umido	Teglia da pizza rotonda		170 - 190	-	55 - 65



Uso

Cottura in teglia	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Treccia di pane con 500 g di farina	Teglia da pizza rotonda		170 - 190	-	35 - 45
Stollen con 500 g di farina	Teglia da pizza rotonda		160 - 180	-	60 - 70
Strudel, dolce	Teglia da pizza rotonda		190 - 210	100	35 - 45

* Lasciare raffreddare il dolce in forno per circa 20 minuti.

** L'alimento deve essere posizionato sul piatto girevole.

Piccoli prodotti da forno	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata cottura in minuti
Biscotti	Teglia da pizza rotonda		150 - 170	25 - 35
Macaron	Teglia da pizza rotonda		110 - 130	35 - 45
Meringa	Teglia da pizza rotonda		100	80 - 100
Muffin	Teglia da muffin sulla griglia		160 - 180	35 - 40
Pasta choux	Teglia da pizza rotonda		200 - 220	35 - 45
Pasta sfoglia	Teglia da pizza rotonda		190 - 200	25 - 35
Dolce lievitato	Teglia da pizza rotonda		200 - 220	

Pane e panini	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata cottura in minuti
Pane a lievitazione naturale con 1,2 kg di farina	Teglia da pizza rotonda		210 - 230	50 - 60
Pane azzimo	Teglia da pizza rotonda		220 - 230	25 - 35
Panini	Teglia da pizza rotonda		210 - 230	25 - 35
Panini realizzati con pasta lievitata dolce	Teglia da pizza rotonda		200 - 220	15 - 25



4.8 Consigli per la cottura in forno

Per effettuare la cottura secondo una propria ricetta.	Utilizzare come guida prodotti simili presenti nelle tabelle di cottura.
Utilizzare teglie da forno in silicone, vetro, plastica o materiali ceramici.	La teglia da forno deve essere resistente al calore fino a 250°C. I dolci contenuti in questo tipo di teglie risulteranno meno dorati. In caso di utilizzo del microonde, il tempo di cottura sarà inferiore a quello mostrato nella tabella.
Come stabilire se il pan di Spagna è cotto in maniera uniforme.	Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta, inserire uno stuzzicadenti nella parte più alta del dolce: se fuoriesce pulito, il dolce è pronto.
Il dolce si abbassa.	Al tentativo successivo utilizzare meno liquidi o ridurre la temperatura del forno di 10 gradi e prolungare il tempo di cottura. Attenersi ai tempi di impasto specificati nella ricetta.
La torta è lievitata al centro, ma è più bassa sui bordi.	Ungere solo la base della tortiera ad anello e, al termine della cottura, staccare con cautela il dolce con un coltello.
Il dolce è troppo scuro.	Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la cottura.
Il dolce è troppo secco.	Una volta terminata la cottura, praticare dei piccoli fori nel dolce con uno stuzzicadenti, quindi irrorarlo con succo di frutta o una bevanda analcolica. Al tentativo successivo, aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre il tempo di cottura.
Il pane o la torta (ad esempio cheesecake) hanno un bell'aspetto, ma sono umidi all'interno (collosi, con striature d'acqua).	Al tentativo successivo utilizzare meno liquidi e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. In caso di cottura di dolci con una guarnizione umida, cuocere prima la base, coprirla con mandorle o pangrattato e soltanto dopo aggiungere la guarnizione. Attenersi alla ricetta e ai tempi di cottura previsti.
Una volta capovolto, il dolce non si stacca dallo stampo.	Al termine della cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti: sarà più semplice rovesciare la tortiera. Se rimane ancora attaccato, staccarlo con cautela lungo i bordi con un coltello. Capovolgere di nuovo la tortiera e coprirla diverse volte con un panno freddo e bagnato. Al tentativo successivo, ungere bene la tortiera e spolverizzarvi del pangrattato.



Uso

La temperatura del forno misurata con un termometro da carne risulta diversa da quella indicata dal forno stesso.	La temperatura del forno viene misurata dal produttore dopo un periodo di tempo specificato utilizzando una griglia di prova al centro del vano cottura. Le pirofile e gli accessori influiscono sulla misurazione della temperatura, pertanto ci sarà sempre una certa discrepanza in sede di misurazione a casa.
Si producono delle scintille tra la teglia e la griglia.	Verificare che la parte esterna della teglia sia pulita. Modificare la posizione della teglia nel vano cottura. Se il problema persiste, proseguire la cottura disattivando le microonde. In tal caso, il tempo di cottura sarà maggiore.

4.9 Arrostitura e grigliatura

Informazioni sulle tabelle

La temperatura e il tempo di arrostitura dipendono dal tipo e dalla quantità di cibo cucinato, per questo motivo nelle tabelle sono riportati

i range di temperatura. Iniziare con la temperatura inferiore e, se necessario, al tentativo successivo scegliere un'impostazione superiore.

Per ulteriori informazioni, consultare le sezioni «Consigli per la grigliatura» e «Consigli per l'arrostitura» presenti dopo le tabelle.

Pirofila

Utilizzare pirofile resistenti al calore e idonee per l'uso nei forni a microonde. Le teglie da arrosto di metallo non sono idonee per l'arrostitura con le microonde. Le pirofile possono diventare molto calde. Utilizzare dei guanti da forno per estrarre le pirofile dal forno.

Una volta estratte dal forno, posizionare le pirofile di vetro calde su un canovaccio asciutto. Il vetro potrebbe incrinarsi se appoggiato su una superficie fredda o bagnata.

Consigli per l'arrostitura



- Utilizzare una teglia da arrosto profonda per arrostitire carne e pollame.
- Verificare che la pirofila entri nel vano cottura. Non deve essere troppo grande.
- Carni:
Coprire circa due terzi della base della pirofila con il liquido. Aggiungere un po' di liquido in più per i brasati. Girare i pezzi di carne a metà del tempo di cottura. Una volta pronto l'arrosto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti, per ottenere una migliore distribuzione dei succhi della carne.
- Pollame:
Girare i pezzi di carne una volta trascorso 2/3 del tempo di cottura.



Consigli per la grigliatura



- Tenere sempre chiusa la porta del forno durante la grigliatura e non preriscaldarlo.
- Per quanto possibile, i pezzi della pietanza da grigliare devono essere di pari spessore. Le bistecche devono avere uno spessore di almeno 2-3 cm
- per dorarsi in maniera uniforme e restare succulente e succose. Non aggiungere sale alle bistecche fino al termine della grigliatura.
- Utilizzare delle pinze per girare i pezzi della pietanza da grigliare. Perforando la carne con una forchetta, i succhi fuoriusciranno e si seccherà.
- La carne rossa, come il manzo, si dora più rapidamente della carne bianca, come il vitello o il maiale. Le carni bianche e il pesce tendono a dorarsi solo leggermente sulla superficie, nonostante siano cotti e succosi all'interno.
- L'elemento grill si spegne e si riaccende automaticamente. È normale. L'impostazione del grill determina la frequenza di accensione e spegnimento.

Manzo



- Girare il manzo brasato dopo 1/3 e 2/3 del tempo di cottura.
Infine, lasciare riposare all'incirca per altri 10 minuti.
- Girare i filetti e i controfiletti a metà del tempo di cottura. Infine, lasciare riposare all'incirca per altri 10 minuti.
- Girare le bistecche dopo 2/3 del tempo di cottura.



Uso

Manzo	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione del grill	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Manzo brasato, circa 1 kg*	Pirofila con coperchio		180 - 200	-	120 - 143
Filetto di manzo, medio, circa 1 kg	Pirofila senza coperchio		180 - 200	100	30 - 40
Controfiletto, medio, circa 1 kg	Pirofila senza coperchio		210 - 230	100	30 - 40
Bistecca, media, spessore 3 cm**	Griglia superiore	-	3		ciascun lato: 10 - 15

* Griglia inferiore

** Griglia superiore

Vitello



Girare l'arrosto e gli zampetti di vitello a metà del tempo di cottura. Infine, lasciare riposare all'incirca per altri 10 minuti.

Vitello	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione del grill	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Arrosto di vitello, circa 1 kg*	Pirofila senza coperchio		180 - 200	-	110 - 130
Zampetto di vitello, circa 1,5 kg	Pirofila senza coperchio		200 - 220	-	120 - 130

* Griglia inferiore



Maiale



- Girare l'arrosto e gli zampetti di vitello a metà del tempo di cottura. Infine, lasciare riposare all'incirca per altri 10 minuti.
- Girare il collo di maiale dopo 2/3 del tempo di cottura.



- Inserire l'arrosto nella pirofila con la cotenna rivolta verso l'alto. Incidere la cotenna. Non girare l'arrosto. Infine, lasciare riposare all'incirca per altri 10 minuti.
- Non girare i filetti o le braciole di maiale. Infine, lasciare riposare all'incirca per altri 5 minuti.

Maiale	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione del grill	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Arrosto senza cotenna (ad esempio collo), circa 750 g*	Pirofila con coperchio		220 - 230	10	40 - 50
Arrosto con cotenna (ad esempio spalla) circa 1,5 kg*	Pirofila con coperchio		190 - 210	-	130 - 150
Filetto di maiale, circa 500 g*	Pirofila con coperchio		220 - 230	100	25 - 30
Arrosto di maiale, magro, circa 1 kg*	Pirofila con coperchio		210 - 230	100	60 - 80
Maiale affumicato con l'osso, circa 1 kg*	Pirofila senza coperchio	-	-	300	45 - 50
Collo di maiale, spessore 2 cm**		-----	3	-	1° lato: circa 15-20 2° lato: circa 10-15

* Griglia inferiore

** Griglia superiore



Uso

Agnello



Girare il cosciotto di agnello a metà del tempo di cottura.

Agnello	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione del grill	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Sella di agnello con l'osso, circa 1 kg*	Pirofila senza coperchio		210 - 230		40 - 50
Cosciotto di agnello, con l'osso, medio, circa 1,5 kg*	Pirofila con coperchio		190 - 210		90 - 95

* Griglia inferiore

** Griglia superiore

Varie



Infine, lasciare riposare il polpettone all'incirca per altri 10 minuti.



Girare le salsicce dopo 2/3 del tempo di cottura.

Varie	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione del grill	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Polpettone, circa 1 kg*	Pirofila senza coperchio		180 - 200	700 W + 100 W	-
4-6 salsicce da grigliare circa 150 g ciascuna**		-----	3	-	ciascun lato: 10 - 15

* Griglia inferiore

** Griglia superiore



Pollame



- Posizionare il pollo intero o i petti di pollo con la parte del petto rivolta verso il basso. Girarli dopo 2/3 del tempo di cottura.
- Posizionare il cappone con la parte del petto rivolta verso il basso. Girare dopo 30 minuti e impostare la potenza del microonde a 180 watt.
- Girare l'anatra e l'oca con la parte della pelle verso l'alto. Non girare.



- Girare le cosce d'oca a metà del tempo di cottura. Bucherellare la pelle.
- Posizionare il petto e le cosce di tacchino con la pelle rivolta verso il basso. Girarli dopo 2/3 del tempo di cottura.

Pollame	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione del grill	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Pollo, intero, circa 1,2 kg*	Pirofila con coperchio		220 - 230	300	35 - 45
Cappone, intero, circa 1,6 kg*	Pirofila con coperchio		220 - 230	300 100	30 20 - 30
Pollo, metà, 500 g ciascuno*	Pirofila senza coperchio		180 - 200	300	30 - 35
Porzioni di pollo, circa 800 g*	Pirofila senza coperchio		210 - 230	300	20 - 30
Petto di pollo con pelle e ossa, 2 pezzi, circa 350-450 g*	Pirofila senza coperchio		190 - 210	100	30 - 40
Petto d'anatra con pelle, 2 pezzi, 300-400 g ciascuno**	Pirofila senza coperchio		100	100	20 - 30



Uso

Pollame	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione del grill	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Petto d'oca, 2 pezzi, 500 g ciascuno	Pirofila senza coperchio		100	100	25 - 30
Cosce d'oca, 4 pezzi, circa 1,5 kg*	Pirofila senza coperchio		100	100	30 - 40
Petto di tacchino, circa 1 kg*	Pirofila con coperchio		-	-	90 - 100
Cosce di tacchino, circa 1,3 kg*	Pirofila con coperchio		100	100	50 - 60

* Griglia inferiore

** Griglia superiore

Pesce



Per la grigliatura, posizionare il pesce intero, ad esempio una trota, al centro della griglia superiore.



Ungere preventivamente la griglia con olio.

Pesce	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione del grill	Durata cottura in minuti
Bistecca di pesce, ad esempio salmone, spessore 3 cm, grigliata	Griglia superiore	-----	3	20 - 25
Pesce intero, 23 pezzi, 300 g ciascuno, grigliato	Griglia superiore	-----	3	20 - 30



4.10 Consigli per l'arrostitura e la grigliatura

<p>La tabella non contiene informazioni relative al peso della carne.</p>	<p>Per gli arrostiti di dimensioni ridotte, selezionare una temperatura più elevata e un tempo di cottura inferiore. Per gli arrostiti di grandi dimensioni, selezionare una temperatura inferiore e un tempo di cottura maggiore.</p>
<p>Come stabilire se l'arrosto è pronto.</p>	<p>Utilizzare un termometro da carne (disponibile nei negozi specializzati) o effettuare il "test del cucchiaino". Premere sull'arrosto con un cucchiaino. Se risulta compatto, è pronto. Se si riesce a premere con il cucchiaino, è necessario proseguire ancora un po' la cottura.</p>
<p>L'arrosto ha un bell'aspetto, ma i succhi sono bruciati.</p>	<p>Al tentativo successivo, utilizzare una teglia da arrosto più piccola o aggiungere più liquidi.</p>
<p>L'arrosto ha un bell'aspetto, ma i succhi sono troppo chiari e acquosi.</p>	<p>Al tentativo successivo, utilizzare una teglia da arrosto più grande e aggiungere meno liquidi.</p>
<p>L'arrosto non è sufficientemente cotto.</p>	<p>Incidere l'arrosto. Preparare la salsa nella teglia da arrosto e inserire le fette di carne arrosto nella salsa. Terminare la cottura della carne solo con le microonde.</p>



Uso

4.11 Prodotti da forno, gratin, toast con condimenti



- I valori indicati nella tabella sono validi per gli alimenti inseriti nel forno freddo.
- Per i prodotti da forno, le patate gratinate e le lasagne, utilizzare una pirofila profonda 4-5 cm, resistente al calore e compatibile con le microonde.



- Posizionare il prodotto da forno sulla griglia inferiore.
- Lasciare i prodotti da forno e i gratin in forno per altri 5 minuti dopo averlo spento.
- Formaggio sul toast: Pre-tostare le fette di pane.

Prodotti da forno, gratin, toast	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazione del grill	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Prodotti da forno, dolci, circa 1,5 kg*	Pirofila senza coperchio	----- 	140 - 160	300	25 - 35
Torte salate, realizzate con ingredienti cotti, circa 1 kg*	Pirofila senza coperchio	----- 	150 - 160	700	20 - 25
Lasagne, fresche*	Pirofila senza coperchio		200 - 220	300	25 - 35
Patate gratinate realizzate con ingredienti crudi, circa 1,1 kg*	Pirofila senza coperchio		180 - 200	700	25 - 30
Toast con condimento, 4 fette**		-----	3	-	8 - 10

* Griglia inferiore

** Griglia superiore



4.12 Prodotti pronti, surgelati



- Attenersi alle istruzioni riportate sulla confezione.
- I valori indicati nella tabella sono validi per gli alimenti inseriti nel forno freddo.



- Non disporre patatine, crocchette o rosti di patate gli uni sopra gli altri.
- Girare a metà del tempo di cottura.
- Appoggiare gli alimenti direttamente sul piatto girevole.

Prodotti pronti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza del microonde in watt	Durata cottura in minuti
Pizza con base sottile*	Piatto girevole		220 - 230	-	10 - 15
Pizza con base alta	Piatto girevole		-	700	3
			220 - 230	-	13 - 18
Mini pizza*	Piatto girevole		220 - 230	-	10 - 15
Pizza baguette*	Piatto girevole		-	700	2
			220 - 230	-	13 - 18
Patate fritte	Piatto girevole		220 - 230	-	8 - 13
Crocchette*	Piatto girevole		210 - 220	-	13 - 18
Rosti, dischi di patate ripieni	Piatto girevole		200 - 220	-	25 - 30
Panini o baguette parzialmente cotti	Griglia inferiore		170 - 180	-	13 - 18
Bastoncini di pesce	Piatto girevole		210 - 230	-	10 - 20
Crocchette, nuggets di pollo	Piatto girevole		200 - 220	-	15 - 20
Lasagne, circa 400 g**	Griglia inferiore		220 - 230	700	12 - 17

*Preriscaldare il vano cottura per 5 minuti.

**Posizionare il cibo in pirofile resistenti al calore idonee.



5 Pulizia e manutenzione

Con una cura e una pulizia attenta, il forno a microonde manterrà il suo aspetto e rimarrà in buone condizioni. In questa sezione è illustrato come curare e pulire correttamente l'apparecchio.



Pericolo di scosse elettriche!

La penetrazione di umidità potrebbe causare scosse elettriche. Non utilizzare idropulitrici o pulitori a vapore.



Pericolo di ustioni!

Non pulire mai l'apparecchio subito dopo averlo spento, lasciar raffreddare l'apparecchio;



Pericolo di gravi danni alla salute!

L'energia del microonde potrebbe fuoriuscire in caso di danni alla porta del vano cottura o alla relativa guarnizione. Non utilizzare mai l'apparecchio in caso di danni alla porta del vano cottura o alla relativa guarnizione. Contattare il servizio post-vendita.



- Lievi differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio sono causate dall'utilizzo di materiali diversi, quali vetro, plastica e metallo.
- Le ombre simili a striature presenti sul pannello della porta sono causate dai riflessi della luce del forno.
- Eventuali odori sgradevoli, ad esempio prodotti dopo la preparazione del pesce, possono essere eliminati molto facilmente. Basta mettere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua, inserirvi anche un cucchiaino per evitare l'ebollizione ritardata e scaldare l'acqua per 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

5.1 Detergenti

Per evitare di danneggiare le varie superfici utilizzando il detergente sbagliato, attenersi alle informazioni riportate nella tabella.

Non utilizzare:

- detergenti forti o abrasivi;
- raschietti di metallo o di vetro per pulire il vetro della porta dell'apparecchio;
- raschietti di metallo o di vetro per pulire la guarnizione della porta;
- pagliette e spugne rigide;
- detergenti con alte concentrazioni di alcol.

Lavare accuratamente le nuove spugne prima dell'uso.

Lasciare asciugare accuratamente tutte le superfici prima di riutilizzare l'apparecchio.



Area	Detergenti
Parte anteriore dell'apparecchio	<p>Acqua calda e sapone:</p> <p>Pulire con un canovaccio e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti di metallo o di vetro per la pulizia.</p>
Parte anteriore dell'apparecchio con acciaio inossidabile	<p>Acqua calda e sapone:</p> <p>Pulire con un canovaccio e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, unto, amido e albumina (ad esempio albume d'uovo). Tali residui possono causare corrosione. È possibile acquistare detergenti specifici per acciaio inossidabile dal servizio post-vendita o in negozi specializzati. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti di metallo o di vetro per la pulizia.</p>
Vano cottura	<p>Acqua calda e sapone o soluzione a base di aceto:</p> <p>Pulire con un canovaccio e asciugare con un panno morbido.</p> <p>Se il forno è molto sporco: non utilizzare un detergente spray per il forno o altri detergenti per il forno aggressivi o materiali abrasivi. Anche pagliette, spugne ruvide e smacchiatori per padelle non sono idonei, in quanto potrebbero graffiare la superficie. Lasciare asciugare bene le superfici interne.</p>
Rientranze nel vano cottura	<p>Panno umido:</p> <p>Accertarsi che non si infiltri acqua dalla guida del piatto girevole nella parte interna dell'apparecchio.</p>
Griglie	<p>Acqua calda e sapone:</p> <p>Pulire con un detergente per acciaio inossidabile o lavare in lavastoviglie.</p>
Pannelli della porta	<p>Detergente per vetri:</p> <p>Pulire con un canovaccio. Non utilizzare raschietti di vetro.</p>
Guarnizione	<p>Acqua calda e sapone:</p> <p>Pulire con un canovaccio, non strofinare. Non utilizzare un raschietto di metallo o di vetro per la pulizia.</p>



Pulizia e manutenzione

5.2 Tabella dei malfunzionamenti

Spesso i malfunzionamenti hanno spiegazioni semplici. Consultare la tabella dei malfunzionamenti prima di contattare il servizio post-vendita.

Se una pietanza non risulta esattamente come desiderato, consultare la sezione


Guida degli esperti di cucina che contiene molti consigli e suggerimenti di cottura.



Pericolo di scosse elettriche!

Gli errori di riparazione sono pericolosi. Le riparazioni possono essere svolte esclusivamente dai nostri tecnici formati del servizio post-vendita.

Tabella dei malfunzionamenti

Problema	Possibile causa	Rimedio/informazioni
L'apparecchio non funziona.	Guasto dell'interruttore automatico.	Controllare nella scatola portafusibili che l'interruttore automatico dell'apparecchio funzioni correttamente.
	Spina non collegata.	Collegare la spina.
	Interruzione di corrente	Controllare se la luce della cucina funziona.
L'apparecchio non funziona.  viene visualizzato sul display.	Il blocco a prova di bambino è attivo.	Disattivare il blocco a prova di bambino (vedere la sezione «Blocco a prova di bambino»).
0:00 viene visualizzato sul display.	Interruzione di corrente	Reimpostare l'ora.
Il forno a microonde non si accende.	Porta non completamente chiusa.	Verificare che non vi siano residui o frammenti di cibo bloccati nella porta.
Il riscaldamento degli alimenti nel forno a microonde richiede più tempo del solito	Il livello di potenza del microonde selezionato è troppo basso.	Selezionare un livello di potenza più elevato.
	Ne è stata inserita nell'apparecchio una quantità maggiore rispetto al solito.	Quantità doppia = quasi raddoppiare il tempo di cottura.
	L'alimento era più freddo del solito.	Mescolare o girare gli alimenti durante la cottura.



Problema	Possibile causa	Rimedio/informazioni
Il piatto girevole stride o gratta.	Sporco o residui nella zona attorno alla guida del piatto girevole.	Pulire con cura i rulli sotto il piatto girevole e la rientranza sulla parte inferiore del forno.
Non è possibile impostare una specifica modalità operativa o un livello di potenza.	La temperatura, il livello di potenza o l'impostazione combinata non sono consentiti per la modalità operativa prescelta.	Scegliere impostazioni consentite.
<i>E1</i> viene visualizzato sul display.	Si è attivata la funzione di spegnimento di protezione termica.	Chiamare il servizio post-vendita.
<i>E4</i> viene visualizzato sul display.	Si è attivata la funzione di spegnimento di protezione termica.	Chiamare il servizio post-vendita.
<i>E11</i> viene visualizzato sul display.	Umidità nel pannello comandi.	Lasciare asciugare il pannello comandi.
<i>E17</i> viene visualizzato sul display.	Riscaldamento rapido non riuscito.	Chiamare il servizio post-vendita.

5.3 Acrilamide negli alimenti

Quali alimenti ne sono interessati?

L'acrilamide si produce principalmente nei prodotti cerealicoli e a base di patate

riscaldati ad alte temperature, quali patatine, toast, panini, pane, piccola pasticceria (biscotti, pan di zenzero, cookie).

Consigli per ridurre al minimo la quantità di acrilamide durante la preparazione delle pietanze

Generale	Ridurre al minimo i tempi di cottura. Cuocere le pietanze finché non risultano dorate, ma non troppo scure. I pezzi di alimenti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Biscotti Patatine da forno	Massimo 200°C in modalità riscaldamento dall'alto/dal basso o massimo 180°C in modalità 3D aria calda o aria calda. Massimo 190°C in modalità riscaldamento dall'alto/dal basso o massimo 170°C in modalità 3D aria calda o aria calda. L'albume o il tuorlo d'uovo riducono la formazione di acrilamide. Distribuirli in uno strato sottile e uniforme sulla teglia pasticcera. Cuocerne almeno 400 g per volta su una teglia pasticcera, in modo che le patatine non si secchino.



6 Installazione

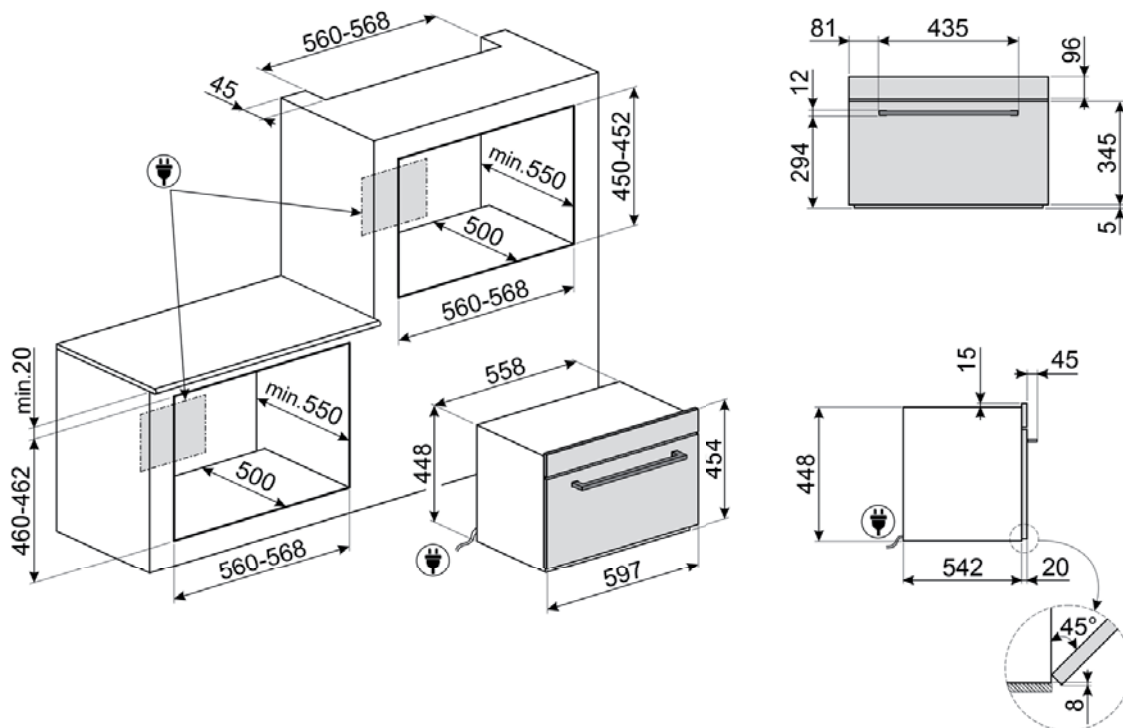
6.1 Unità da incasso

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'incasso in una cucina.
- Questo apparecchio non è progettato per essere tenuto sul piano di lavoro o in un armadietto.
- Il mobile non deve avere una parete posteriore dietro l'apparecchio.
- Mantenere una distanza di almeno 45 mm tra la parete e la base o il pannello posteriore della suddetta unità.
- Il mobile deve disporre di un'apertura di ventilazione da 250 cm² sulla parte anteriore. A tal fine, tagliare il pannello base o inserire una griglia di ventilazione.
- Le fessure e i fori di ventilazione non devono essere coperti.
- L'utilizzo sicuro di questo apparecchio può essere garantito solo previa installazione conforme alle presenti istruzioni di installazione.
- L'installatore è responsabile degli eventuali danni derivanti da un'installazione errata.
- Le unità nelle quali viene inserito l'apparecchio devono essere resistenti al calore fino a 90°C.



6.2 Dimensioni per l'installazione

IT



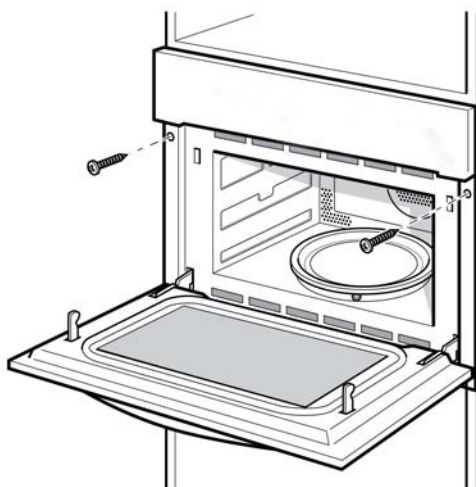
Deve essere presente uno spazio libero al di sopra del forno.



Incasso

Non tenere o trasportare l'apparecchio tenendolo dalla maniglia della porta. La maniglia della porta non può sostenere il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

1. Spingere con cautela il forno al microonde nell'incasso, accertandosi che si trovi al centro.
2. Aprire la porta e fissare il forno a microonde con le viti fornite in dotazione.



- Inserire completamente l'apparecchio e centrarlo.
- Non attorcigliare il cavo di collegamento.
- Avvitare l'apparecchio in posizione.
- Lo spazio tra il piano di lavoro e l'apparecchio non deve essere occupato da altre assi.



6.3 Informazioni importanti


L'apparecchio è progettato per essere installato in maniera permanente con un cavo di alimentazione a tre poli e può essere collegato esclusivamente da un installatore esperto autorizzato, in base allo schema di collegamento.

Il cavo di alimentazione può essere sostituito soltanto da un elettricista qualificato che lavori in conformità alle normative in vigore.

Non utilizzare più spine, multiprese o prolunghe. Un sovraccarico causa un pericolo di incendio.

Laddove il collegamento non sia più accessibile in seguito all'installazione, deve essere previsto l'uso di un sezionatore per tutti i poli con apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Collegare i fili del cavo di alimentazione di rete in conformità alla seguente codifica cromatica:

Verde e giallo	Cavo di terra  (E)
Blu	Conduttore di neutro (N)
Marrone	Sotto tensione (L)

Il costruttore si riserva di apportare senza preavviso tutte le modifiche che riterrà utili al miglioramento dei propri prodotti. Le illustrazioni e le descrizioni contenute in questo manuale non sono quindi impegnative ed hanno solo valore indicativo.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed useful for improvement of its products without prior notice. The illustrations and descriptions contained in this manual are therefore not binding and are merely indicative.

Le fabricant se réserve la faculté d'apporter, sans préavis, toutes les modifications qu'il jugera utiles pour l'amélioration de ses produits. Les illustrations et les descriptions figurant dans ce manuel ne sont pas contraignantes et n'ont qu'une valeur indicative.

Der Hersteller behält sich vor, ohne vorherige Benachrichtigung alle Änderungen vorzunehmen, die er zur Verbesserung seiner Produkte für nützlich erachtet. Die in diesem Handbuch enthaltenen Illustrationen und Beschreibungen sind daher unverbindlich und dienen nur zur Veranschaulichung.

De fabrikant behoudt zich het recht voor zonder waarschuwing alle wijzigingen aan te brengen die hij nodig acht om zijn producten te verbeteren. De afbeeldingen en de beschrijvingen die aanwezig zijn in deze handleiding zijn niet bindend, en hebben enkel een aanduidende waarde.

El fabricante se reserva el derecho a aportar sin aviso previo todas las modificaciones que considere útiles para la mejora de sus propios productos. Las ilustraciones y las descripciones contenidas en este manual no comprometen, por tanto, al fabricante y tienen un valor meramente indicativo.

O fabricante reserva-se o direito de efetuar, sem aviso prévio, qualquer modificação que vise o melhoramento dos respetivos produtos. As ilustrações e descrições contidas neste manual, não são, por isso, vinculativas e possuem apenas valor indicativo.

Производитель оставляет за собой право вносить без предупреждения все изменения, которые считает полезными для улучшения собственной продукции. Рисунки и описания, содержащиеся в данном Руководстве по эксплуатации, не имеют обязательств и имеют ознакомительный характер.

Producent zastrzega sobie prawo do nanoszenia, bez uprzedniego powiadomienia, wszelkich zmian, które uzna za stosowne w celu ulepszenia swoich produktów. Rysunki i opisy zawarte w niniejszej instrukcji nie są zobowiązujące i mają charakter przykładowy.

SMEG S.p.A.

Via Leonardo Da Vinci, 4
42016 San Girolamo di
Guastalla (RE)
ITALY

www.smeg.com