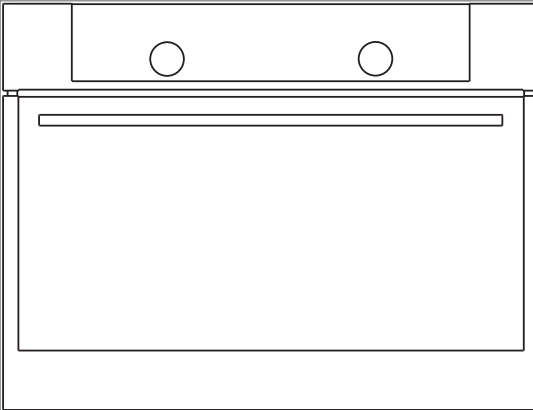


IT

**ISTRUZIONI
DETTAGLIATE**
PER L'USO DEL
MICROONDE
COMBINATO

gorenje



Vogliamo ringraziarvi
per la fiducia nell'acquisto del nostro
apparecchio.

Per facilità di utilizzo del prodotto
abbiamo incluso istruzioni dettagliate.
Queste dovrebbero aiutarvi a
ottenere la più veloce conoscenza del
vostro nuovo apparecchio.

Assicuratevi di avere ricevuto
l'apparecchio non danneggiato. Se
trovate i danni dovuti al trasporto,
si prega di prendere contatto
con rivenditore, presso di cui è
stato acquistato l'apparecchio o il
magazzino regionale, da dove è stato
consegnato. Il numero di telefono
troverete sulla fattura o sulla bolla di
consegna.

Istruzioni per l'incastro e per
collegamento sono allegate su foglio
separato.

Istruzioni per l'uso dell'apparecchio
si possono trovare anche sul nostro
sito web:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Informazioni importanti



Il consiglio, l'annotazione

INDICE

4 AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA 9 Prima di collegare il l'apparecchio	INTRODUZIONE
10 FORNO A MICROONDE COMBINATO 13 Dati tecnici 14 L'unità di comando (dipende dal modello)	
16 PREUTILIZZO	PRIMA PREPARAZIONE DELL' APPARECCHIO
17 PASSI DI COTTURA (1 - 6) 17 1. Passo: INNESTO E IMPOSTAZIONE 18 2. Passo: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA 20 3. Passo: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI 24 4. Passo: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI 26 5. Passo: L'AVVIAMENTO DI COTTURA 26 6. Passo: DISINNESTO DEL FORNO	PASSI DI COTTURA
27 DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE DI COTTURA	
45 PULIZIA E MANUTENZIONE 46 Pulizia classica del forno 47 Pulizia del forno con funzione acqua clean 48 Rimozione e pulizia delle guide metalliche laterali 49 Sostituzione della lampadina	PULIZIA E MANUTENZI- ONE
50 TABELLA DELLE INTERFERENZE E DEGLI ERRORI	SOLUZIONE DEI PROBLEMI
51 SMALTIMENTO	

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E CONSERVARLE PER UN UTILIZZO FUTURO.

I bambini di età superiore agli 8 anni e le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o con conoscenze ed esperienze insufficienti possono utilizzare questo apparecchio sotto opportuna supervisione o se hanno ricevuto appropriate istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne capiscono i pericoli connessi all'uso dell'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

AVVERTENZA: L'apparecchio e alcune parti accessibili dell'apparecchio, si riscaldano notevolmente durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini minori di otto anni devono essere sempre sorvegliati.

AVVERTENZA: Durante l'uso le parti accessibili dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi notevolmente. Non lasciare che i bambini stiano vicino al forno.

L'apparecchio diventa molto caldo durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

AVVERTENZA: Prima di sostituire la lampadina, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro sulla porta del forno o il vetro del coperchio del piano di cottura, in quanto si potrebbe danneggiare la superficie e di conseguenza si potrebbero causare delle crepe sul vetro.

Non pulire l'apparecchio con pulitrici a vapore o ad alta pressione a causa del rischio di scosse elettriche.

Il dispositivo di disattivazione deve essere installato nell'impianto fisso in conformità alle istruzioni per i collegamenti elettrici.

Il cavo di alimentazione danneggiato può essere sostituito solo dal produttore o da un tecnico autorizzato o da un'altra persona professionalmente qualificata poiché tale compito può essere pericoloso (solo per gli apparecchi con cavo di alimentazione).

Non installare l'apparecchio dietro una porta decorativa per evitare che il dispositivo si surriscaldi.

L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico. Non utilizzarlo per nessun altro scopo come ad es. per riscaldare gli ambienti, asciugare animali, carta, tessuti o erbe aromatiche, poiché in questi casi si corre il rischio di lesioni o incendi.

L'apparecchio deve essere collegato solo da un servizio di assistenza o da un esperto autorizzato. In caso di interventi e riparazioni non professionali dell'apparecchio si corre il rischio di gravi lesioni fisiche e danni all'apparecchio.

Se i cavi di collegamento di altri apparecchi situati in prossimità di questo apparecchio si incastrano dentro la porta del forno, potrebbero danneggiarsi e potrebbero provocare un cortocircuito. Assicurarsi quindi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi siano a una distanza sicura.

Non rivestire il forno di carta stagnola e non mettere le teglie o altri recipienti nel fondo del forno poiché il rivestimento di carta stagnola impedisce la circolazione dell'aria nel forno, ostacola la cottura e rovina lo smalto.

Durante il funzionamento del forno la sua porta diventa molto calda. Per una protezione supplementare è stato installato un terzo vetro che riduce la temperatura sulla superficie del vetro esterno della porta del forno (solo alcuni modelli).

I cardini della porta del forno si possono danneggiare se devono sostenere un peso eccessivo. Non appoggiare recipienti pesanti sulla porta aperta del forno e durante la pulizia dell'interno del forno non piegarsi sopra. Non salire mai sopra la porta aperta del forno e non permettere ai bambini di sedersi sopra.

Non sollevare l'apparecchio afferrando la maniglia della porta.

L'uso del forno è sicuro sia con le guide per le teglie che senza di esse.

Assicurarsi che le scanalature di ventilazione non siano coperte o ostacolate in qualche modo.

Uso sicuro del forno a microonde

AVVERTENZA: Se la porta o i cardini della porta sono difettosi, non si deve usare il forno fino a quando non viene adeguatamente riparato da un tecnico abilitato.

AVVERTENZA: Gli interventi di manutenzione e la riparazione dell'apparecchio, in cui occorre rimuovere i coperchi di protezione all'esposizione alle microonde, possono essere eseguiti solo ed esclusivamente da un tecnico abilitato in quanto si tratta di un intervento molto pericoloso.

AVVERTENZA: Non mettere mai a riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori ben sigillati, in quanto potrebbero esplodere.

L'apparecchio è destinato ad un uso domestico o in ambienti simili, quali:

- cucine compatte per il personale nei negozi e in altri ambienti di lavoro,
- fattorie familiari,
- unità di alloggio per gli ospiti in alberghi, motel e altre strutture ricettive,
- strutture che offrono bed and breakfast.

Uporablajte le pripomočke, ki so primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Utilizzare solo utensili adatti all'uso in un forno a microonde.

Non utilizzare nel forno a microonde contenitori in metallo per la preparazione di cibi o bevande.

Quando si riscalda il cibo in un contenitore di plastica o carta, tenere d'occhio il forno, in quanto tali confezioni possono incendiarsi.

Se si riscaldano delle bevande nel forno a microonde si possono verificare delle reazioni ritardate e il liquido può

bollire intensamente, quindi bisogna prestare molta attenzione quando si maneggia il recipiente in cui viene riscaldata la bevanda. Per evitare ciò, inserire sempre nel recipiente prima di mettere a riscaldare un elemento non metallico (un cucchiaino di legno, di vetro o di plastica).

Il contenuto di biberon e dei contenitori di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato controllandone la temperatura prima del consumo, per evitare scottature.

Non cucinare uova racchiuse nel guscio in quanto potrebbero scoppiare anche dopo che il programma di riscaldamento è terminato.

Se si nota del fumo spegnere il forno e staccare la spina dalla presa di corrente mentre si deve lasciare chiusa la porta per reprimere la fuoriuscita di eventuali fiamme.

Se esce fumo dal forno, spegnere il forno e staccare la spina dalla presa di corrente mentre si deve lasciare chiusa la porta per reprimere la fuoriuscita di eventuali fiamme.

Il forno a microonde è progettato per il riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di cibi o vestiti e il riscaldamento di impacchi, pantofole, spugne, panni umidi e simili possono causare lesioni, ignizione o incendi.

Pulire regolarmente il forno e rimuovere tutti i residui di cibo.

Se non si mantiene pulito il forno, ciò può portare al deterioramento delle sue superfici influenzando in tal modo negativamente sulla durata dell'apparecchio e può portare a situazioni potenzialmente pericolose.

Se l'apparecchio è installato in un elemento di arredo chiuso da una porta, la porta dell'elemento da cucina deve essere lasciata sempre aperta quando viene utilizzato il forno a microonde.

Tenere in considerazione la distanza minima tra il bordo superiore del forno e l'oggetto più vicino sopra di esso.

Il forno a microonde è progettato per il riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di cibo o vestiti e il riscaldamento di impacchi, pantofole, spugne, panni umidi e simili può causare lesioni, ignizione o incendi.

Usare sempre guanti protettivi quando si prende il contenitore dal forno. Alcuni tipi di contenitori possono assorbire il calore dal cibo e diventare così molto caldi.

Utilizzare solo contenitori adatti ad essere utilizzati nel forno a microonde. Non utilizzare contenitori in acciaio o contenitori con bordi decorativi dorati o argentati.

Non lasciare accessori nel forno quando è spento. Per non danneggiare il forno, non accenderlo mai quando è vuoto.

Non utilizzare contenitori di porcellana, ceramica o argilla se questi materiali hanno pori o se l'interno di questi contenitori non è smaltato. L'umidità che penetrerebbe nei pori potrebbe provocare l'esplosione del recipiente durante il riscaldamento. Utilizzare solo contenitori destinati ad essere utilizzati nei forni a microonde.

Leggere sempre e seguire le istruzioni per il riscaldamento nel forno a microonde specificate sull'imballaggio dell'alimento.

Fare attenzione quando si riscaldano cibi contenenti alcool in quanto potrebbe crearsi nel forno una miscela infiammabile di alcol e aria. Aprire con cautela la porta.

Durante l'utilizzo del forno a microonde o del forno combinato a microonde e del forno convenzionale, non è consigliabile l'utilizzo di contenitori metallici e forchette metalliche, cucchiai, coltelli o fermagli per il cibo congelato. Dopo il riscaldamento, mescolare il cibo o lasciarlo riposare per un po' di tempo affinché il calore si distribuisca uniformemente.

PRIMA DI COLLEGARE IL L'APPARECCHIO

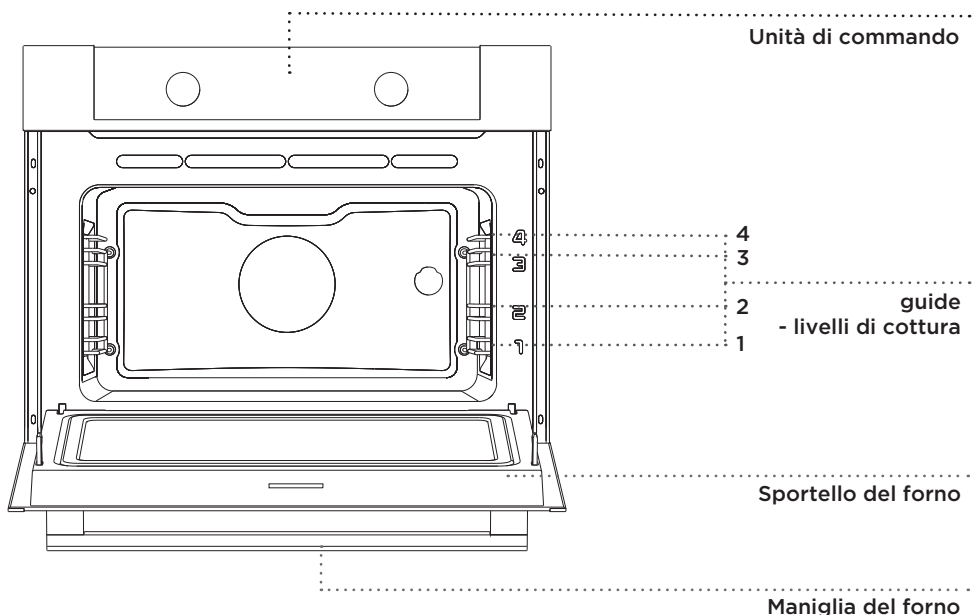


Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di collegare l'apparecchio. L'eliminazione dei difetti o reclami derivanti da un collegamento o uso non corrette dell'apparecchio non sono soggette a garanzia.

FORNO A MICROONDE COMBINATO

(DESCRIZIONE DEL FORNO ED ATTREZZATURA - DIPENDE DAL MODELLO)

La foto mostra uno dei modelli degli apparecchi da incasso. Gli apparecchi per quali sono preparate queste istruzioni di uso, possono avere le attrezzature diverse, in modo che possono ottenere alcune funzioni e attrezzature che il vostro apparecchio non possiede.



GUIDE DI FILO DI FERRO

Guide di filo di ferro consentono la preparazione dei cibi a quattro livelli (notare che i livelli si contano dal basso verso l'alto).

Le guide 3 e 4 sono destinate alla cottura alla griglia.

INTERRUTTORI DELLA PORTA DEL FORNO

Gli interruttori spengono il riscaldamento del forno, la ventola e il microonde quando durante il funzionamento si apre la porta del forno. Quando la porta si richiude, gli interruttori riattivano il riscaldamento e il microonde.

VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

L'apparecchio ha una ventola di raffreddamento incorporata che raffredda il telaio del forno e il pannello di controllo dell'apparecchio.

FUNZIONAMENTO PROLUNGATO DELLA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO

Dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento resta ancora in funzione per un po' di tempo per raffreddare il forno. (Il funzionamento prolungato della ventola di raffreddamento dipende dalla temperatura nel centro del forno).

ACCESSORI DEL FORNO (dipende dal modello)



LA TEGLIA DI VETRO si usa per la cottura di cibi con tutti i sistemi del forno e con il microonde. Può anche essere usata come piatto di portata.



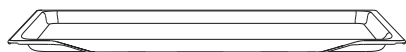
Non si possono usare griglie, teglie basse e profonde o qualsiasi altro oggetto in metallo con i sistemi di cottura a microonde!



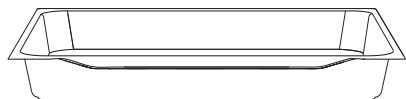
LA GRIGLIA si usa per cottura alla griglia o per posizionare il piatto con il cibo.



La griglia è dotata di fermo di sicurezza, quindi deve per estrarre essere sempre leggermente rialzata dalla parte frontale.



LA TEGLIA BASSA si usa per la cottura dei dolci e delle focacce.



LA TEGLIA ALTA si usa per la cottura della carne e dei dolci umidi.

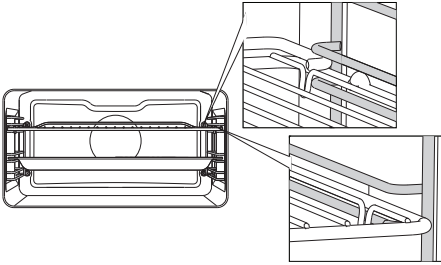
È indicata anche come il recipiente per raccogliere il grasso che si scoglie durante la cottura.



Durante la cottura la teglia alta non deve essere inserita mai nella prima guida se non, quando si usa per la cottura alla griglia o quando, usando la griglia, la teglia alta si usa per raccogliere il grasso.



l'accessorio da forno può cambiare forma riscaldandosi, il che non influisce sulla sua funzionalità. Quando si raffredda, ritorna al suo stato originale.



Nel caso delle guide di filo di ferro, la griglia e le teglie devono essere sempre inserite nella fessura di guida, definita dai profili di filo di ferro.



L'apparecchio e alcune parti accessibili durante la cottura si surriscaldano. Quando si usa il forno, indossare guanti protettivi.

DATI TECNICI

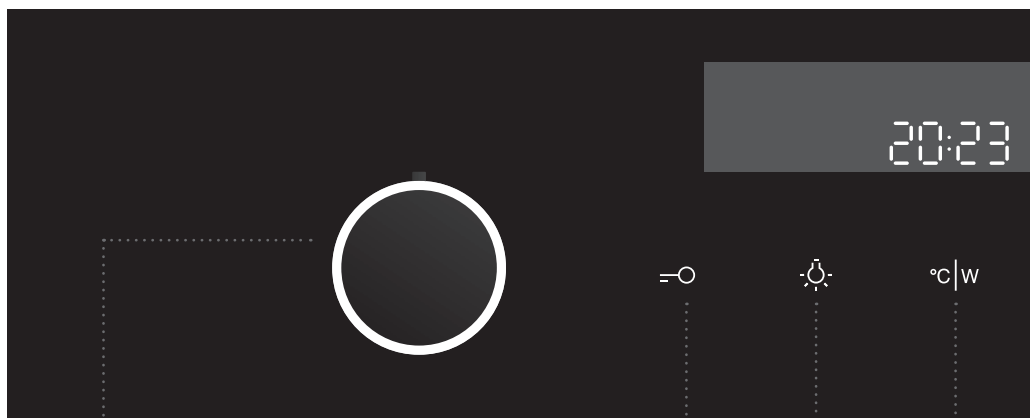
(DIPENDE DAL MODELLO)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.1 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

La targhetta con i dati di base dell'apparecchio è posta sul bordo del forno ed è visibile quando aprite lo sportello del forno.

L'UNITÀ DI COMANDO

(DIPENDE DAL MODELLO)



1 TASTO PER
LA SCELTA
DEL SISTEMA DI
COTTURA

(dipende dal
modello)

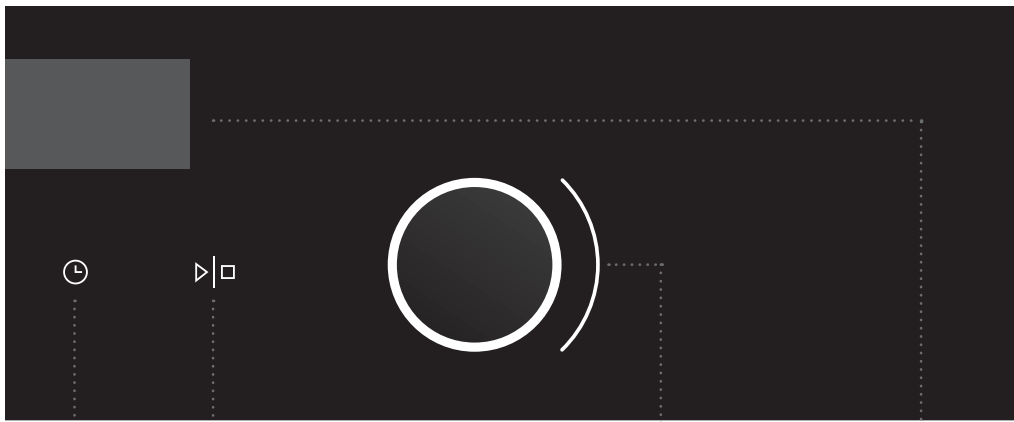
2 TASTO
PROTEZIONE
BAMBINI - BLOCCO

3 TASTO PER
ACCENDERE/
SPEGNERE LA
LUCE DEL FORNO

4 TASTO DELLA
TEMPERATURA

ANNOTAZIONE:

Simboli di sistema cottura possono essere visualizzati sul pulsante o sul pannello frontale (dipende dal modello dell'apparecchio).



5 TASTO DEL TIMER PROGRAMMABILE ELETTRONICO

Durata di funzionamento
Fine del funzionamento
Allarme
Ora del giorno

6 TASTO START / STOP per l'avvio e la conclusione del programma

7 TASTO PER MODIFICARE / SELEZIONARE LE IMPOSTAZIONI (- / +)

È possibile impostare l'ora e la temperatura.

8 INFORMAZIONI SUL DISPLAY SULLA COTTURA E L'ORA DEL GIORNO

ANNOTAZIONE:

Per ottenere i tasti più reattivi, toccarli con la superficie la più grande del polpastrello delle dita. Ad ogni pressione del tasto, si fa sentire l'allarme acustico.

PREUTILIZZO

Dopo aver ricevuto l'apparecchio, prenderne fuori dal forno tutti i pezzi compresi quelli di trasporto.

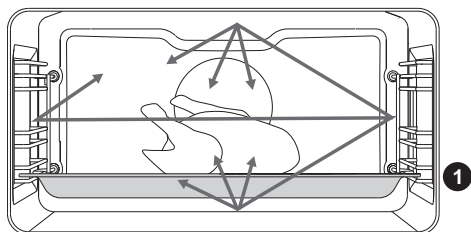
Tutti gli accessori devono essere puliti con acqua tiepida e detergente comune. Non utilizzare detersivi abrasivi.

Con il primo funzionamento del forno, fuoriesce il tipico odore "di nuovo", quindi durante il riscaldamento del forno bisogna areare bene l'ambiente.

FUNZIONAMENTO DELLE MICROONDE

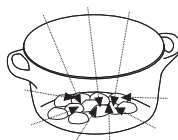
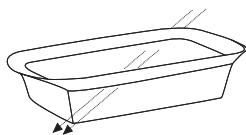
Le microonde vengono utilizzate per la cottura, l'arrosto e lo scongelamento degli alimenti. Esse forniscono una cottura rapida ed efficace senza cambiare il colore o la forma del cibo.

Le microonde sono una forma di radiazione elettromagnetica. Nel nostro ambiente tali onde di solito appaiono in forma di onde radio, di luce e di raggi infrarossi. La gamma di frequenza delle microonde è di 2.450 MHz.



Il comportamento delle microonde è caratterizzato dal fatto che:

- i metalli riflettono le microonde,
- le microonde attraversano gli altri materiali,
- le molecole di acqua, grassi e zuccheri assorbono le microonde.



Quando il cibo è esposto alle microonde, le molecole all'interno di esso cominciano a muoversi ad alta velocità riscaldandosi.

La profondità di penetrazione delle onde nel cibo è di circa 2,5 cm. Se il pezzo di cibo è più spesso, il centro di tale pezzo si cuoce tramite il trasferimento di calore (conduzione), come per la cottura tradizionale.



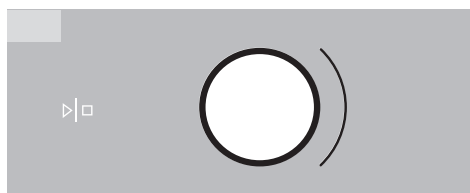
Quando si utilizza il sistema con microonde, il forno non deve mai essere vuoto.

PASSI DI COTTURA (1 - 6)


1. PASSO: INNESTO E IMPOSTAZIONE

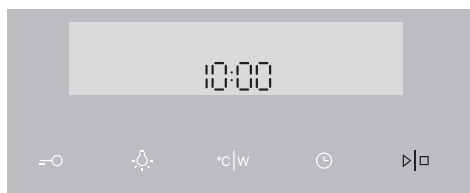
Dopo il primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica o dopo un'interruzione prolungata di alimentazione elettrica lampeggia sul pannello "12:00" e riluce il simbolo. Impostare l'ora del giorno.

IMPOSTAZIONE ORE




1 Ruotare LA MANOPOLA PER CAMBIARE LE IMPOSTAZIONI (-/+) e prima impostare i minuti e poi il tempo salta sulle ore. Dopo 3 secondi l'impostazione viene salvata.

 Se si tiene premuta la manopola nella posizione destra o sinistra, il cambiamento delle impostazioni è accelerato.




2 Confermare l'impostazione premendo il tasto START/STOP. Se entro tre secondi non premete nulla, l'impostazione viene salvata automaticamente.

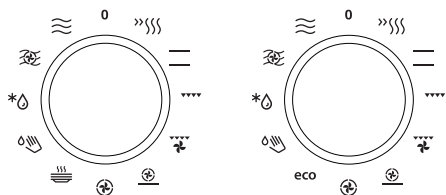
 Il forno funziona, anche se non s'imposta l'ora del giorno, ma in questo caso non è possibile impostare le funzioni di tempo (vedi il capitolo: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI DI TEMPO).

Dopo alcuni minuti d'inattività, l'apparecchio va nella modalità di ibernazione - Standby.


CAMBIAMENTO D'IMPOSTAZIONE ORE

È possibile cambiare l'ora del giorno quando non esiste una funzione di tempo attiva. Premendo il tasto  s'imposta il tempo corrente. Confermare l'impostazione premendo il tasto START.







2. PASSO: SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA



Ruotando la manopola (sinistra e destra) selezionare SISTEMA DI COTTURA (vedi tabella dei programmi). Il display mostra l'icona selezionata.

 Le impostazioni possono essere modificate anche durante il funzionamento.

SISTEMA	DESCRIZIONE	PROPOSTA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA PREIMPOSTATA (°C)
	SISTEMI DEL FORNO		
»»»»»	RAPIDO PRERISCALDAMENTO Viene utilizzato se si desidera riscaldare il forno il più presto alla temperatura desiderata. Questa funzione non è adatta per l'arrostimento dei cibi. Quando il forno viene riscaldato alla temperatura impostata, il riscaldamento è completato.	160	-
— —	RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE Il riscaldamento nella parte superiore e inferiore del forno trasmette uniformemente il calore all'interno del forno. La cottura di dolci e di carne è possibile solo su un livello.	200	-
▼▼▼	GRILL Si attiva solo il riscaldamento superiore e quello a raggi infrarossi. Il calore viene trasmesso direttamente dal riscaldamento a raggi infrarossi che si trova nella parte superiore del forno. Per aumentare l'effetto del riscaldamento si attiva anche il riscaldamento superiore. Viene usato per grigliare piccole quantità di panini imbottiti, carne e wurstel o per preparare toast.	240	-
▼▼▼	GRILL CON VENTOLA Si attiva il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. Viene usato per fare la carne arrosto e per cuocere grandi pezzi di carne o pollame su un solo livello del forno. È adatto anche per gratinare e per ottenere una crosta croccante.	170	-
⊕	ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE Si attiva il riscaldamento inferiore e il riscaldamento a circolo con la ventola. Viene usato per cuocere le pizze, per dolci umidi, torte di frutta e pasta lievitata e pasta frolla su più livelli.	200	-

SISTEMA	DESCRIZIONE	PROPOSTA TEMPERATURA (°C)	TEMPERATURA PREIMPOSTATA (°C)
	ARIA CALDA Si attiva il riscaldamento a circolo e la ventola. La ventola nella parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno all'arrosto o ai dolci. Viene usato per la cottura di carne e di dolci su più livelli.	180	-
	RISCALDAMENTO POSATE E SERVIZI È usato se si vuole preriscaldare il servizio (piatti, tazze), e per i cibi che devono essere tenuti al caldo più a lungo.	60	-
eco	COTTURA EKO ¹⁾ Per ottimizzare il consumo di energia durante la cottura. Si utilizza per cuocere la carne e i dolci.		
	AQUA CLEAN Emana calore solo il microonde. Si usa per rimuovere le macchie e pezzi di cibo nel forno. Il programma viene eseguito in 4 minuti.	-	750
SISTEMA AUTOMATICO			
	SCONGELAMENTO L'aria circola senza i riscaldatori accesi. Funziona solo la ventola. Viene utilizzato per uno scongelamento lento del cibo. Utilizzo del forno a microonde per scongelare i cibi surgelati. I programmi automatici del sistema consentono anche lo scongelamento dei cibi con il microonde (da A1 fino a A5).	-	-
SISTEMI COMBINATI / SISTEMI DI MICROONDE			
	ARIA CALDA E MICROONDE Si usa per tutti i tipi di carne, zuppe miste, verdure, sformati, torte, pane e piatti gratinati (piatti che richiedono tempi di cottura più lunghi).	160	600
	SISTEMA A MICROONDE Viene utilizzato per la cottura e lo scongelamento degli alimenti. Esso fornisce una cottura veloce ed efficace senza cambiare il colore o la forma del cibo.	-	750

¹⁾ Questa funzione viene utilizzata per determinare la classe di efficienza energetica in conformità con lo standard EN 60350-1.

Con questa funzione non viene mostrata la temperatura effettiva nel forno a causa del particolare funzionamento dell'algoritmo e dello sfruttamento del calore residuo.

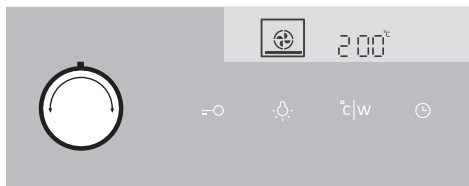
3. PASSO: SELEZIONE DELLE IMPOSTAZIONI

Ogni sistema di cottura ha le impostazioni basiche che possono essere modificate anche durante il funzionamento.

Le impostazioni vengono modificate premendo il tasto desiderato (prima di premere il tasto START/STOP). Alcune impostazioni dei certi programmi non possono essere selezionate, a che vi avverte il segnale acustico.

MODIFICA DELLA TEMPERATURA DI COTTURA E DELLA POTENZADI FUNZIONAMENTO DEL MICROONDE

Impostare la potenza (W) solo nei sistemi combinati e nei sistemi con microonde.



1 Selezionare la MODALITÀ DI COTTURA. Sul display appare il simbolo selezionato e lampeggia la TEMPERATURA PREIMPOSTATA.



2 Selezionare la MODALITÀ DI COTTURA. Sul display appare il simbolo selezionato e lampeggia la TEMPERATURA PREIMPOSTATA.



3 Toccando due volte il TASTO per la TEMPERATURA impostare la potenza. Sul display appaiono i Watt (W). Ruotare il TASTO (-/+) e impostare la potenza.

 La temperatura massima e la potenza sono limitate per alcuni sistemi.

Dopo aver acceso l'apparecchio premendo il tasto START, il display mostra alternativamente la temperatura e la potenza di funzionamento del microonde (solo nei sistemi combinati).

Sul display lampeggia il simbolo °C/W fin quando viene raggiunto il valore preimpostato.

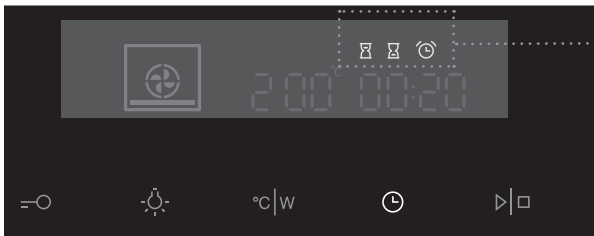
POTENZA DI FUNZIONAMENTO	USO
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Riscaldamento rapido di bevande, acqua e cibo ad alto contenuto di liquido. • Cottura di cibo ad alto contenuto di acqua (minestre, salse ...).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di verdure fresche o congelate.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Per fondere il cioccolato. • Cottura di pesci e frutti di mare. Preriscaldamento a due livelli. • Cottura di fagioli secchi a bassa temperatura. • Riscaldamento e cottura di piatti delicati a base di uova.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di latticini e di marmellate a bassa temperatura.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Per scongelare manuale, ammorbidire il burro, il gelato.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Per scongelare i dolci che contengono crema.

FUNZIONI DI TEMPO

Prima ruotate la MANOPOLA PER SELEZIONE DI SISTEMA DI ARROSTIMENTO, e quindi impostate la TEMPERATURA.

Toccate il tasto OROLOGIO e con tocco ripetuto selezionate il simbolo. Per la funzione di tempo selezionata s'illumina il simbolo sul display e lampeggia il tempo d'inizio/fine di arrostimento determinato da voi. Gli altri simboli sono leggermente illuminati.

Premete START per l'inizio di arrostimento. Il display mostra DURATA di funzionamento.



mostra delle funzioni di tempo



Impostazione della durata di funzionamento

In questa modalità impostate la durata di funzionamento del forno. Impostate la durata di funzionamento desiderata. Prima impostate le minute e quindi le ore. Il display mostra l'icona e la durata di funzionamento.



Impostazione della partenza ritardata del forno

In questa modalità impostare la durata di funzionamento del forno (durata di funzionamento) e a che ora deve finire il funzionamento (fine di funzionamento). Controllare se l'orologio è impostato al momento giusto della giornata.

Esempio:

Tempo attuale: 12:00

Durata di arrostimento: 2 ore

Fine di arrostimento: 18:00

Iniziate con l'impostazione del TEMPO DI FUNZIONAMENTO (2 ore). Con un secondo tocco del tasto ORA selezionate il TEMPO DI SPEGNIMENTO. Sul display viene automaticamente visualizzata e inizia a lampeggiare la somma del tempo del giorno e del tempo di funzionamento del forno (14:00).

Impostare il tempo di fine cottura (18:00).

Premete il tasto START per l'inizio di arrostimento. L'orologio aspetta l'inizio di arrostimento e il simbolo s'illumina. Il forno inizia a funzionare automaticamente e puntualmente (alle 16:00) e smette di funzionare al tempo selezionato. (alle 18:00).



Impostazione del dispositivo di allarme

Dispositivo di allarme si può utilizzare autonomamente, indipendente dal funzionamento del forno. L'impostazione la più lunga è di 24 ore.

L'ultimo minuto durante il ciclo del dispositivo di allarme è indicato nell'intervallo di secondi.

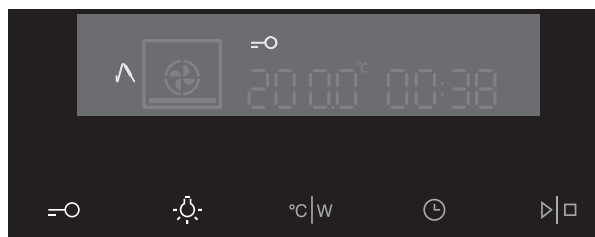


Trascorso il tempo impostato, il forno automaticamente smette di funzionare. Un segnale acustico viene emesso che si può disattivare premendo un tasto qualsiasi rispettivamente dopo un minuto il segnale acustico si spegne automaticamente.


Tutte le funzioni di tempo possono essere disattivate in modo che il tempo selezionato è impostato su "0".

Dopo alcuni minuti d'inattività l'apparecchio va nella modalità di ibernazione - standby.

4. PASSO: SELEZIONE DELLE FUNZIONI SUPPLEMENTARI



Le funzioni sono attivate/disattivate premendo il tasto desiderato o combinazione dei tasti.

 Alcune funzioni in alcuni sistemi non possono essere attivate; sarete avvisati da un segnale acustico.

PROTEZIONE DEI BAMBINI

Attivatelo con un semplice tocco di un tasto PROTEZIONE BAMBINI. Sul display s'illumina l'icona di chiave. Con tocco ripetuto su questo tasto la protezione dei bambini si esclude. L'icona sul display si spegne.

Se s'impone il blocco quando non avete impostato nessuna funzione di tempo, (solo la visualizzazione dell'ora di giorno), il forno non funzionerà.

Se s'impone la protezione dei bambini dopo aver impostato qualsiasi funzione di tempo, il forno funzionerà normalmente, ma non sarete in grado di modificare le impostazioni.

Durante l'attivazione della protezione dei bambini non possono essere modificati i sistemi o le funzioni supplementari. Si può solo spegnere l'arrostimento, ruotando la manopola sulla selezione di "0".

Protezione dei bambini rimane attiva anche dopo che il forno è spento. Se si desidera selezionare un nuovo sistema, è necessario disattivare la protezione dei bambini.

L'ILLUMINAZIONE DEL FORNO

L'illuminazione del forno si attiva automaticamente, quando lo sportello viene aperto o quando si accende il forno.

Dopo aver terminato l'arrostimento, la luce splende ancora per 1 minuto.

La luce nel forno può essere attivata o disattivata premendo il tasto L'ILLUMINAZIONE.

5sek °C|w **SEGNALE ACUSTICO**

Il volume del segnale acustico può essere impostato quando non è attiva nessuna funzione di tempo (visualizzato è solo il tempo del giorno).

Per cinque secondi premere il tasto TEMPERATURA/POTENZA. Il display visualizza due linee, che sono completamente illuminate. Ruotando la MANOPOLA (+/-) è possibile impostare tre livelli di volume (una, due o tre linee). Dopo 3 secondi l'impostazione viene salvata automaticamente e l'ora del giorno si visualizza.

5sek ☀ **RIDUZIONE DEL CONTRASTO DEL DISPLAY**

Manopola per selezione di sistema di arrostitimento deve essere impostata sulla posizione "0".

Per cinque secondi premere il tasto ILLUMINAZIONE. Il display visualizza due linee, che sono completamente illuminate. Ruotando la MANOPOLA (+/-) è possibile schiarire o scurire il display; ci sono tre livelli di volume (una, due o tre linee). Dopo 3 secondi l'impostazione viene salvata automaticamente.

=O + ⌚ **STANDBY**

L'illuminazione del display si spegne automaticamente dopo 10 minuti se non si utilizza.

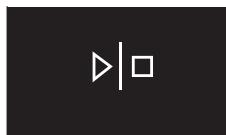
Premendo il tasto CHIAVE + OROLOGIO si può spegnere il display. Se qualsiasi funzione di tempo è attivata, il display visualizza "OFF" e l'icona OROLOGIO che avvisa la funzione attivata.



Dopo una caduta dell'alimentazione elettrica o dopo disinserimento dell'apparecchio, tutte le funzioni aggiuntive si conservano per un massimo di alcuni minuti. Trascorso questo tempo, tutte le impostazioni, ad eccezione del segnale acustico e della protezione dei bambini, ritornano ai valori di base.

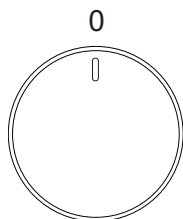
5. PASSO: L'AVVIAMENTO DI COTTURA


Avviate l'arrostimento con una pressione lunga del tasto START/STOP.




6. PASSO: DISINNESTO DEL FORNO

La manopola per SELEZIONE DI SISTEMA DI ARROSTIMENTO ruotate sulla posizione "0".



 Dopo l'arrostimento completato, quando il forno è spento, il display visualizza una diminuzione delle temperature a 50 °C. Intanto tutte le impostazioni di tempo sull'orologio vengono interrotte e cancellate. L'orologio s'imposta alla visualizzazione del tempo di giorno.

Dopo 1 minuto di inattività, l'apparecchio va nella modalità di ibernazione - Standby.

 Dopo aver usato il forno, nei canali di raccolta della condensa (sotto la porta) si accumula dell'acqua; asciugarla con una spugna o un panno.

DESCRIZIONI DEI SISTEMI E TABELLE DI COTTURA

Se nelle tabelle di cottura non trovate il cibo selezionato, cercate le informazioni su cibo simile. I dati sono indicati per la cottura di un livello dei cibi nel forno.

Le temperature sono indicate nei valori più bassi e più alti. In primo luogo, impostate una temperatura più bassa; se cibo non si abbrunisca abbastanza, la prossima volta dovette aumentare la temperatura.

Tempi di cottura sono indicativi e possono variare nelle condizioni determinate.

Designazione * significa che si deve preriscaldare il forno sul sistema selezionato di cottura.

Preriscaldare il forno solo se così indicato nella ricetta o nelle tabelle in questo manuale per l'uso. Riscaldamento del forno vuoto consuma un sacco di energia, per questo la cottura successiva delle diverse torte o pizze consente un risparmio grande di energia perché il forno è già riscaldato.

Utilizzate le teglie scure rivestite di silicone o teglie rivestite di smalto, perché queste hanno un'eccellente conduttività termica.

Quando si utilizza la carta per l'arrostitimento, controllare per vedere se la carta è stabile per le alte temperature.

Durante l'arrostitimento dei pezzi più grandi della carne o dei dolci nel forno si creerà una maggiore quantità di vapore che sullo sportello del forno può creare la condensa. Questo è un fenomeno normale che non pregiudica il funzionamento dell'apparecchio. Dopo l'arrostitimento completato asciugate lo sportello e vetro dello sportello a secchezza.

Verso la fine di arrostitimento è possibile spegnere il forno per circa 10 minuti prima della fine di arrostitimento per sfruttare il calore residuo e per risparmiare in questo modo l'energia.

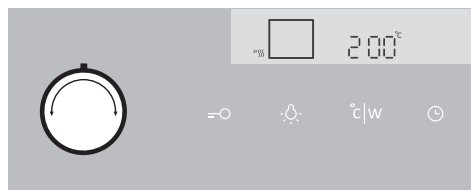
Non raffreddare i piatti nel forno chiuso, per evitare la condensa.

SISTEMI DEL FORNO


PRERISCALDAMENTO RAPIDO DEL FORNO



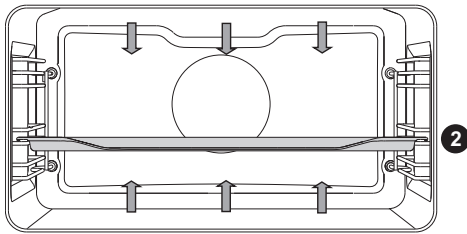
Questo sistema viene utilizzato quando si desidera che il forno si riscaldi rapidamente alla temperatura desiderata il più presto possibile. Non adatto per l'arrostimento dei piatti.



Ruotare la MANOPOLA SELEZIONE DI SISTEMA DI ARROSTIMENTO sul preriscaldamento rapido. Il display visualizza TEMPERATURA PREIMPOSTATA che potete anche modificare.

 Dopo l'accensione, il forno inizia a riscaldarsi. Sul display lampeggia il simbolo °C. Dopo aver raggiunto la temperatura impostata, preriscaldamento è completato e viene emesso il segnale acustico che si può disattivare, premendo un tasto qualsiasi o dopo 1 minuto il segnale acustico si spegne da solo.

RISCALDATORE SUPERIORE E INFERIORE



Riscaldatori nella parte superiore e inferiore del forno trasmettono uniformemente il calore all'interno del forno.

L'arrostimento della carne:

È possibile utilizzare ciotola di smalto, di vetro a prova di fuoco, argilla o ghisa. I vassoi in acciaio inox non sono adatti, perché riflettono fortemente il calore.

Durante l'arrostimento assicurarsi che ci sia sempre abbastanza liquido in modo che la carne non si brucia. Durante l'arrostimento girare la carne. Coprire il vostro arrosto perché così rimane più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Arrosto di maiale	1500	2	180-190	150
Spalla di maiale	1500	2	190-200	120-140
Rotolo di maiale	1500	2	190-200	120-140
Arrosto di carne macinata	1500	2	200-210	60-70
Arrosto di manzo	1500	2	180-210	90-120
Roastbeef, ben cotto	1000	2	200-210	40-60
Rotolo di vitello	1500	2	180-200	90-120
Schiena di agnello	1500	2	190-200	100-120
Schiena di coniglio	1500	2	190-200	100-120
Stinco di capriolo	1500	2	190-200	70-90
Rotolo di carne	1500	2	180-200	15-30
PESCE				
Pesce stufato	1000	1	190-210	60-80

Cottura dei dolci:

Utilizzare un solo livello e le teglie scure. La cottura dei dolci nelle teglie chiare non è ottimale perché le teglie chiare respingono il calore.

I modelli vanno sempre posizionati sulla griglia; se usate la teglia aggiunta togliete la griglia. Preriscaldamento accorcia il tempo di cottura.

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (min.)
DOLCI			
Pane bianco *	2	180-190	60
Pane di grano saraceno *	2	180-190	50
Pane integrale *	2	180-190	50
Pane di segale *	2	180-190	50
Pane di farro *	2	180-190	60
Soufflé dolce	1	170-180	35-45
Soufflé di verdure	1	170-180	35-45
Panini *	2	200-220	30-40
Torta di noci	1	180	55-60
Torta biscuit *	2	160-170	20-30
Maccaroni	2	120-140	15-30
Rotolo di verdure	2	190-200	15-20
Sformato alla frutta	2	190-200	25-30
Sformato di formaggio	1	170-180	65-75
Dolcetti	2	160-170	20-30
Pasticcini di pasta sfoglia	2	190-200	20-25
Zeljnate piroške (specie di ripieni di cavolo)*	2	180-190	30-40
Torte alla frutta	2	130	120
Meringhe	2	90	120

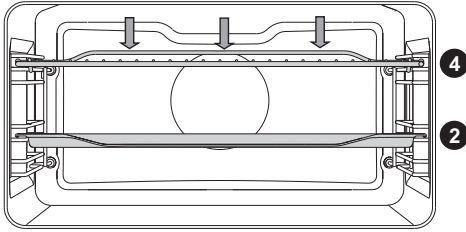
Consiglio	Uso
La torta è cotta?	<ul style="list-style-type: none"> • Con un bastoncino pungere la torta nel punto più alto. Se sul bastoncino non restano residui di pasta, allora la torta è pronta. • Spegnere il forno e sfruttare il calore residuo.
Il dolce si è afflosciato?	<ul style="list-style-type: none"> • Controllare la ricetta. • La prossima volta usare meno liquido. • Se si utilizza un robot da cucina, rispettare il tempo di mescolazione.
Il dolce è troppo chiaro sopra?	<ul style="list-style-type: none"> • Usare teglie scure. • Porre il dolce in un livello più basso e verso la fine della cottura accendere il riscaldamento inferiore.
Il dolce con ripieno umido non è cotto a sufficienza?	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la temperatura e prolungare il tempo di cottura.



La teglia profonda non deve essere posta per la cottura nel primo livello.



ARROSTO



Per l'arrosto funziona solo il riscaldamento a raggi infrarossi che fa parte del grande grill.

Il riscaldamento a raggi infrarossi (arrosto) deve essere preriscaldarlo per 5 minuti. Controllare costantemente lo svolgimento della cottura. La carne può bruciarsi molto in fretta a causa dell'alta temperatura!

L'arrosto con l'uso del riscaldamento a raggi infrarossi è particolarmente adatto per la preparazione di salsicce arrosto croccanti e non grasse, fettine di carne e pesce (bistecca, cotolette, fette di salmone ...) o per fare il pane tostato.

Quando si usa per la cottura la griglia, bisogna spalmarla di olio in modo che la carne non si attacchi e poi inserirla nel 4° livello ossia 4° guida. Nella prima o seconda guida bisogna mettere un recipiente per raccogliere il grasso e il succo che colano dalla carne.

Quando si arrostitisce la carne nella teglia, bisogna assicurarsi che abbia abbastanza liquido affinché la carne non si bruci. Durante la cottura, girarla.

Dopo ogni arrosto, bisogna pulire il forno e gli accessori.

Tabella di cottura con grande grill - arrosto

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Bistecche di filetto di manzo, al sangue	180 g/pezzo	4	220-240	14-16
Bistecche di filetto di manzo, arrosto	180 g/pezzo	4	220-240	18-21
Bistecche di capocollo di maiale	180 g/pezzo	4	220-240	19-23
Costolette	180 g/pezzo	4	220-240	20-24
Bistecca di manzo	180 g/pezzo	4	220-240	19-22
Salsicce arrosto	100 g/pezzo	4	220-240	11-14
Formaggio da arrosto	200 g/pezzo	4	220-240	9-15
PESCE				
Fettine di salmone	600	3	220-240	19-22
PANE TOSTATO				
6 fettine di pane bianco *	/	4	240	1,5-3
Bianco	/	4	240	2-3
4 fettine di pane di farina mista *	/	4	240	3,5-7
Panini imbottiti *				

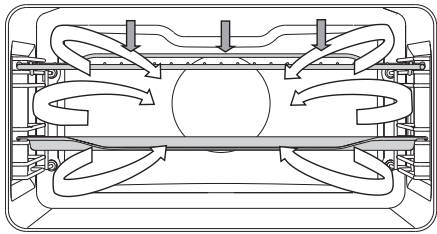
Quando si arrostitisce la carne nella teglia, assicurarsi che abbia abbastanza liquido affinché la carne non si bruci. Durante la cottura, girarla.

Quando si cucinano le trote, asciugarle prima con un tovagliolo di carta. Mettere dentro il pesce delle spezie, fuori invece spalmarlo di olio e poi mettere nella griglia. Durante la cottura alla griglia non girarlo,



Quando si usa il grill (a raggi infrarossi) tenere la porta del forno sempre chiusa. Il riscaldamento a raggi infrarossi, la griglia e gli altri accessori del forno durante la cottura con il grill o con i raggi infrarossi si riscaldano molto, quindi usare i guanti da forno e le pinze speciali per prendere la carne.

GRILL CON VENTOLA

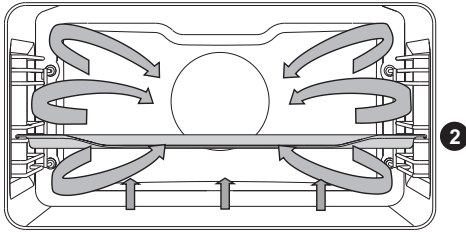


Con questo sistema funzionano simultaneamente il riscaldamento a raggi infrarossi e la ventola. È adatto per la cottura di carne, pesce, verdure.

(Vedere la descrizione e i consigli per l'ARROSTO).

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Anatra *	2000	1	150-170	80-100
Arrosto di maiale	1500	2	160-170	60-85
Spalla di maiale	1500	2	150-160	120-160
Stinco di maiale	1000	2	150-160	120-140
Metà pollo	600	2	180-190	25 (una parte) 20 (altra parte)
Pollo *	1500	1	210	60
PESCI				
Trote *	200 g/pezzo	2	170-180	45-50

ARIA CALDA E RISCALDAMENTO INFERIORE

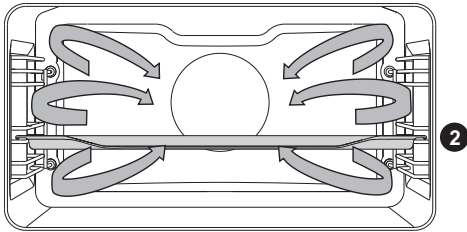


Funziona il riscaldamento inferiore e il riscaldamento circolare con ventola. Adatto per cuocere pizze, torte di mele, torte di frutta.

(Vedere la descrizione e i consigli per RISCALDAMENTO SUPERIORE E INFERIORE.)

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (min.)
Focaccia di formaggio, pasta frolla	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Torta quiche lorraine, pasta frolla	2	180-200	35-40
Torta di mele, pasta lievitata	2	150-160	35-40
Strudel di mele, pasta tirata	2	170-180	45-65

ARIA CALDA



In questo modo funzionano il riscaldatore rotondo e ventilatore. Ventilatore sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno alla carne o dolci.

Arrostimento della carne:

Usare solo contenitori di smalto, di vetro a prova di fuoco o contenitori di argilla o di ghisa. Teglie di acciaio inox non sono adatte perché riflettono fortemente il calore.

Durante l'arrostimento assicurare abbastanza di liquido che la carne non brucia. Girare la carne durante l'arrostimento. Se coprite il vostro arrosto, questo rimarrà più succoso.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE				
Arrosto di maiale con la pelle	1500	2	170-180	140-160
Peritoneo di maiale	1500	2	170-180	120-150
Pollo, intero	1200	2	180-190	60-80
Anatra	1700	2	160-170	120-150
Petti di pollo	1000	2	180-190	60-70
Pollo farcito	1500	1	170-180	100-120

Cottura di dolci

Si raccomanda di preriscaldare il forno.

I pasticcini possono essere cotti in teglie basse su diversi livelli (2 e 3).

Si noti che il tempo di cottura sulle teglie può variare. Potrebbe essere necessario togliere dal forno prima la teglia superiore che quella in basso.

Porre le forme per dolci sempre sulla griglia; se si utilizza la teglia in dotazione, allora rimuovere la griglia.

I piccoli dolci devono essere preparati con lo stesso spessore per cuocere uniformemente.

Alimento	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (min.)
DOLCI			
Torta	2	150-160	45-60
Torta di pasta mescolata	2	150-160	25-35
Torta con miscela di zucchero, farina, noci	2	160-170	25-35
Torta alla frutta, pasta mescolata	2	150-160	45-65
Torta alle prugne	2	150-160	35-60
Biscuit rollè *	2	160-170	15-25
Torta alla frutta, pasta frolla	2	160-170	50-70
Treccia, pasta lievitata	2	160-170	35-50
Strudel di mele	2	170-180	40-60
Bomboloni	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscotti, pasta frolla *	2	150-160	15-25
Biscotti, pasta ad iniezione *	2	150-160	15-28
Dolcetti, pasta lievitata	2	170-180	20-35
Dolci, pasta sfoglia	2	170-180	20-30
Dolci, riempiti di crema	2	180-190	25-45
DOLCI - CONGELATI			
Strudel di mele, di ricotta	2	170-180	50-70
Torta di ricotta	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Patatine fritte da infornare *	2	170-180	20-35
Crocchette da infornare	2	170-180	20-35
Yogurt	2	240	40



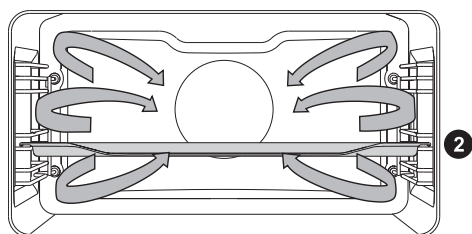
Durante la cottura la teglia profonda non deve essere posta nel primo livello.

RISCALDAMENTO DEI PIATTI



Si usa quando si desidera preriscaldare il servizio (piatti, tazze) per mantenere più a lungo il cibo caldo. Selezionando il simbolo, specificare la temperatura e il tempo di inizio e fine del riscaldamento.

COTTURA EKO



In questo modo funzionano il riscaldatore rotondo e ventilatore. Ventilatore sulla parete posteriore del forno assicura una costante circolazione dell'aria calda intorno alla carne o dolci.

Alimento	Guida (da sotto)	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
CARNE			
Arrosti di maiale 1kg	2	190	150-170
Arrosti di maiale 2kg	2	190	160-190
Arrosti di manzo 1kg	2	210	120-140
PESCI			
Pesce intero 200/g al pezzo.	2	200	40-50
Filetto di pesce 100/g al pezzo.	2	210	25-35
DOLCI			
Biscotti decorati	2	180	25-30
Dolcetti	2	190	30-35
Rotolo di pasta biscotto	2	190	15-25
Torta di frutta, pasta frolla	2	190	55-65
VERDURE			
Patate gratinate	2	190	40-50
Lasagne	2	200	40-50
CIBO CONGELATO			
Patatine fritte 1kg	2	220	25-40
Medaglioni di pollo 0,7kg	2	220	25-35
Bastoncini di pesce 0,6kg	2	220	20-30



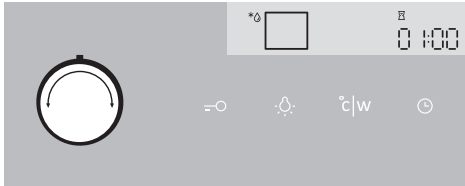
Durante la cottura la teglia profonda non deve essere posta nel primo livello.

SISTEMI AUTOMATICI

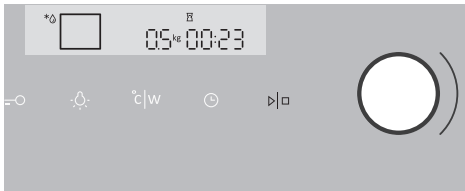
SCONGELAMENTO



Fanno parte del sistema anche i programmi automatici per scongelare il cibo con il microonde. Sono adatti a questo scongelamento le torte con panna e crema di burro, focacce e dolci, pane e panini, e la frutta congelata.



1 Ruotare il TASTO PER SELEZIONARE IL SISTEMA DI COTTURA sulla funzione scongelamento. Sul display lampeggia il simbolo e il programma A1 (si può scegliere tra cinque programmi: vedere la tabella seguente).



2 Ruotare il TASTO PER MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI (-/+) e selezionare il programma scelto. Premendo il tasto (°C/W) si può cambiare il peso. Premere il tasto START.

Programma	Ricetta	Peso (kg)	Tempo di cottura (min.)
A1	Carne	1	29:30
A2	Pollame	1	17:00
A3	Pesci	1	12:00
A4	Pane	1	12:00
A5	Verdure congelate	1	16:00

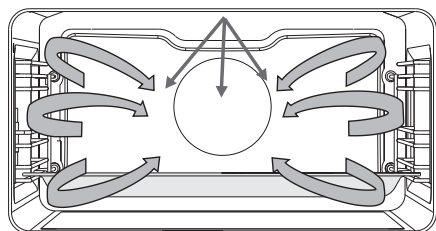
 Il tempo di scongelamento viene calcolato in base al peso assunto del cibo.

Nella maggior parte dei casi, si consiglia di togliere il cibo dalla confezione (non dimenticate di togliere eventuali clip di metallo).

A metà tempo di scongelamento, girare gli alimenti, mescolare e separarli se sono stati congelati assieme.

SISTEMI COMBINATI

ARIA CALDA E MICROONDE



Con questo sistema il cibo si prepara con la combinazione di microonde e grill.

Gradi di potenza: 90, 180, 360, 600W

- 1 Mettere la pirofila di vetro nella 1° guida.

Alimento	Peso (g)	Guida (dal basso)	Temperatura (in °C)	Tempo di cottura (min.)
Pollame	1000	360	190-200 °C	30-40
Pollame	metà	360	190-200 °C	25-35
Cosce di pollo	1000	180	190-200 °C	20-30
Anatra	1500	360	190-200 °C	40-50
Ali di pollame	500	600	190-200 °C	15-20

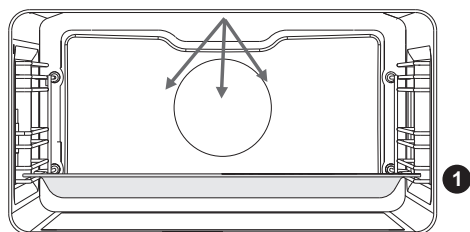


Quando si utilizzano i sistemi con le microonde non usare utensili metallici o piatti.

Non utilizzare il preriscaldamento del forno.

SISTEMI DI MICROONDE

MICROONDE



Si usa per cucinare e scongelare gli alimenti.
Gradi di potenza: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 w.

Mettere la pirofila di vetro nella 1° guida.

Cottura di alimenti congelati

Alimento	Peso (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)
Polpettone	1000	850	35-40
Pollo	1500	600	52-55
Arrostto di maiale	1000	600	50-55

Cottura di verdure fresche

Alimento	Peso (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)
Melanzane	500	1000	5-8
Zucchine	500	1000	5-8
Carote	500	1000	7-10
Cipolle	200	1000	2-4
Fagioli verdi	500	750	10-15
Broccoli	1000	750	15-18
Paprica	500	1000	3-5
Cavolfiore	1000	750	17-20
Porro	200	1000	9-12
Cavoletti di Bruxelles	500	1000	9-12
Funghi prataioli	500	1000	10-14
Asparagi	500	750	5-8
Piselli *	500	650	15-20
Cavolo	500	1000	10-14

Cottura di riso e pasta

Alimento	Peso (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)
Riso *	250	1000	14-16
Pasta **	250	1000	11-13
Pasta integrale *	250	1000	11-13
Fiocchi d'avena *	500	1000	7-9
Riso integrale ***	200	750	31-33
Risotto **	200	750	19-21
Couscous ***	200	1000	2-4
Polenta ***	200	1000	6-8
Miglio ***	200	1000	9-11

**Aggiungere acqua in rapporto 1:2

*** Aggiungere acqua in rapporto 1:3

Riscaldare cibo e bevande

Alimento	Peso (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)
Acqua	2 dl	1000	1-2
Caffè	2 dl	1000	1-2
Vin brûlé	2 dl	1000	1-2
Latte	2 dl	1000	1-1,5
Contorni	500 g	600	1,5-2
Salse	500 g	600	3-5
Zuppe / stufati	5 dl	750	5-7
Popcorn	90 g	1000	5-7
Biberon	2dl	350	3-4
Alimenti per bambini	4 dl	180	2

Carne

Alimento	Peso (g)	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)
Cosce di pollo	500	600	15-20
Ali di pollo	500	600	15-20
Polpette di carne	1000	1000	10-15
Braciola di maiale	500	750	30-35
Pollo in salsa	500	1000	8-13
Bistecche	500	1000	8-12
Pollo - intero	1500	600	50-55
Arrostito di maiale	1000	600	50-55
Polpettone	700	750	35-40

Dolci

Alimento	Alimento	Potenza (W)	Tempo di cottura (min.)
Soufflé di cioccolato	6	360	7-9
Soufflé di ricotta	Pirofila di vetro	600-750	15-20
Polpa di frutta	Pirofila di vetro	750-850	10-15
Crema di uova	Pirofila di vetro	600	20

PULIZIA E MANUTENZIONE



Prima della pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio sia freddo.

Pulizia e manutenzione dell'apparecchio non devono coinvolgere i bambini senza la supervisione appropriata!

Superfici alluminate dell'apparecchio

Per la pulizia delle parti alluminate dell'apparecchio usate i detersivi liquidi, non abrasivi, destinati per la pulizia delle tali superfici. Versare il detersivo sulla spugna bagnata e pulire la superficie, dopodiché sciacquare la superficie con l'acqua. Non versare i detersivi direttamente sulla superficie alluminata.

Non usare i detersivi e le sugne abrasive.

Annotazione: la superficie non deve venire in contatto con lo spray per la pulizia del forno, perché il forno può essere visibilmente e permanentemente danneggiato.

Parte anteriore della carcassa di acciaio inossidabile

(dipende dal modello)

Pulire le superfici solo con dei detersivi liquidi e non abrasivi (saponata) e con spugna morbida, che non lascia le graffiature. Non usare i detersivi abrasivi o detersivi che contengono i solventi, perché possono danneggiare la superficie di carcassa del forno.

Superfici laccate e parti in materiali plastici artificiali

(dipende dal modello)

Le manopole, maniglie degli sportelli, etichette e targhette di dati non pulire con detersivi abrasivi e con detersivi a base di alcool o con alcool.

Togliere le macchie immediatamente con un panno non abrasivo e morbido e con l'acqua per evitare i danni alla superficie.

Potete usare anche i detersivi specifici per questo tipo di superfici ma dovete seguire le indicazioni del produttore dei detersivi.

La porta dell'apparecchio

La porta è fissata all'apparecchio e non può venire rimossa. Non è consentito smontare e neppure manomettere la porta.



Le superfici sopra nominate non devono assolutamente venire in contatto con lo spray per la pulizia del forno perché danneggiano visibilmente e in modo permanente le parti alluminate.

PULIZIA CLASSICA DEL FORNO

Per la pulizia di un forno molto sporco potete pulirlo con il metodo classico (con detersivi o con spray per il forno); dopo questa pulizia dovete sciacquare molto bene i residui dei detersivi.

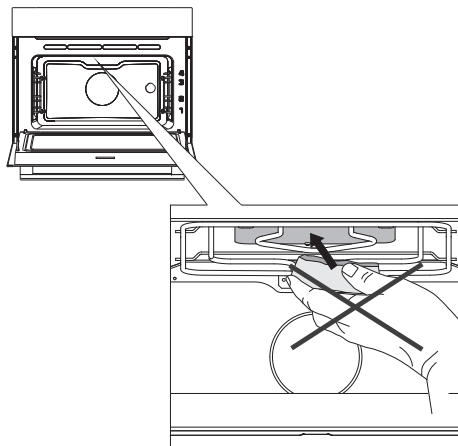
Pulire il forno e gli accessori dopo ogni uso per evitare che i residui di cibo brucino. Il modo più semplice per rimuovere il grasso è la pulizia con l'acqua tiepida e con saponata mentre il forno è ancora tiepido.

Con lo sporco ostinato usare i detersivi convenzionali per forni. Lavare il forno in maniera soda con l'acqua pulita per rimuovere tutti i residui di detersivi.

Non usare mai i detersivi aggressivi, le spugne abrasive, i mezzi per derustizzazione e gli smacchiatori.

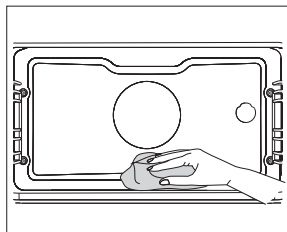
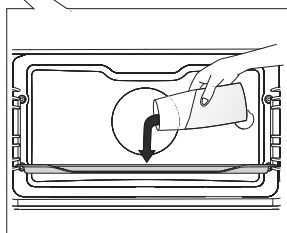
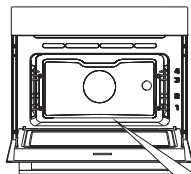
Gli accessori (teglie, griglie...) si possono pulire con l'acqua calda e con detersivi.

Il forno, la parte interna del forno e le teglie sono rivestite di uno smalto speciale che ha una superficie liscia e resistente. Questo rivestimento speciale assicura una pulizia più facile a temperatura ambiente.




Nel rivestimento della parte superiore del forno non usare mai detersivi aggressivi, detersivi abrasivi, spugne ruvide, smacchiatori e prodotti antiruggine, ecc.

PULIZIA DEL FORNO CON FUNZIONE ACQUA CLEAN



1 Ruotare la MANOPOLA PER SELEZIONE DEL SISTEMA DI COTTURA sul modo Acqua clean. Il display visualizza l'indicazione TEMPERATURA PREIMPOSTATA e il tempo di 30 minuti.

 Non dovete modificare il tempo di cottura

2 Versare 0,6 litri di acqua in una teglia di vetro o una teglia bassa e inserirla nella guida inferiore.

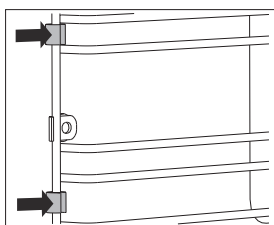
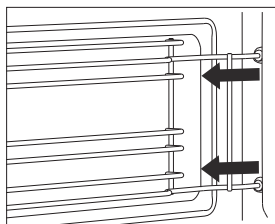
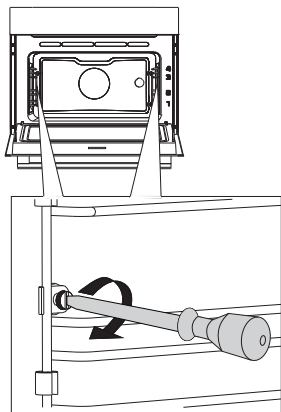
3 Dopo 30 minuti, i residui dei cibi sullo smalto del forno ammorbidiscono e possono essere rimossi con un panno umido.



Utilizzare il sistema Acqua clean quando il forno è completamente raffreddato.

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GUIDE METALLICHE LATERALI

Le guide devono essere pulite solo con prodotti di pulizia usuali.



1 Svitare la vite usando un cacciavite.

2 Estrarre le guide dai fori nella parete posteriore.

Assicurarsi che i distanziatori nei lati delle guide non vadano persi. Dopo la pulizia, è necessario reinstallarle altrimenti c'è il pericolo di scintille.



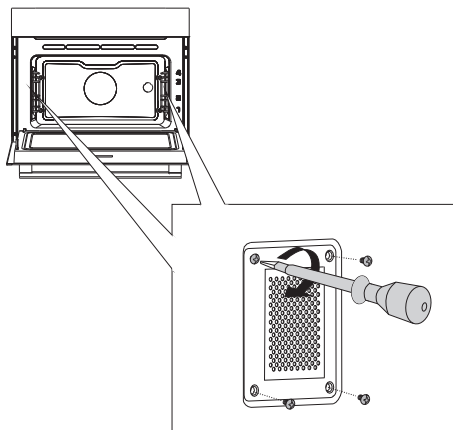
Dopo la pulizia, le viti delle guide devono essere nuovamente ben avvitate con un cacciavite. Risistemandole le guide, fare attenzione di rimetterle nello stesso lato da cui sono state tolte.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

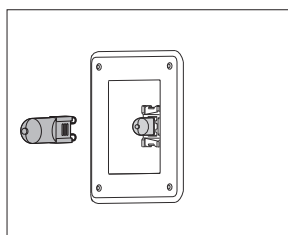
La lampadina è un materiale di consumo e non viene coperta da garanzia. Prima di sostituire la lampadina, rimuovere le teglie, le griglie e le griglie laterali.

Utilizzare un cacciavite a croce.


Lampadina alogena: G9, 230 V, 25 W)

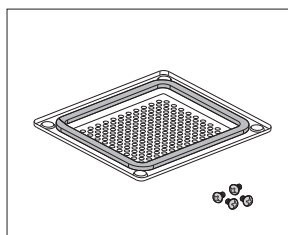



- 1** Svitare le quattro viti sul coperchio. Togliere il coperchio e il vetro.



- 2** Estrarre la lampada alogena e cambiarla con una nuova.

 Utilizzare una protezione per evitare scottature



 Sul coperchio c'è una guarnizione che non può essere rimossa e non deve fuoriuscire dal coperchio. La guarnizione deve essere correttamente riposta sulla parete del vano del forno.



Le viti del coperchio devono essere riavvitate con un cacciavite, altrimenti c'è il rischio di scintille.

TABELLA DELLE INTERFERENZE E DEGLI ERRORI

Interferenza/errore	Causa
I sensori non rispondono, lo schermo è bloccato ...	Staccare l'apparecchio dalla presa di corrente per alcuni minuti (rimuovere il fusibile o spegnere l'interruttore principale), poi ricollegarlo alla rete e accendere il forno.
Il fusibile di casa spesso si disconnette ...	Chiamare il centro assistenza.
L'illuminazione del forno non funziona ...	Sostituire la lampadina del forno come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
I dolci sono cotti male ...	La temperatura e il sistema di riscaldamento sono impostati bene? La porta del forno è chiusa?
Il timer mostra l'errore (E1, E2, E3 ...)	Si è verificato un errore di funzionamento del modulo elettronico. Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica per qualche minuto, quindi ricollegarlo alla rete e impostare l'ora esatta del giorno. Se viene ancora visualizzato l'errore, contattare il centro assistenza.
Scintille nel forno ...	Verificare che tutti i coperchi delle luci siano ben avvitati e che le guide abbiano tutti i distanziatori. Verificare se le guarnizioni dell'apparecchio siano ben messe.

Se, nonostante la considerazione dei consigli indicati sopra, non siete riusciti a risolvere i disturbi, chiamate il Servizio di assistenza autorizzato. L'eliminazione dei guasti o i reclami che sono stati provocati per l'uso o per l'installazione dell'apparecchio non adeguato non saranno riparati sotto la garanzia. In questo caso, le spese di riparazione saranno a carico dell'utente.



Prima della riparazione bisogna staccare l'apparecchio dalla rete elettrica (svitando il fusibile o staccando il cavo d'alimentazione dalla presa elettrica).

SMALTIMENTO



Gli imballaggi dei prodotti sono realizzati con materiali eco-compatibili che possono essere senza pericolo per l'ambiente ritrattati (riciclati), smaltiti o distrutti. Tutti i materiali con tali caratteristiche sono appositamente etichettati.

Il simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Bisogna consegnarlo al centro di raccolta per il riciclaggio specializzato per il trattamento di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Con un metodo corretto di smaltimento o di deposito del prodotto si contribuisce ad evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana che potrebbero essere causati da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per ulteriori informazioni sullo smaltimento e riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare l'autorità comunale competente per il servizio di smaltimento rifiuti o il negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Ci riserviamo il diritto di apportare le eventuali modifiche o gli errori nelle istruzioni per l'uso.

