
Instructions for Use

EN

Istruzioni di uso

IT

1MCFY



BARAZZA
taste of design

Safety Information	3
Safety Instructions	7
The advantages of microwaves	8
Description of your oven.....	9
Description of Functions.....	10
Basic controls	11
Basic Functions	13
Special functions	18
Using the Browning Plate	21
When the oven is working.....	22
Defrosting.....	23
Cooking with a microwave oven	25
Cooking with the Grill.....	27
Roasting and baking.....	30
What kind of ovenware can be used?	32
Oven Cleaning and Maintenance.....	34
What should I do if the oven doesn't work?	36
Technical characteristics	37
Installation instructions	38
Installation.....	76

Dear Customer,

Thank you for choosing this **BARAZZA** product.


We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the appliance to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at www.barazzasrl.it

Safety Information

 Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **Warning:** Keep children away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

GENERAL SAFETY

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential environments;
 - bed and breakfast type environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.

Safety Information

- **Warning:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.

INSTALLATION

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation.

Safety Information

- Suitable separation devices include e.g. cutouts, fuses (screw fuses are to be taken out of the holder), RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation
- **Warning:** The oven must be earthed.

CLEANING

- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

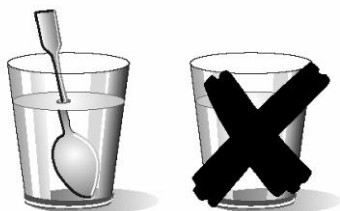
REPAIRS

- **Warning:** Before maintenance cut the power supply.
- **Warning:** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **Warning:** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.

- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

Safety Instructions

- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Beware!**
To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt.
- **Danger of short-circuiting!**



- **Take care when heating liquids!**
When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.
- **DANGER OF INJURIES AND BURNS!**
- To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.
- **Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:**

- Do not switch on the oven without the turntable support, the turntable ring and the respective plate being in place.
- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged.
- **RISK OF DAMAGE!**
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

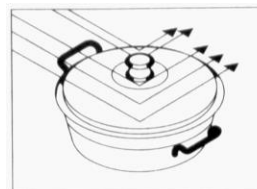
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

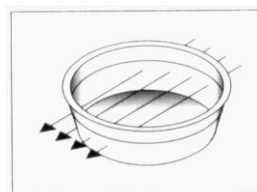
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

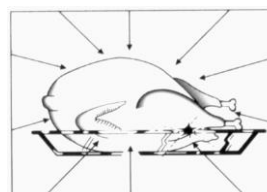
Microwaves are reflected by metal...



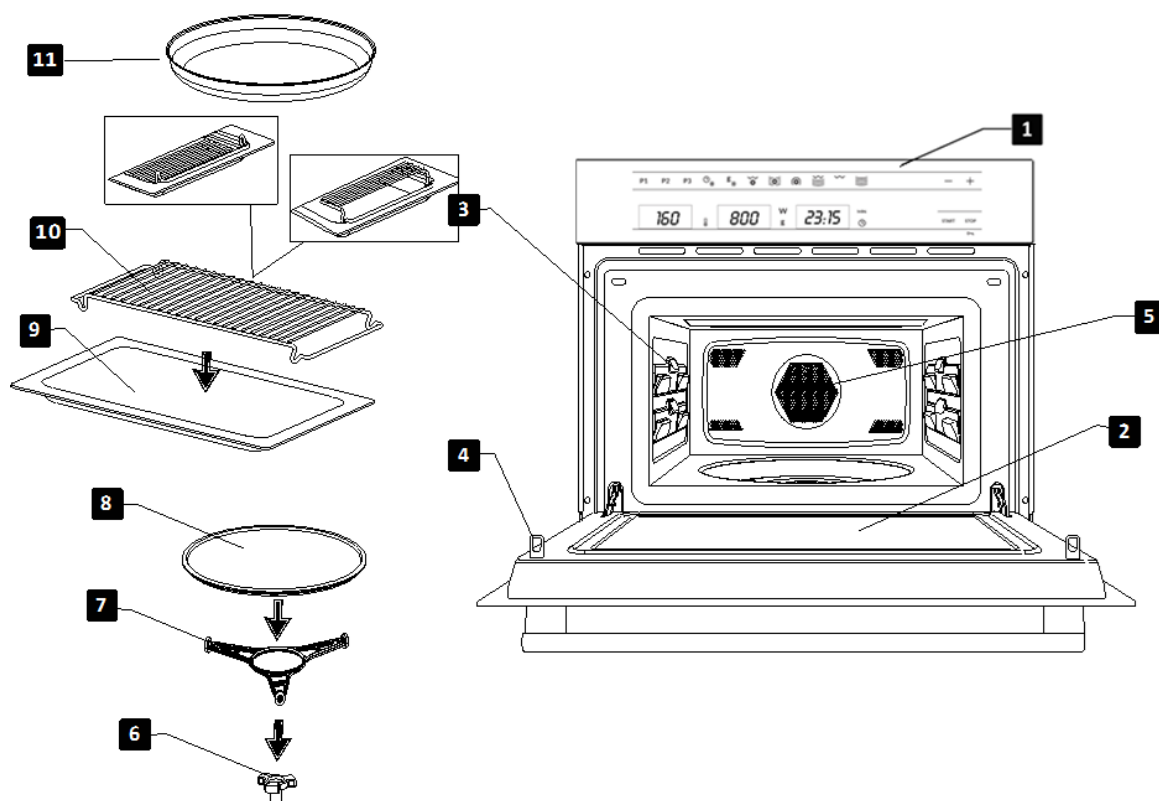
... but go through glass and china...



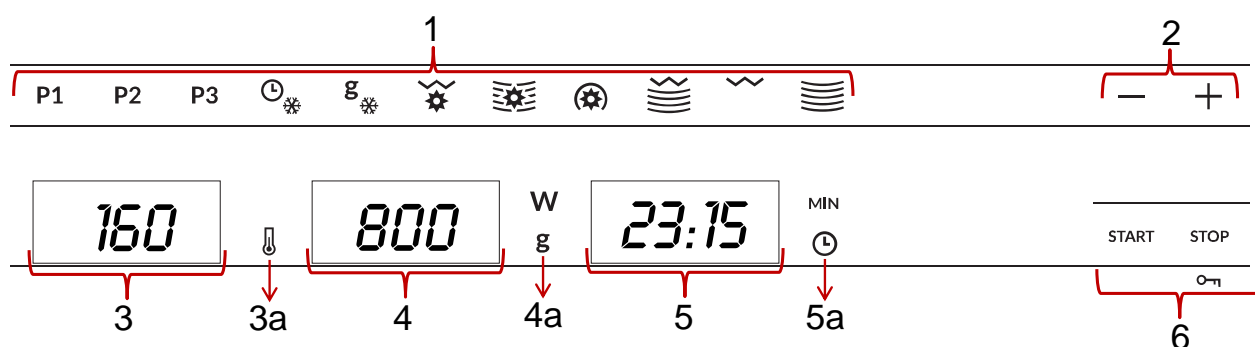
... and are absorbed by foods.



Description of your oven









- | | |
|----------------------|---------------------------|
| 1. Control panel | 6. Turntable support |
| 2. Door window glass | 7. Turntable ring |
| 3. Lateral supports | 8. Turntable plate |
| 4. Catches | 9. Rectangular Glass tray |
| 5. Hot Air Output | 10. Rectangular Rack |
| | 11. Browning Plate |



- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1. Function lights | 4a. Power/Weight indication lights |
| 2. Function selection key | 5. Clock/ Time selection key |
| 3. Oven Temperature selection key | 5a. Clock/ Time indication lights |
| 3a. Oven Temperature indication light | 6. Start and Stop/ Safety blocking keys |
| 4. Power/Weight selection key | |

Description of Functions

Symbol	Function	Microwave Power Output	Foods
	Microwave	200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot.
		400 W	Cooking with little heat; boiling rice. Rapid defrosting, heating baby food.
		600 W	Heating and cooking food.
		800 W	Cooking vegetables and food. Cooking and heating carefully. Heating and cooking small portions of food.
		1000 W	Rapidly heating liquids.
	Microwave + Grill	200 W	Toasting food.
		400 W	Grilling poultry and meat.
		600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes.
	Grill		Grilling food.
	Grill + Fan	---	Grilling meat and fish.
			Grilling poultry.
			Potatoes – deep-frozen, defrosting and roasting.
	Hot-Air	---	Roasting and baking.
	Microwaves + Hot-Air	200-600 W	Quick meat, fish and poultry roasting. Baking cakes.

Basic Controls

Setting the clock



After your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:

1. Press the **Clock** key. The hour numbers will start to flash.

2. Press key “-” and “+” to set the hours.

3. Press again the **Clock** key to set the minutes. The minute numbers will start to flash.

4. Press key “-” and “+” to set the minutes.

5. To finish, press the **Clock** key again.

Hiding/Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by pressing the **Clock** key for 3 seconds. The dots that separate the hours and minutes will flash but the rest of the clock display will be hidden.

If you want to see the clock display again, press the **Clock** key again for 3 seconds.

Safety blocking



The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).

1. To block the oven, press the **Stop** key for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display** will show the word “SAFE”. The oven is blocked in this state and cannot be used.

2. To unblock the oven, press the **Stop** key again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display** will show the time again.

Stopping the rotating plate

1. To stop the rotating plate, press the “+” key and the “**Stop**” key at the same time
2. To start plate rotation again, press the “+” Key and the “**Stop**” key at the same again.

Basic Functions

Microwave oven

Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



1. Press the **Microwave** function key. The function key lights up.
2. Press the **Power Selection** key to change the microwave power. The respective light will start to flash. If you do not press this key, the oven operates at 800 W power.
3. To change the microwave power press key “-” and “+”.
4. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The correspondent light will start to flash.
5. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 1 minute).
6. Press the **START** key. The oven will start to operate

NOTE: When 1000 W power is selected, the operating time is limited to a maximum of 15 minutes.

Microwave oven – Quick Start

Use this function to rapidly heat foods with high water content, such as water, coffee, tea or thin soup.



1. Press the **Start** key. The oven starts to operate in the Microwave function at maximum power for 30 seconds.
2. If you want to increase the operating time press the **Start** key again. Each time you press this key the operating time will be increased by 30 seconds.

NOTE: When 1000 W power is selected, the operating time is limited to a maximum of 15 minutes.

Basic Functions

Grill

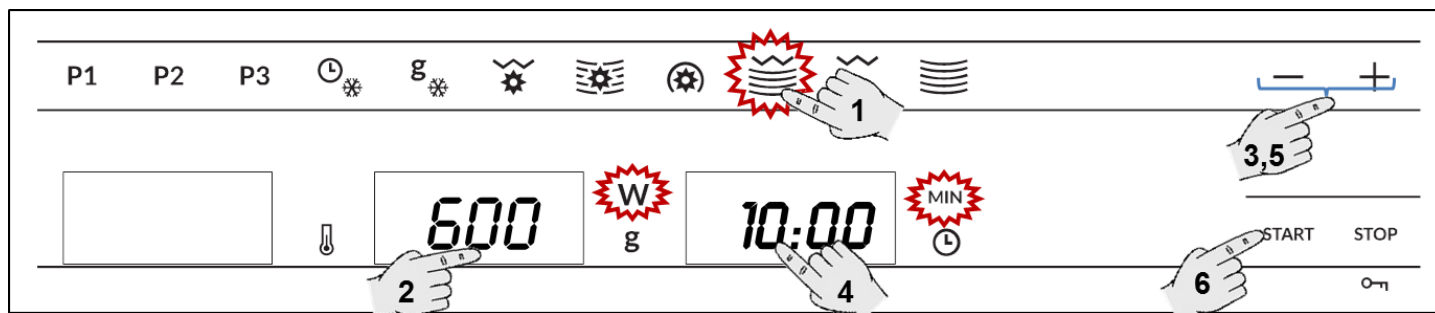
Use this function to brown the top of food quickly.



1. Press the function key **Grill**. The function key lights up.
2. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The correspondent light will start to flash.
3. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 15 minutes).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.



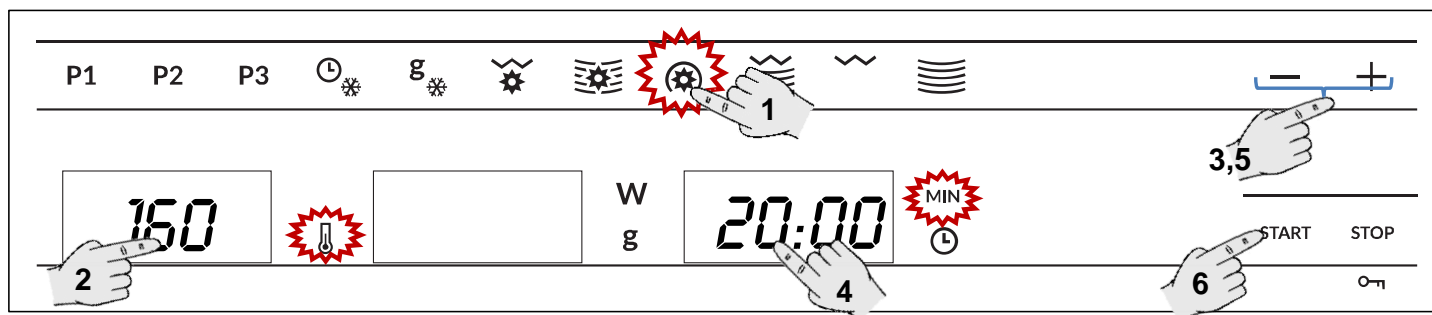
1. Press the function key **Microwave + Grill**. The function key lights up.
2. Press the **Power Selection** key to change the microwave power. The respective light will flash. If you do not press this key, the oven operates at 600 W power.
3. To change the microwave power press key “-” and “+”.
4. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The respective light will start to flash.
5. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 10 minutes).
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

NOTE: In combined mode, the microwave oven power is limited to 600 W.

Basic Functions

Hot air

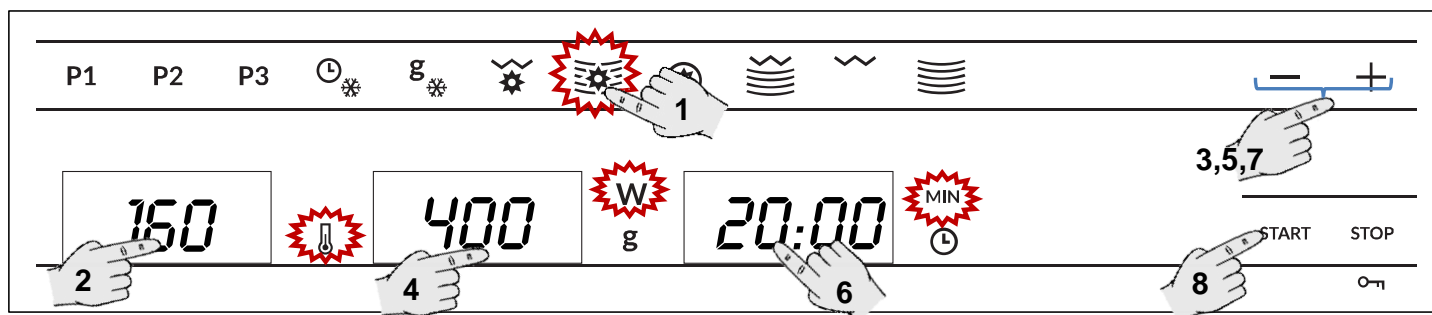
Use this function to bake and roast.



1. Press the function key **Hot air**. The function key lights up.
2. Press the **Temperature Selection** key to change the temperature. The respective light will flash. If you do not press this key, the oven operates at 160 °C.
3. To change the temperature press key “-” and “+”.
4. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The respective light will start to flash.
5. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 12 minutes).
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Microwave + Hot air

Use this function to bake and roast



1. Press the function key **Microwave + Hot air**. The function key lights up.
 2. Press the **Temperature Selection** key to change the temperature. The respective light will flash. If you do not press this key, the oven operates at 160 °C.
 3. To change the microwave power press the “-” and “+” keys.
 4. Press the **Power Selection** key to change the power. The respective light will start to flash. If you do not press this key, the oven operates at 400 W.
 5. Press key “-” and “+”, to change the temperature.
 6. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The respective light will start to flash.
 7. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 12 minutes).
 8. Press the **Start** key. The oven will start to operate,
- NOTE: In combined mode, the microwave oven power is limited to 600 W.**

Basic Functions

Grill with Fan

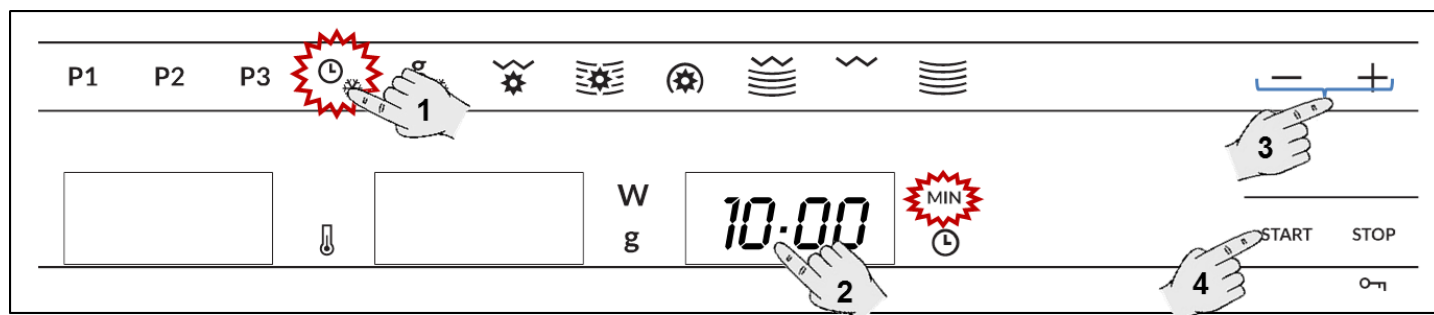
Use this function for crispy roast meat, fish, poultry or French fries



1. Press the function key Grill with Fan. The function key lights up.
2. Press the **Temperature Selection** key to change the temperature. The respective light will flash. If you do not press this key, the oven operates at 160 °C.
3. To change the temperature press key “-” and “+”.
4. Press the **Time Selection** key to change the operating time. The respective light will start to flash
5. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 12 minutes).
6. Press the Start key. The oven will start to operate.

Defrosting by time (manual)

Use this function to defrost any type of food quickly.

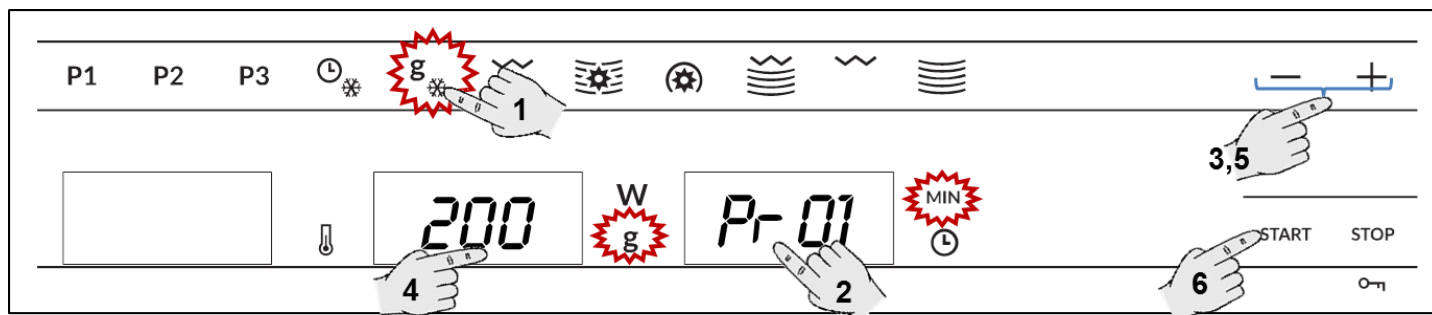


1. Press the function key **Defrosting by time**. The function key lights up.
2. Press the **Time Selection** key to change the function time. The respective light will flash.
3. Press key “-” and “+”, to change the function time (e.g. 10 minutes).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Basic Functions

Defrosting by weight (automatic)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.



1. Press the function key **Defrosting by weight**. The function key lights up.
2. Press the **Food Type** selection key to change the food type. The respective lights will flash.
3. Press key “-” and “+”, to change the programme, e.g. “Pr 01” (see following table).
4. Press the **Weight Selection** key to define the food weight. The respective light will flash.
5. Press key “-” and “+”, to change the weight.
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Note: Turn the food whenever the oven lets out a sound signal and the display flashes the word: `turn` .

The following table shows the defrosting by weight function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

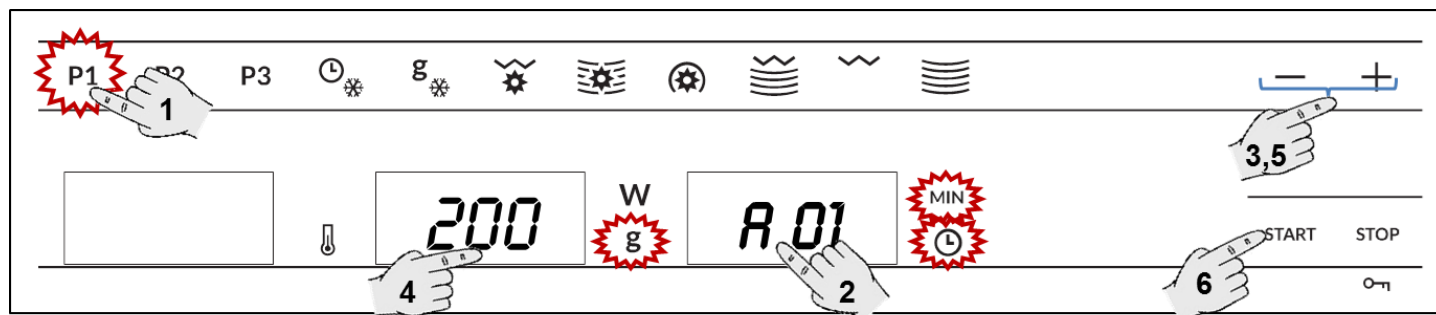
Programme	Food	Weight (g)	Time (min)	Standing time (min)
Pr 01	Meat	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Poultry	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fish	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Bread	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Important Note: see “General instructions for defrosting”.

Special functions

Special Function P1: Heating food

Use this function to heat various types of food.



1. Press the function key **Special function P1**. The function key lights up.
2. Press the **Food Type** selection key to change the food type. The respective lights will flash.
3. Press key “-” and “+”, to change the programme, e.g. “A 01” (see following table).
4. Press the **Weight Selection** key to define the food weight. The respective light will flash.
5. Press key “-” and “+”, to change the weight.
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function P1 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Standing time (min)
A 01	Soup	200 – 1500	3 – 15	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.
A 02	Pre-prepared dishes dense food	200 – 1500	3 – 20	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.
A 03	Pre-prepared dishes e.g. goulash	200 – 1500	3 – 18	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.
A 04	Vegetables	200 – 1500	2,6 – 14	Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min.

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating.
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room temperature. If the food temperature is not

what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.

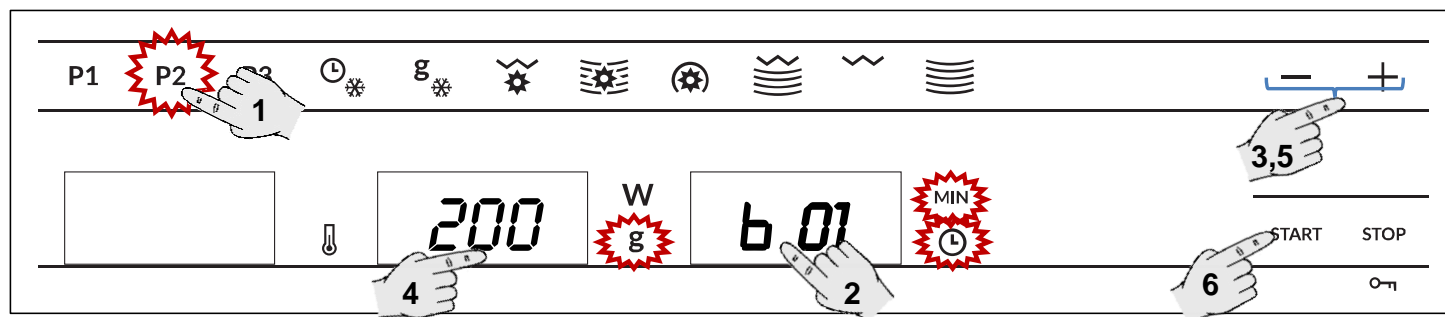
- After heating, stir the food or shake the container and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

Warning! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Special functions

Special Function P2: Cooking

Use this function to cook fresh food.



1. Press the function key **Special function P2**. The function key lights up.
2. Press the **Food Type** selection key to change the food type. The respective lights will flash.
3. Press key “-” and “+”, to change the programme, e.g. “b 01” (see following table).
4. Press the **Weight Selection** key to define the food weight. The respective light will flash.
5. Press key “-” and “+”, to change the weight.
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function P2 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
b 01	Potatoes	200 – 1000	4 – 17	Turn 1-2 x, keep covered
b 02	Vegetables	200 – 1000	4 – 15	Turn 1-2 x, keep covered
b 03	Rice	200 – 500	13 – 20	One part rice, two parts water, keep covered
b 04	Fish	200 – 1000	4 – 13	Keep covered

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

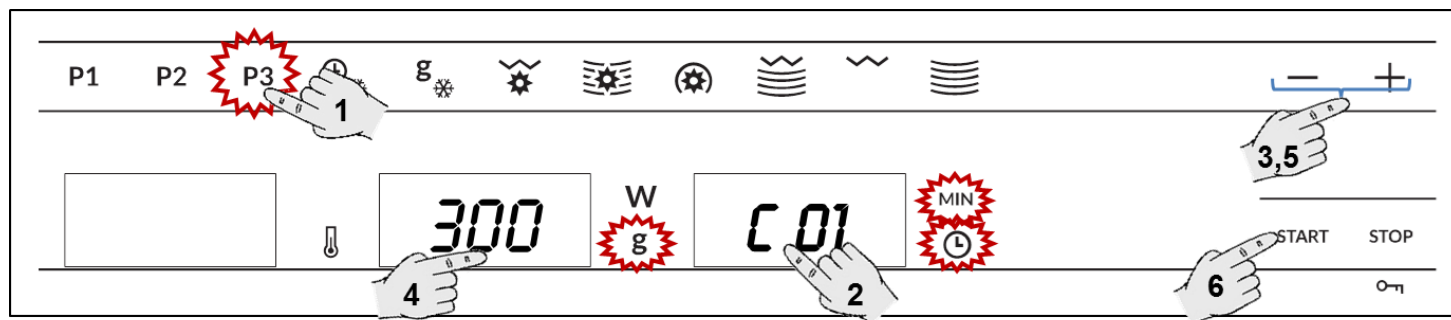
Preparation instructions:

- Fish pieces – Add 1 to 3 soup spoons of water or lemon juice.
- Rice – Add water equivalent to twice or three times the quantity of rice.
- Unpeeled potatoes – Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times. Do not add water.
- Peeled potatoes and Fresh vegetables – Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

Special functions

Special Function P3: Defrosting & Toasting

Use this function to cook and toast various types of food.



1. Press the function key **Special function P3**. The function key lights up.
2. Press the **Food Type** selection key to change the food type. The respective lights will flash.
3. Press key “-” and “+”, to change the programme, e.g. “C 01” (see following table).
4. Press the **Weight Selection** key to define the food weight. The respective light will flash.
5. Press key “-” and “+”, to change the weight.
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Special Function P3 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

Programme	Food	Weight (kg)	Time (min)	Note
C 01	Pizza	300 – 550	8 – 12	Rack
C 02	Deep frozen food	350 – 500	8 – 14	Turn 1 x, keep covered
C 03	Potato dishes, frozen	200 – 450	10 – 12	Glass plate

Important Notes:

- Always use dishes that are suitable for microwaving and heat resistant (eg baking dishes). The oven produces very high temperatures. For programme C 02 always use a lid, to prevent loss of liquids.

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat most containers, they can get very hot due to heat transfer

Preparation instructions:

- Frozen pizza – Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.
- Deep-frozen food – Use lasagne, cannelloni, prawn soufflé, all frozen. Keep covered.
- Potato dishes, frozen – Chips, potato croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.

Using the Browning Plate

Normally when cooking food, such as pizzas or pies, on a grill or in a microwave oven, the dough or pastry becomes soggy. This can be avoided by using a browning plate. As a high temperature is reached quickly on the bottom of the browning plate, the crust turns crisp and brown.

The browning plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

VERY IMPORTANT NOTES:

- Use oven gloves at all times as the browning plate will become very hot.
- Never place the browning plate in the oven without the glass plate.
- Do not place any recipients on the browning plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).

Food	Weight	Cooking Time	Standing Time	Recommendation
Pizza	200 g	4 - 5 min	---	If the pizza is thin.
	300 g	5 - 6 min	---	If the pizza is high increase the time by 1 – 2 minutes
	400 g	7 – 8 min	---	
Quiches and Pies	200 g	3 – 4 min	2 – 3 min	
	300 g	5 - 6 min	2 – 3 min	
Hamburgers	150 - 200	8 - 10 min	5 – 8 min	Turn 2 x
Oven chips	400 g	6 -8 min	---	Turn 1 x

VERY IMPORTANT NOTES:

As the browning plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate prior to cutting.

How to cook with the browning plate:

1. Preheat the browning plate by selecting the Microwave and Grill function for 3 to 5 minutes with a 600 W microwaves power level.
2. Brush the browning plate with oil in order to brown the food nicely.
3. Place the fresh or frozen food directly on the browning plate.
4. Place the browning plate on the glass turntable in the microwave oven.
5. Select the Microwaves and Grill function and the cooking time as described below.

Cleaning:

The best way to clean the browning plate is to wash it with hot water and detergent and rinse off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- Microwave emission is stopped immediately.
- The grill is de-activated but is still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the **display** shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.
3. Cancel the process by pressing the **Stop** key.

To restart the process, close the door and press the **Start** key

Altering parameters

The operating parameters (time, weight, power, etc.) can only be altered when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, press key “-” and “+”. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the power, press the Power Selection key. The display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the “-” and “+” keys and confirm by pressing the Power Selection key again.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key for 3 seconds.

You will then hear a beep and the time will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

Defrosting

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight (g)	Defrosting time (min)	Standing time (min)	Recommendation
Portions of meat, veal, beef, pork	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8-10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn once
	500	10-14	20-30	Turn twice
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Poularde	2500	38-42	25-35	Turn three times
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn once
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	10-20	Turn twice
Fruit	200	4-5	5-10	Turn once
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn twice
Bread	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn twice
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food at regular intervals.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer’s instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven’s safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooking with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:

- Double the quantity » double the time
- Half the quantity » half the time

2. The lower the temperature, the longer the cooking time.

3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.

4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.

5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.

- 6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwave oven

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100ml	800	9-11	2-3	Cut into slices.
Broccoli	300	50ml	800	6-8	2-3	Keep covered
Mushrooms	250	25ml	800	6-8	2-3	Turn once
Peas & carrots	300	100ml	800	7-9	2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered
Frozen carrots	250	25ml	800	8-10	2-3	Turn once
Potatoes	250	25ml	800	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered Turn once
Paprika	250	25ml	800	5-7	2-3	Cut into chunks or slices Keep covered
Leek	250	50ml	800	5-7	2-3	Turn once
Frozen Brussel sprouts	300	50ml	800	6-8	2-3	Keep covered Turn once
Sauerkraut	250	25ml	800	8-10	2-3	Keep covered Turn once

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Cooking with the Grill

WARNING: Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

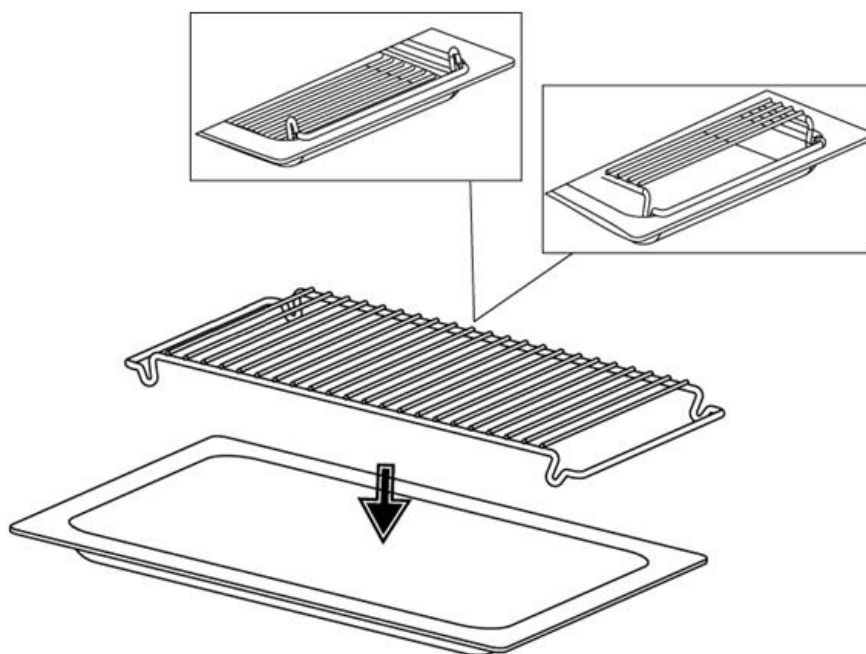
For good results with the grill, use the Rectangular Rack supplied with the oven. It must be placed over the Rectangular Glass Tray in two possible positions that give different heights for grilling (see below picture).

Fit the rectangular rack in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**

3. When the grill is operating, the cavity walls and the rectangular rack become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.



Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

Type of food	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass	800	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Sardines/gurnard	6-8 fish.	15-20	
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Prick after half cooking time and turn.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	Prick after half cooking time.
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Brush with oil. After half of cooking time, baste and turn.
Others			
Toast	4 units	1½-3	Watch toasting. Turn
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rectangular rack. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over or brush it with some oil.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times. In the case of fish, you should join the two ends, putting the tail in its mouth, and then put the fish on the rectangular rack.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food.

The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	400	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	600	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	600	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	400	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	400	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	400	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	400	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

Roasting and baking

Table and advices – Preparing meat and cake

Microwave / Hot air

Food	Quantity (g)	Power (W)	Temperature °C	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Roast beef	1000-1500	400	200	30-40	20	Do not put lid on container Turn once
Pork loin / Cutlet or bones Pork roast	800-1000	200	180-190	50-60	20	Do not put lid on container Turn once
Whole chicken	1000/1200	400	200	30-40	10	Do not put lid on container. Turn the chicken chest down. Turn once.
Half chicken	500-1000	400	200	25-35	10	Do not put lid on container. Turn the the pieces with skin down. Turn once.
Roast loin of veal	1500/2000	200	180	60-65	20	Do not put lid on container. Turn once or twice. After turning keep it without lid
Beef topside	1500-1800	200	200	80-90	20	Do not put lid on container. Turn once or twice

Microwave / Baking

Pastry	Power (W)	Temperature °C	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Chocolate– cherry pie	200	200	30	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheesecake with fruit	400	180	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Apple pie	200	185	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheese cake with streusel	400	180	40-50	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 26 cm
Nuts cake	200	170	30-35	5-10	Turntable, Cake tin

Advice to roast - bake

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 20 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Baking

Table and advices – baking/hot air

Type	Container	Level	Temperature	Time (min.)
Walnut cake	Spring-form type tin	Turntable	170/180	30/35
Fruit tart	Spring-form type tin Ø 28 cm	Turntable	150/160	35/45
Ring cake	Spring-form type tin	Turntable	170/190	30/45
Piquant cakes e.g. Pizza made with potatoes	Runde Glasform	Turntable	160/180	50/70
Sponge cake	Spring-form type tin Ø 26 cm	Turntable	160/170	40/45
Jelly roll	Glass griddle	1	110	35/45
Cherry pie	Glass griddle	1	170/180	35/45

Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins. If you are also going to use the microwave, use glass, ceramic or plastic baking ware. These must be able to withstand temperatures up to 250°C. If you use these types of baking ware the cakes are not browned as much.

Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

Baking suggestions

How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

If the cake is very dark on the outside

Next time choose a lower temperature and let the cake bake for a longer time.

If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10° and reduce the baking time.

If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

Advice on saving energy

When you are making more than one cake, it is advisable to bake them in the oven one after the other when the oven is still hot. This lets you reduce the baking time for the second and later cakes.

It is preferable to use dark coloured baking ware - painted or enamelled black – since such baking tins absorb heat better.

When dealing with long baking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the time and make use of the residual heat to complete the baking.

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill or Hot air function

In the case of the Grill or Hot Air function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Combined functions

In the combined functions, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the rectangular rack, put the container on a china plate. Never put the container directly on the rectangular rack!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Operating mode Type of ovenware	Microwave		Grill / Hot Air	Combined Functions
	Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer	yes	Yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china	yes	Yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations	yes	Yes	no	no
Clay dishes 2) Glazed	yes	yes	no	no
Unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2) Heat resistant to 100°C	yes	no	no	no
Heat resistant to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3) Plastic film for food	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	No	no	no
Metal Aluminium foil	yes	no	yes	no
Aluminium wrappings 5)	no	yes	yes	yes
Accessories	yes	yes	yes	no

1. Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
2. Keep the manufacturer's instructions in mind!
3. Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.

4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven Cleaning and Maintenance

Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it. Proceed as follows:

1. Turn the grill support by 180° (1).
2. Lower the grill gently (2). **Do not use excessive force as this may cause damage.**
3. After cleaning the ceiling, put the grill (2) back in its place, carrying out the previous operation.

IMPORTANT WARNING: The grill heating element support (1) may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support (1) into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90° to the grill heating element support (2) position.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

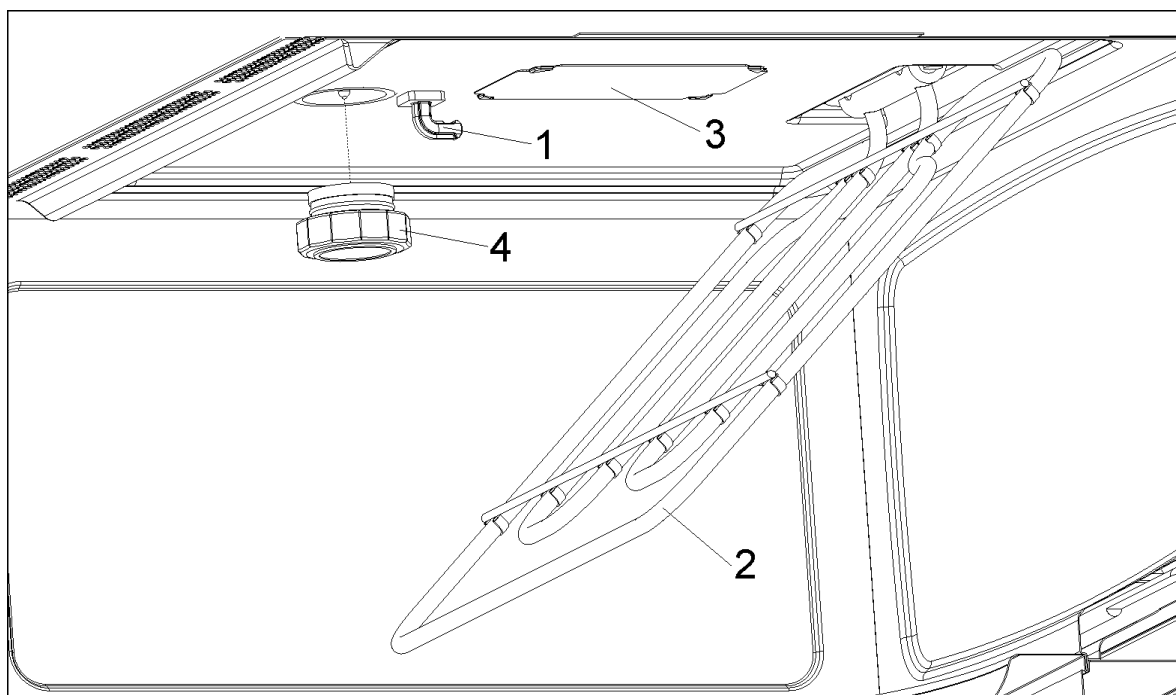
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover (4) is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- The display is not showing! Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- Nothing happens when I press the keys! Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- The oven does not work! Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- When the oven is operating I can hear some strange noises! Check if:
 - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
 - The ovenware is touching the oven walls.
 - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- The food doesn't heat up or heats very slowly! Check if:
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

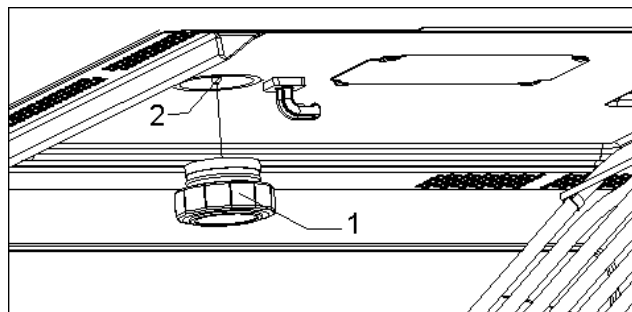
- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the halogen light bulb **(2)**. **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage (see characteristics plate)
- Power required 3400 W
- Grill power. 1500 W
- Hot air power 1600W
- Microwave output power..... 1000 W
- Microwave frequency... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D). 595 × 455 × 542 mm
- Interior dimensions (W×H×D). 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity..... 38 ltr
- Weight 35 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Dot mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used. Keep all packaging away from small children as it may present suffocation/choking hazard.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical

appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting it off and disposing of it.

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

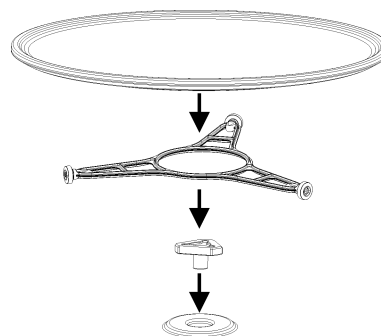
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed..

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

Fit the Turntable support in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



During installation, follow the instructions supplied separately.

Indice

Informazioni per la sicurezza.....	40
Istruzioni di sicurezza	44
I vantaggi delle microonde.....	45
Descrizione dell'apparecchio.....	46
Impostazioni preliminari.....	48
Funzioni base.....	50
Programmi speciali.....	55
Utilizzo del piatto di doratura.....	58
Durante il funzionamento.....	59
Scongelare	60
Cucinare con le microonde.....	62
Cuocere con il grill	64
Arrostire e cuocere	67
Stoviglie adatte per le microonde	69
Pulizia e manutenzione	71
Guasti, cosa fare?.....	73
Dati tecnici.....	74
Istruzioni di montaggio	75
Incasso	76

Caro Cliente,

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

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

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

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

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina www.barazzasrl.it



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

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

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

Informazioni per la sicurezza

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

- **AVVERTENZA:** Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:
 - lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.
 L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere
- in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di

- riscaldamento con il forno a microonde.

INSTALLAZIONE

- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dalla presa), interruttori per corrente di guasto e contattori. Questa installazione deve essere conforme alle normative vigenti.
- Se il collegamento elettrico avviene con spina e questa rimane accessibile dopo l'installazione, non è necessario fornire il dispositivo di separazione menzionato.
- Protezione contro le scosse elettriche deve essere assicurata attraverso il cablaggio (collegamento a terra).
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.

PULIZIA

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.

Informazioni per la sicurezza

- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno."

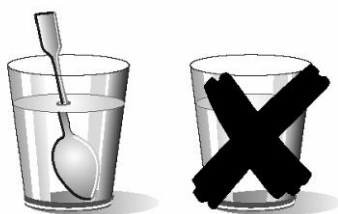
RIPARAZIONI

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

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

Prudenza!

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



Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

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

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

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

I vantaggi delle microonde

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

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

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

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

Funzionamento del forno a microonde

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

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

Perché gli alimenti si riscaldano.

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

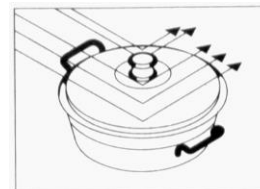
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

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

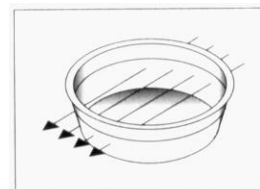
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;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

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

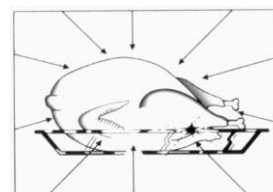
Le microonde vengono riflesse dal metallo,...



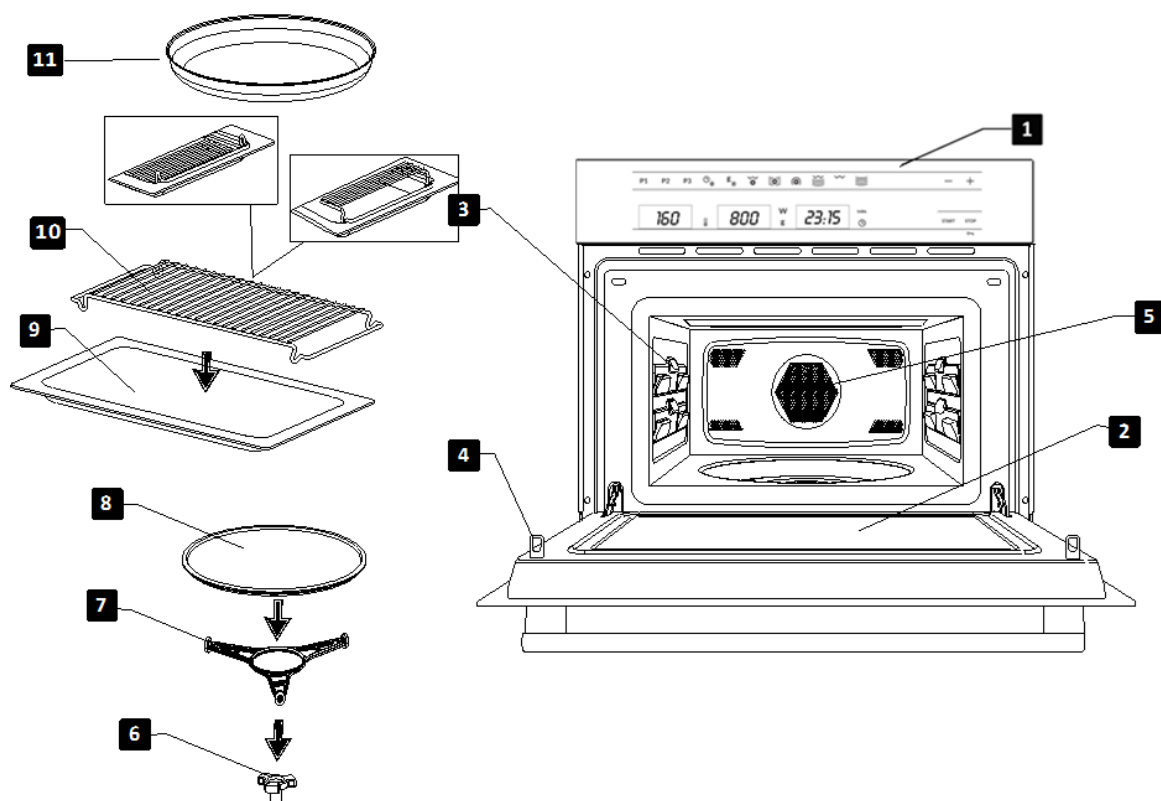
... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



... e vengono quindi assorbite dal cibo.

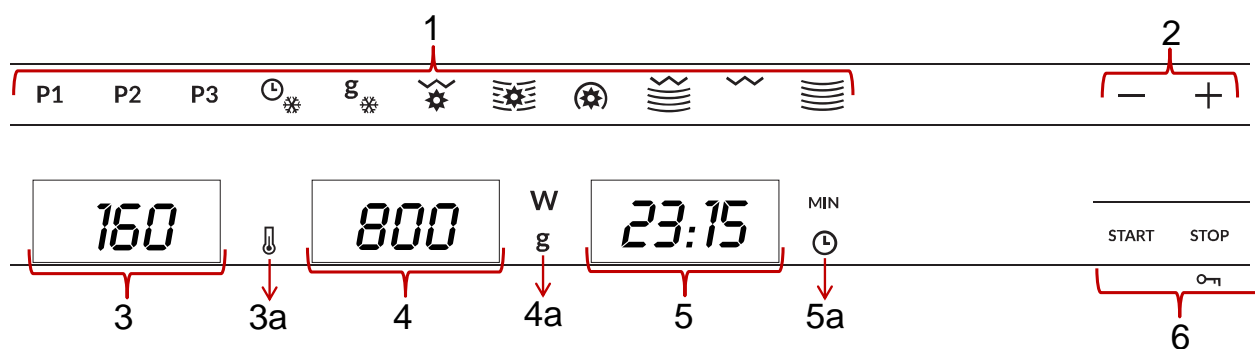


Descrizione dell'apparecchio



1. Pannello di controllo
2. Vetro della finestra
3. Supporti Laterali
4. Linguetta
5. Uscita Aria Calda







6. Supporto del piatto girevole
7. Anello del piatto girevole
8. Piatto girevole
9. Vassoio di vetro
10. Griglia rettangolare
11. Piatto di doratura



1. Segnalatori di funzioni
2. Selettore di funzioni
3. Selettore/ Display di Temperatura
- 3a. Segnalatore di Temperatura
4. Selettore/ Display di Peso/ Potenza

- 4a. Segnalatore di Peso / Potenza
5. Selettore/ Display di Ora / Durata
- 5a. Segnalatore di Ora / Durata
6. Tasto Start / Stop / Blocco di sicurezza

Descrizione delle modalità di funzionamento

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

Impostazioni preliminari

Impostazione dell'orologio



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

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

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

Oscurare l'ora

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

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

Blocco di messa in funzione



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

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

così bloccato e non può essere utilizzato in alcun modo.

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

Impostazioni preliminari

Fermare il piatto girevole



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

Funzioni base

Microonde

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



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

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

Microonde – Avvio rapido

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



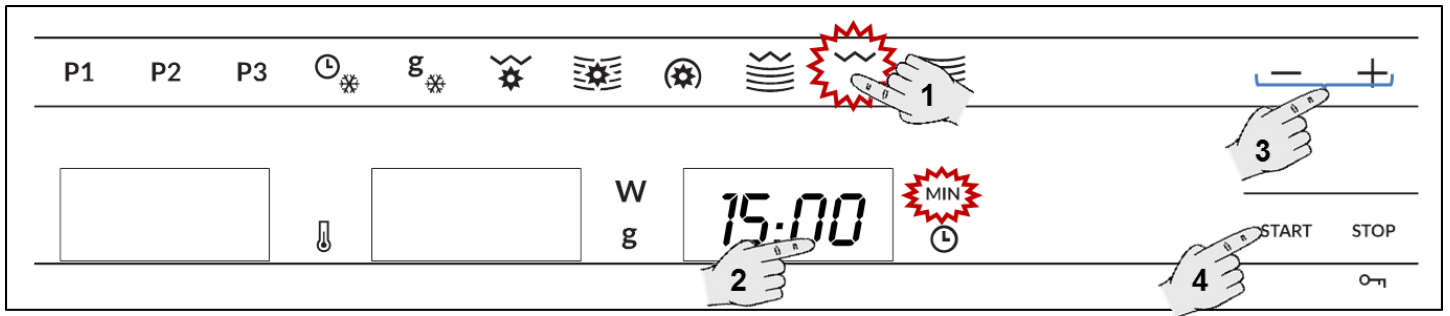
1. Premere il tasto **START**. L'apparecchio inizia a funzionare a potenza massima nella modalità “Funzionamento con sole microonde” per 30 secondi.
2. Se si desidera prolungare la durata di funzionamento, premere di nuovo il tasto **START**. Ogni volta che si preme il tasto, si prolunga la durata di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

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

Funzioni base

Grill

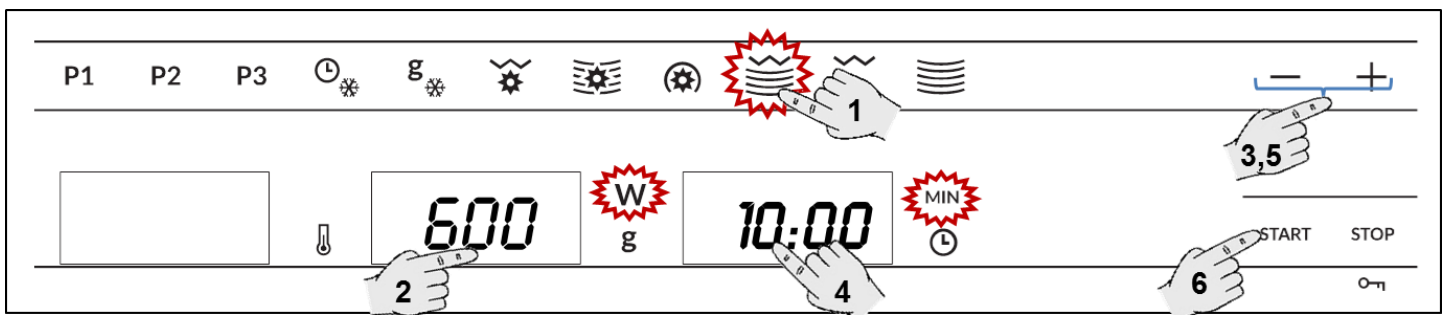
Questa funzione può essere utilizzata per rosolare velocemente la superficie delle vivande.



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

Microonde + Grill

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



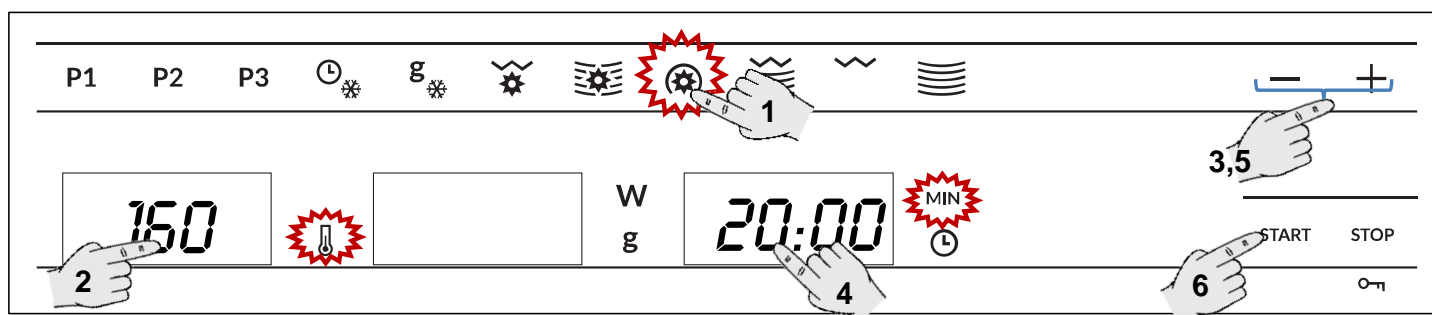
1. Premere il pulsante della funzione **Microonde + Grill**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante **Impostazione Potenza**, per modificare la potenza del microonde. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 600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

NOTA: Nella funzione combinata la potenza delle microonde è limitata a 600 W.

Funzioni base

Aria calda

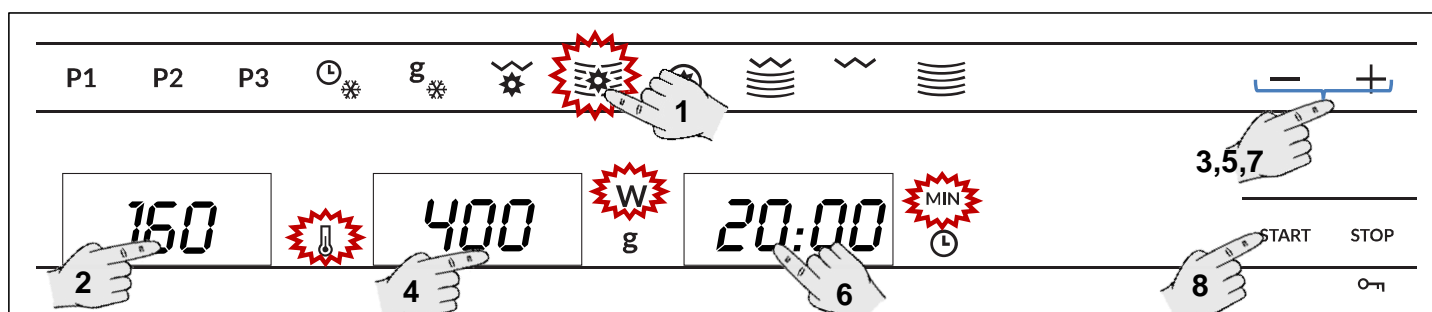
Utilizzare questa funzione per cuocere ed arrostitire.



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

Microonde + Aria calda

Utilizzare questa funzione per cuocere ed arrostitire.

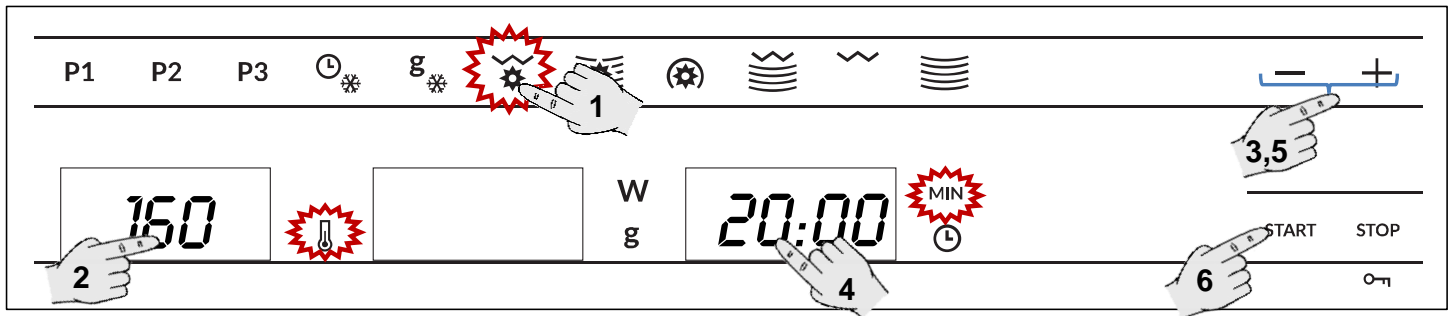


1. Premere il pulsante della funzione **Microonde + Aria calda**. Il tasto della funzione si accende.
 2. Premere il pulsante **Impostazione Temperatura**, per alterare la temperatura. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 160°C.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

Funzioni base

Grill + Aria calda

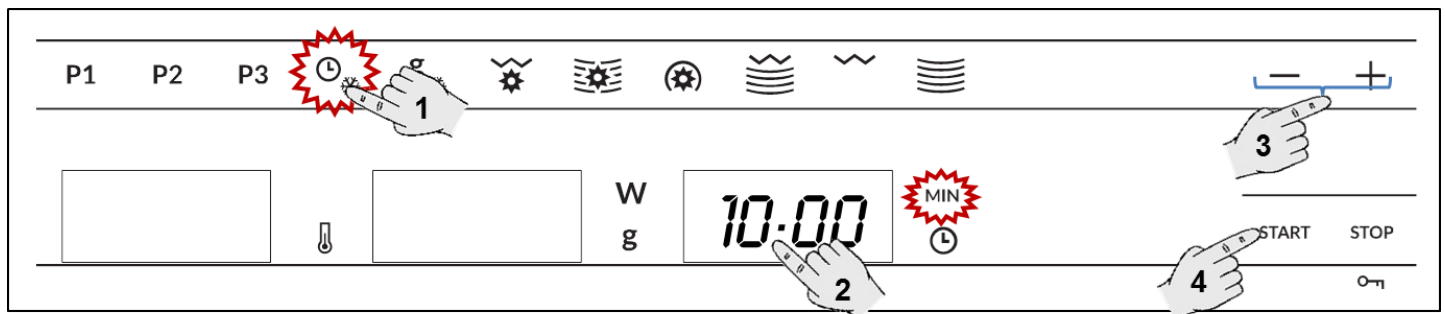
Utilizzare questa funzione per rosolare carne, pesce, pollame o patatine fritte.



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

Scongelamento manuale in base al tempo

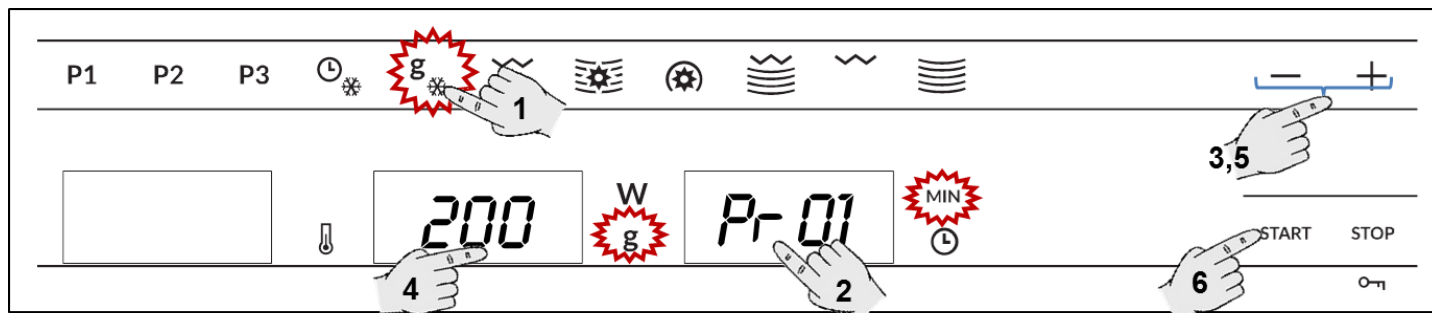
Questa funzione può essere utilizzata per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento.



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

Scongelamento automatico in base al peso

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



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

Nota: Girare gli alimenti non appena il forno emette un segnale acustico e a display viene visualizzato: `turn`.

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

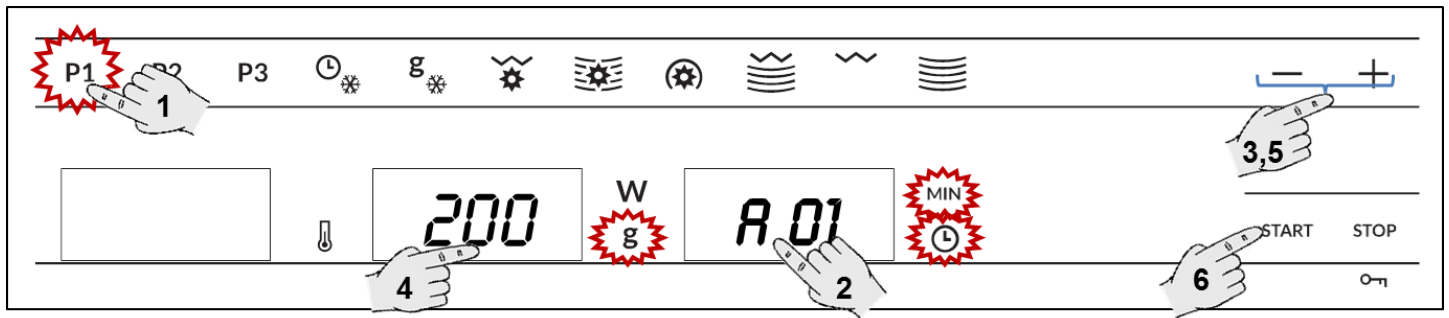
Programma	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Pollame	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Frutta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pane	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Nota importante: vedi “Indicazioni generali di scongelamento”.

Programmi speciali

Programma P1 - Riscaldare le pietanze

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



1. Premere il pulsante della funzione **Speciale P1**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo preteso, per esempio “A 01” (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell'alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

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

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

Note importanti

- Utilizzare sempre recipienti adatti per le microonde e un coperchio per evitare che le parti liquide possano traboccare.
- Durante il riscaldamento mescolare o girare la pietanza più volte.
- Il tempo necessario al riscaldamento dell'alimento dipende dalla sua temperatura di partenza. Gli alimenti che sono appena stati tolti dal frigorifero hanno bisogno di tempi di riscaldamento più lunghi rispetto a quelli conservati a temperatura ambiente. Se la temperatura

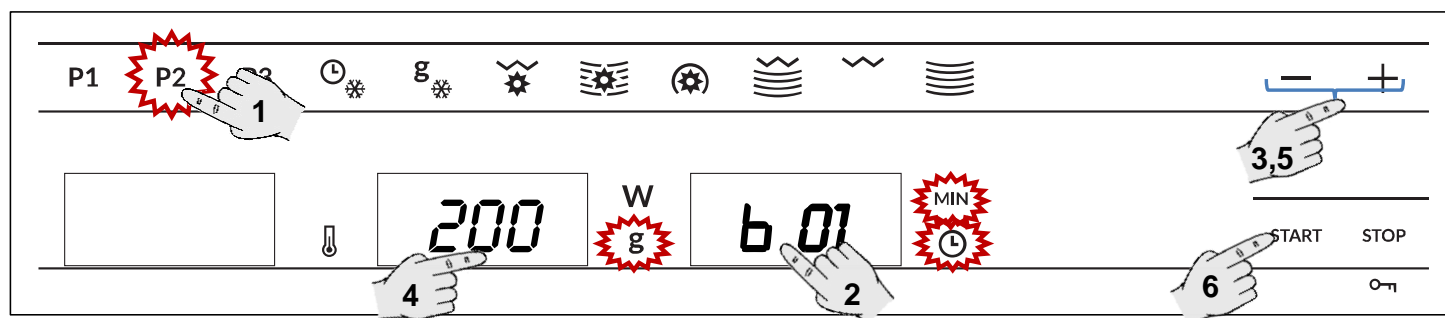
della pietanza non dovesse corrispondere a quella desiderata, selezionare la volta successiva un peso maggiore o minore. Al termine del riscaldamento mescolare le pietanze. Lasciarle quindi riposare per permettere al calore di distribuirsi uniformemente.

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

Programmi speciali

Programma P2 - Cuocere le pietanze

Questo programma può essere utilizzato per cuocere alimenti freschi.



1. Premere il pulsante della funzione **Speciale P2**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo preteso, per esempio “b 01” (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell’alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

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

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

Note importanti

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

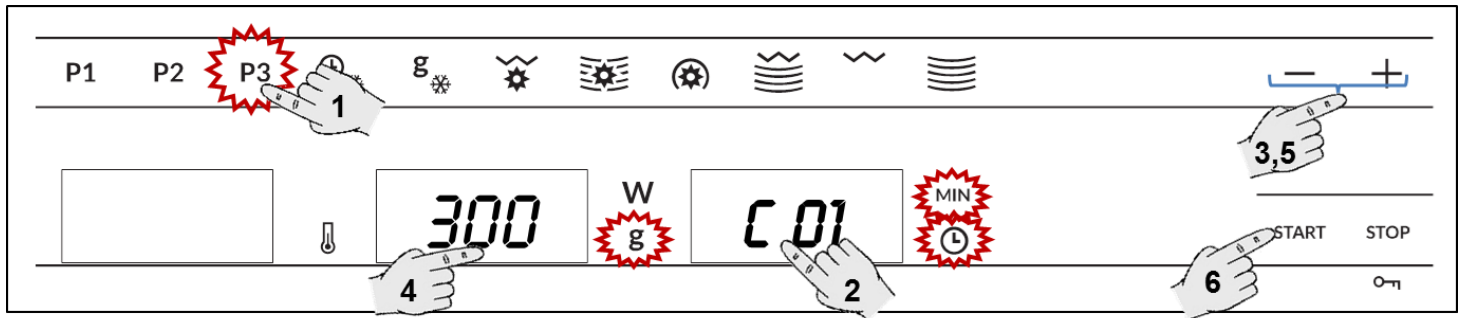
Indicazioni di cottura

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

Programmi speciali

Programma P3 - Scongellare e cuocere

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



1. Premere il pulsante della funzione **Speciale P3**. Il tasto della funzione si accende.
2. Premere il pulsante de **Selezione del Tipo di Alimento** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
3. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il tempo preteso, per esempio “C 01” (vedere la tabella sotto).
4. Premere il pulsante **Impostazione Peso** per alterare il peso dell’alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
5. Premere i pulsanti “-” e “+” per impostare il peso preteso.
6. Premere il pulsante **Start**. Il forno comincia a funzionare.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione speciale P3 con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

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

Note importanti

- Utilizzate stoviglie adatte al microonde e resistenti al calore (ad esempio le apposite pirofile). Con il grill si ottengono temperature molto elevate. Con il programma C 02 utilizzate sempre un coperchio per evitare la fuoriuscita di liquidi.

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

Indicazioni di cottura

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

Utilizzo del piatto di doratura

Normalmente, durante la cottura di cibi quali pizze o torte su un grill o in un forno a microonde, la pasta diventa molle e umida. Questo problema può essere evitato utilizzando un piatto di doratura. Poiché, sul fondo del piatto di doratura la temperatura può aumentare rapidamente, la crosta diventa croccante e dorata.

Il piatto di doratura può anche essere utilizzato per bacon, uova, salsicce, ecc..

NOTE MOLTO IMPORTANTI:

- Poiché la temperatura del piatto di doratura diventerà molto alta, indossare sempre dei guanti da forno;
- Non posizionare mai il piatto di doratura nel forno qualora manchi il piatto di vetro;
- Non posizionare alcun recipiente non resistente al calore (ad esempio tazze di plastica) sul piatto di doratura.

Modalità di cottura con il piatto di doratura:

1. Preriscaldare il piatto di doratura selezionando la funzione Microonde e Grill per 3-5 minuti a un livello di potenza microonde di 600 W;
2. Pennellare il piatto di doratura con olio in modo tale da garantire una leggera doratura dei cibi;
3. Posizionare l'alimento fresco o congelato direttamente sul piatto di doratura;
4. Posizionare il piatto di doratura sul piatto girevole di vetro nel forno a microonde;
5. Selezionare la funzione Microonde e Grill e il tempo di cottura come di seguito descritto.

Alimento	Peso	Tempo di cottura	Tempo di sosta	Raccomandazione
Pizza	200 g	4 - 5 min	---	Se la pizza é sottile.
	300 g	5 - 6 min	---	Se la pizza é alta aumentare il tempo di cottura di 1 – 2 minuti
	400 g	7 – 8 min	---	
Quiche e Torte	200 g	3 – 4 min	2 – 3 min	
	300 g	5 - 6 min	2 – 3 min	
Hamburger	150 - 200	8 - 10 min	5 – 8 min	Girare per 2 volte.
Patate al forno	400 g	6 -8 min	---	Girare per 1 volta.

NOTE MOLTO IMPORTANTI:

Poiché il piatto di doratura prevede uno strato in Teflon, usandolo in modo errato potrebbe danneggiarsi. Non tagliare mai gli alimenti direttamente sul piatto. Togliere gli alimenti dal piatto prima di tagliarli.

Pulizia:

Il modo migliore per pulire il piatto di doratura consiste nel lavarlo con acqua calda e detergente, quindi risciacquarlo con acqua pulita. Non pulirla utilizzando spazzole o spugne dure che potrebbero danneggiare lo strato superiore.

Durante il funzionamento...

Interruzione di un procedimento di cottura

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

Automaticamente

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

A questo punto diventa possibile

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

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

Modifica dei parametri

I parametri di funzionamento (p.e. tempo, peso, potenza) solo possono essere modificati quando il processo di cottura è stato interrotto da una delle seguenti azioni:

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

Annullare un procedimento di cottura

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

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

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

Termine di un procedimento di cottura

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

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

Scongelare

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

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

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

Scongelare

Indicazioni generali di scongelamento

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

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

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

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

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

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

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

Cottura nel forno a microonde

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

Cucinare con le microonde

Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

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

Tabelle e suggerimenti– Preparazione del pesce

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

Cuocere con il grill

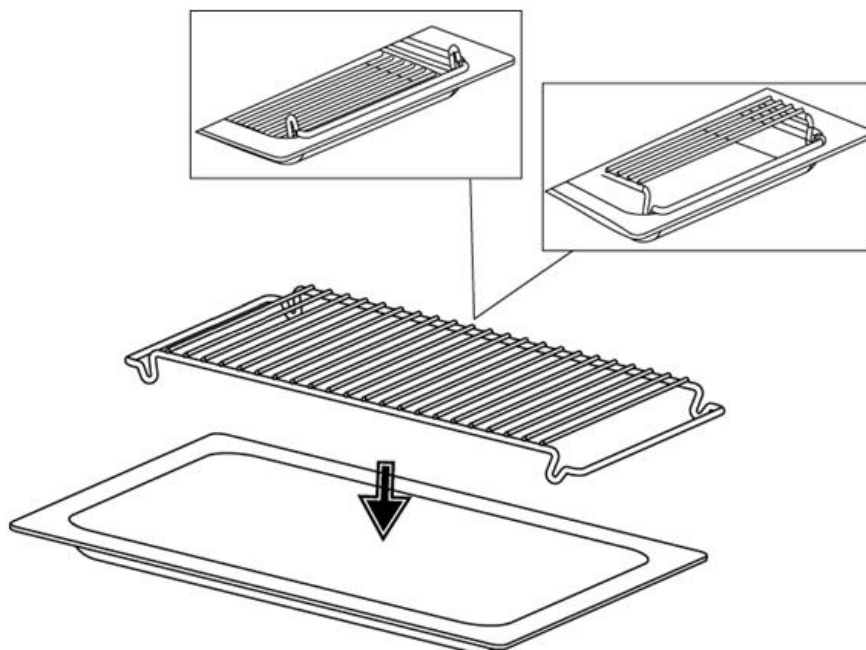
Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

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

Avvertenze importanti

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

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



Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde

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

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

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

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

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

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

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

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Arrostire e cuocere

Tabelle e suggerimenti – Preparazione di carne e torte

Microonde / Aria calda

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

Microonde / Cottura

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

Consigli per arrostire

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

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

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

Consigli sulle stoviglie

Controllare che il recipiente ci stia all'interno del forno

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

Tabelle e suggerimenti – Cuocere/ Aria calda

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

Consigli sugli stampi per torte

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

Consigli su come cuocere torte

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

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

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

La torta diventa troppo scura

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

La torta risulta troppa asciutta:

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

La torta non si stacca quando si capovolge:

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

Consigli per risparmiare energia

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

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

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

Stoviglie adatte per le microonde

Funzione microonde

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

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

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

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

Test stoviglie

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

Grill o Aria calda

Se si utilizza la funzione Grill o Aria calda le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

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

Funzioni combinate

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

Contenitori e pellicole di alluminio

I piatti pronti contenuti in recipienti di alluminio o avvolti in pellicole di alluminio possono essere

cotti nel forno a microonde, se si osservano le seguenti indicazioni.

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

Coperchio

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

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

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

Stoviglie adatte per le microonde

Tabella - Stoviglie

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

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

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.

2. Attenersi alle indicazioni del produttore!

3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.

4. Non utilizzare piatti di carta.

5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

Pulizia e manutenzione

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

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

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

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

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

Frontale dell'apparecchio

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

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

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

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

Vano cottura

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

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

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

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

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

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

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

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

Superficie superiore del vano cottura

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

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

Procedere quindi come segue:

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

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

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

Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

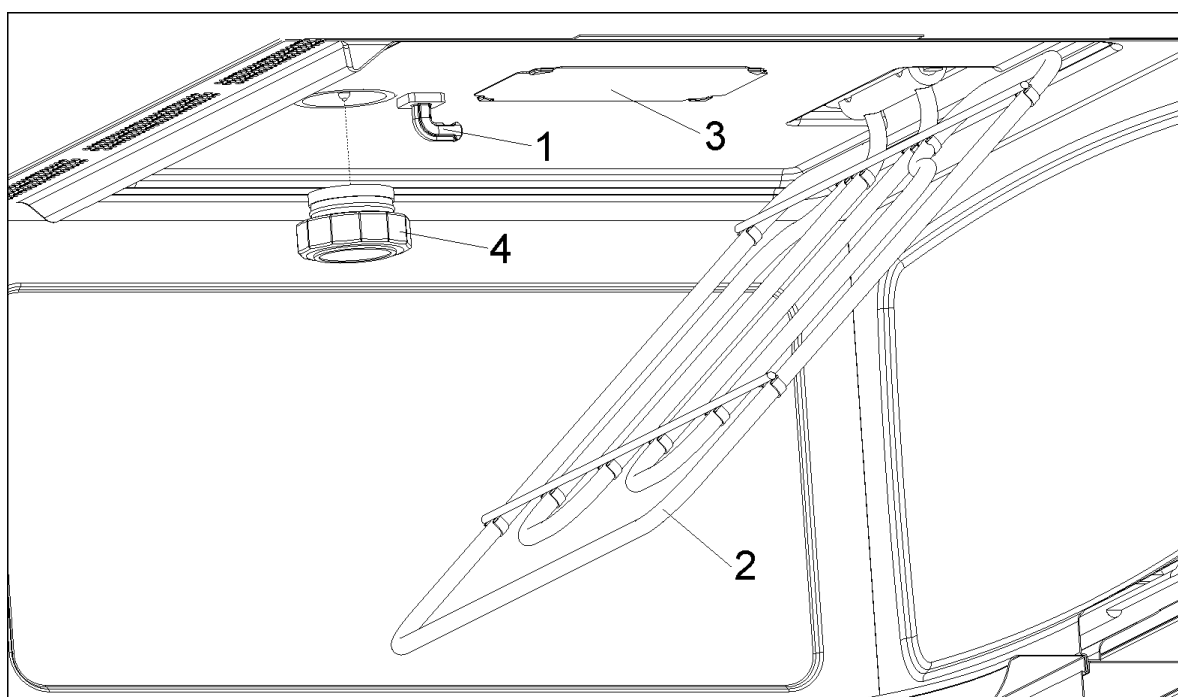
La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.

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

Accessori

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

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



Guasti, cosa fare?

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

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

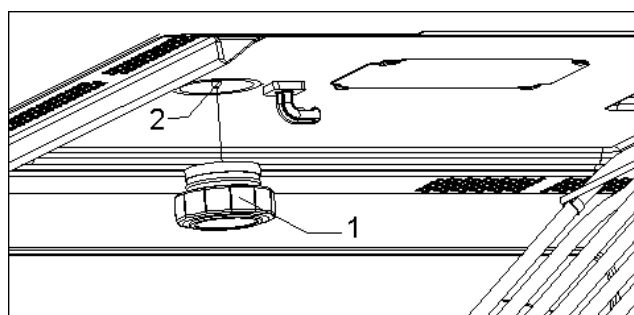
- **Il display è oscurato!** Controllare se
 - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
 - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non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

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

Sostituzione della lampadina

Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina.

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



Dati tecnici

- Tensione (CA)..... (vedi targhetta)
- Potenza richiesta 3400 W
- Potenza del grill.... 1500 W
- Potenza dell'aria calda 1600 W
- Potenza erogata, microonde..... 1000 W
- Frequenza del microonde 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP) 420 × 210 × 390 mm
- Capacità forno..... 32 l
- Peso..... 35 kg

Il Suo contributo alla salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio 

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

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

Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2002/96/EC su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

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

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

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

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Dopo l'installazione

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

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

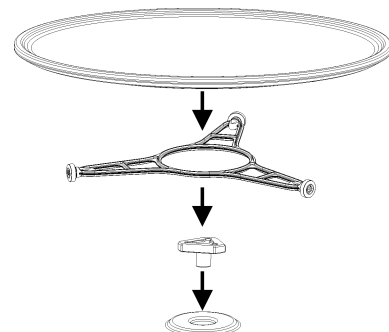
ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

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

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

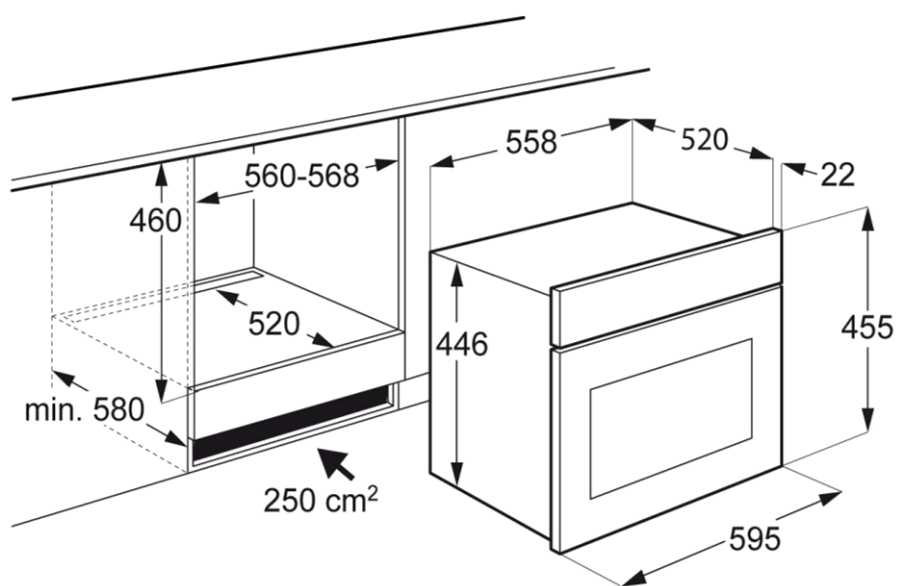
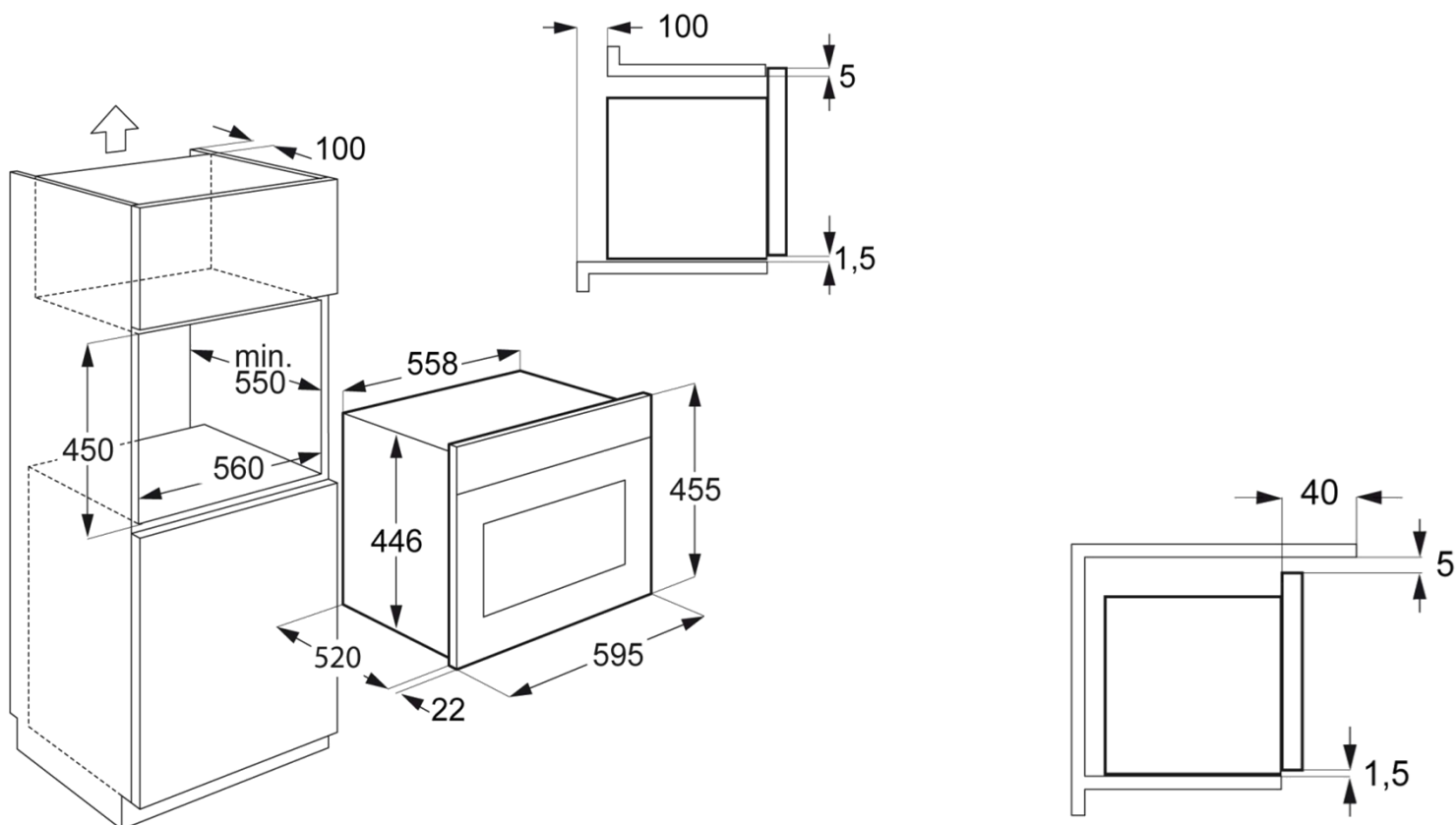
Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

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



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

Installation / Incasso



EN

- Push oven completely into the cabinet and centre it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

IT

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

