

INSTRUCTIONS FOR USE

ISTRUZIONI DI USO



F383MODMWSX
F383MODMWSGNE

Contents

Safety Information	3
The advantages of microwaves.....	8
Description of your oven.....	9
Basic settings	11
Basic Functions	12
Special functions	15
Special functions	16
When the oven is working.....	17
Defrosting.....	18
Cooking with a microwave oven	20
Cooking with the grill	22
What kind of ovenware can be used?	24
Oven Cleaning and Maintenance.....	26
What should I do if the oven doesn't work?	28
Technical characteristics	29
Installation instructions	30
Installation.....	60

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.
- **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.

Safety Information

- 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.

INSTALLATION

- The electric system must be equipped with a means for disconnection, with a contact separation in all poles that provides full disconnection under overvoltage category III.
- If a plug is used for the electric connection, then it must be accessible after installation.
- 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.

Safety Information

- 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.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- 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!

Safety Information

- 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 ceramic base 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 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 ceramic base.

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.

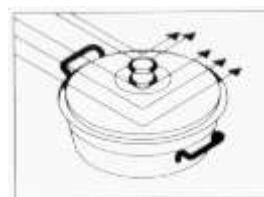
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, defrosting it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- Defrosting, 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.

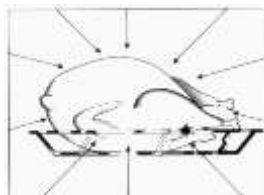
Microwaves are reflected by metal...



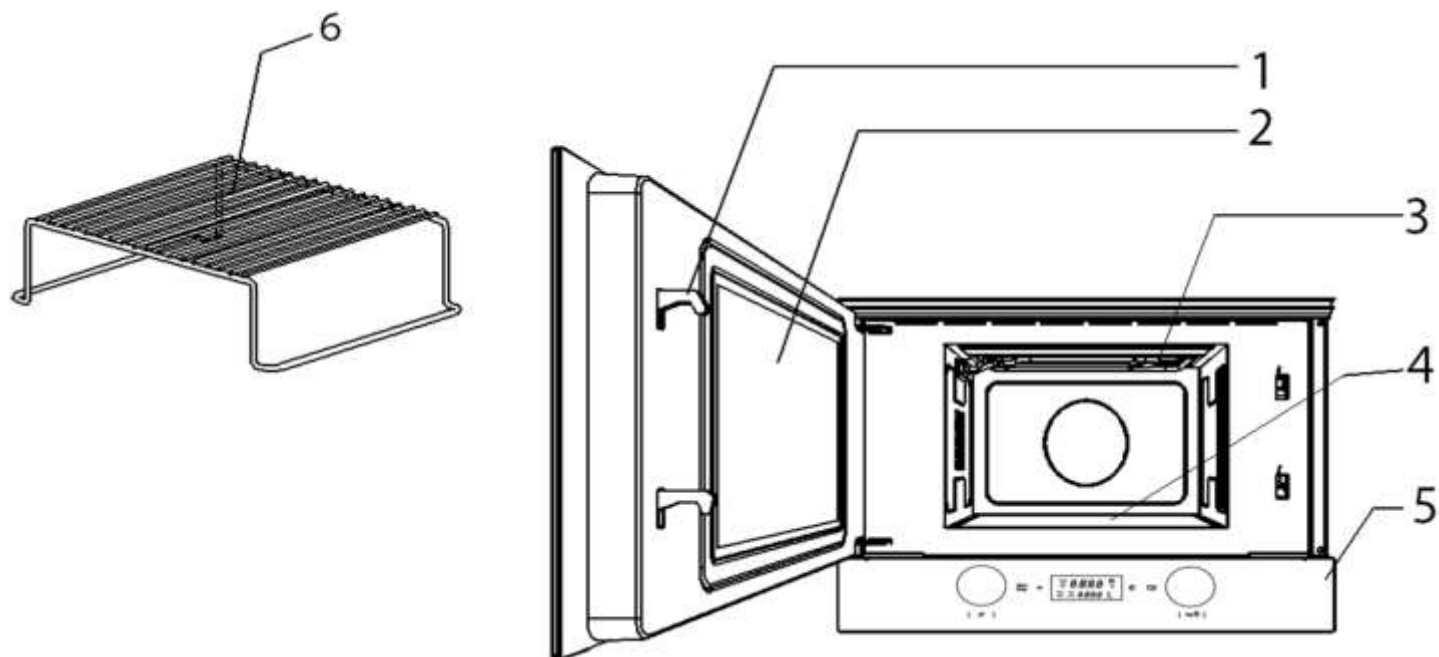
... but go through glass and china...



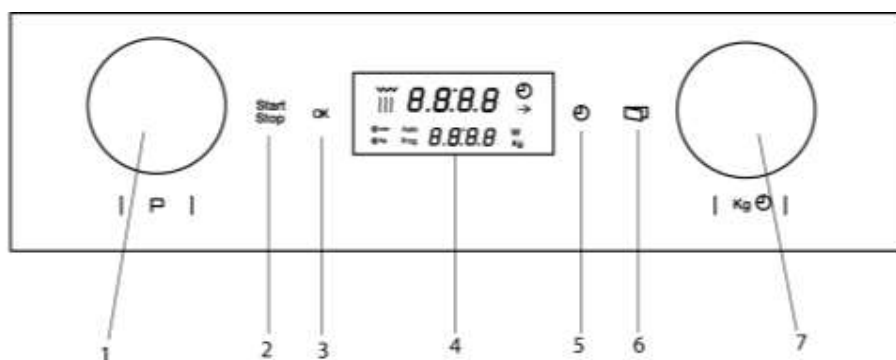
... and are absorbed by foods.



Description of your oven

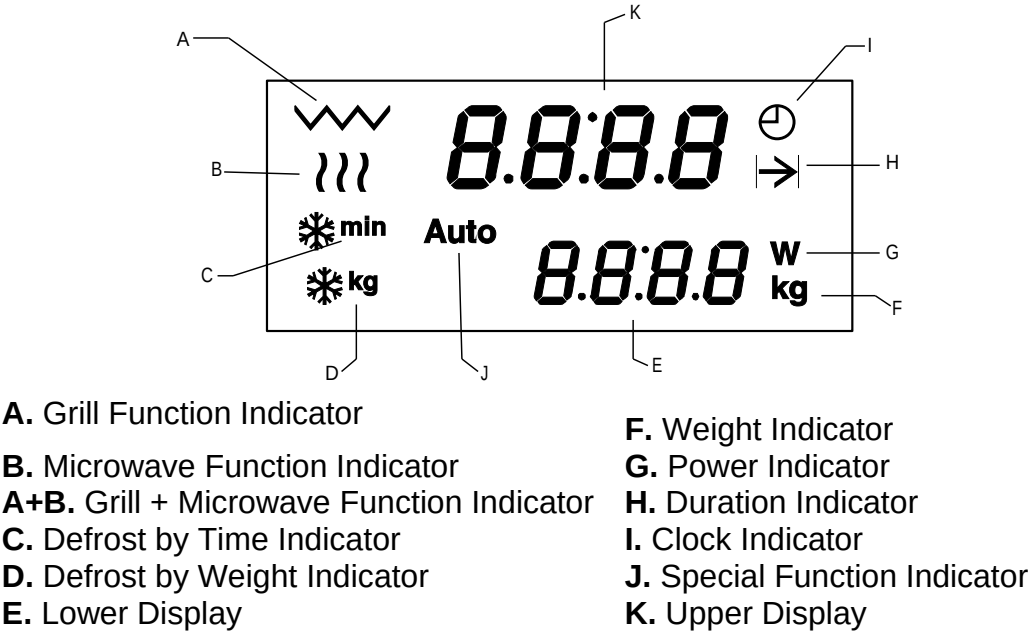


- | | |
|----------------------|------------------|
| 1. Catches | 4. Ceramic base |
| 2. Door window glass | 5. Control panel |
| 3. Drop-down grill | 6. Rack |



- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1. Function selection knob | 5. Clock key |
| 2. Start/Stop key | 6. Door Open key |
| 3. OK key | 7. Rotating Knob |
| 4. Display | |

Description of your oven

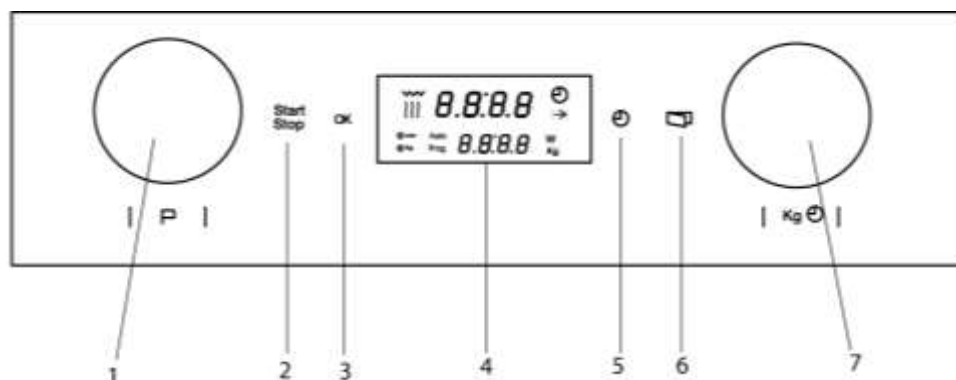


Description of Functions

Symbol	Function	Microwave Power Output	Foods
)))	Microwave	90 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot
		180 W	Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting
		360 W	Melting butter Heating baby food
		600 W	Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food Heating delicate food
		850 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods
⌌)))	Microwave + Grill	90 W	Toasting food
		180 W	Grilling poultry and meat
		360 W	Cooking pies and cheese-topped dishes
⌌	Grill		Grilling food

Basic settings

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 (3) when the upper display is showing the clock. The hour numbers will start to flash.

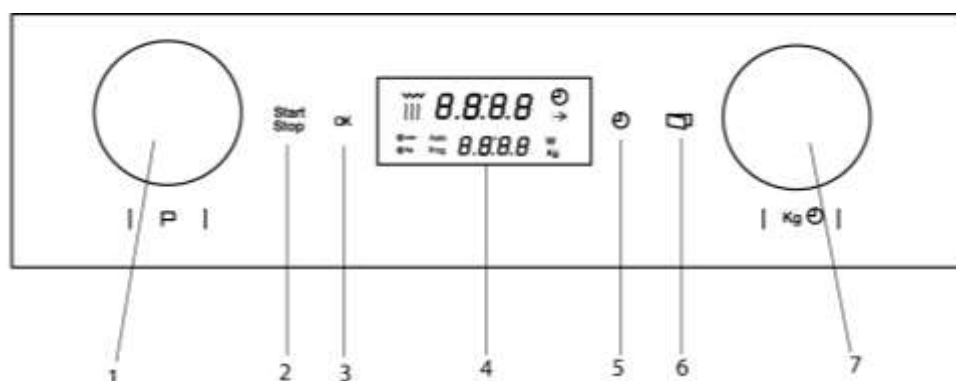
2. Turn the Rotating Knob (7) to set the correct hour value.
3. Press again the Clock key (3) to set the minutes. The minute numbers will start to flash.
4. Turn the Rotating Knob (7) to set the correct minute value.
5. To finish, press the Clock key (3) again.

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 operation can be blocked (for example, to stop it from being used by children).

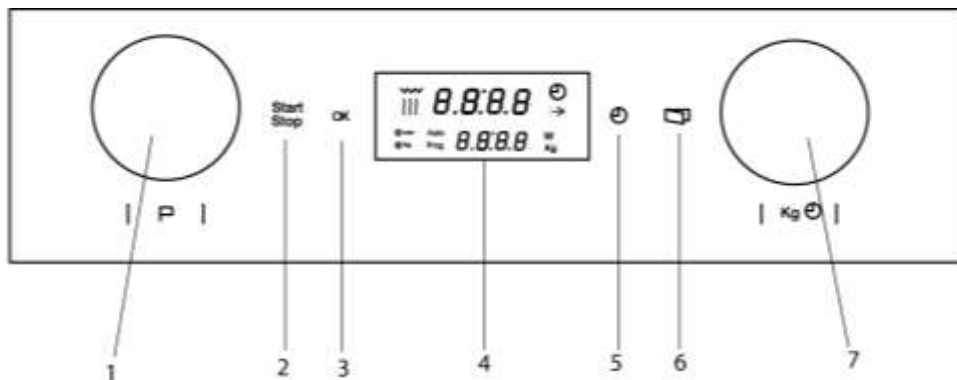
1. To block the oven, press the OK key (3) for 3 seconds. You will hear a sound signal and the lower display will show the symbol "n--0". The oven is blocked in this state and cannot be used.

2. To unblock the oven, press the OK key (3) again for 3 seconds. You will hear a sound signal.

Basic Functions

Microwaves

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



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Microwave function light flashes. The upper display shows 1:00 flashing.
2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the duration.
3. Press the OK key (3) to validate. The microwaves power value flashes on the lower display. The microwaves power indicator starts to flash.
4. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the microwaves power level. If you do

not turn this knob, the oven operates at 850 W power.

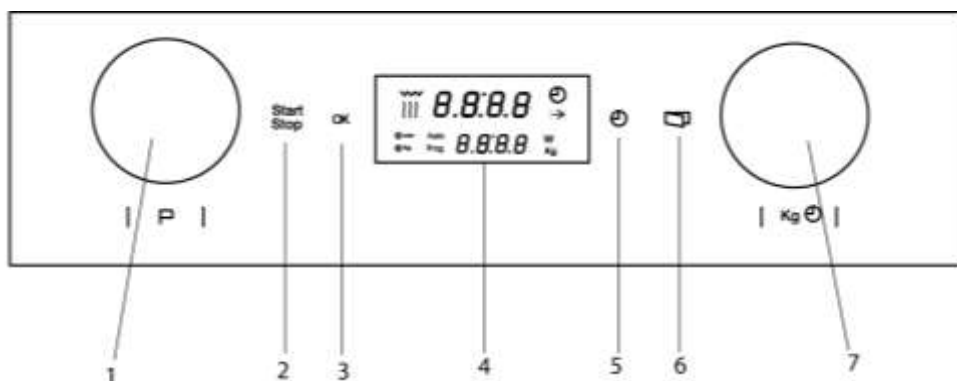
5. Press the OK key (3) to validate.
6. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

NOTE:

The start button may be pressed at anytime in the above sequence and the oven will start the cooking process with the displayed parameters.

Grill

Use this function to brown the top of food quickly.



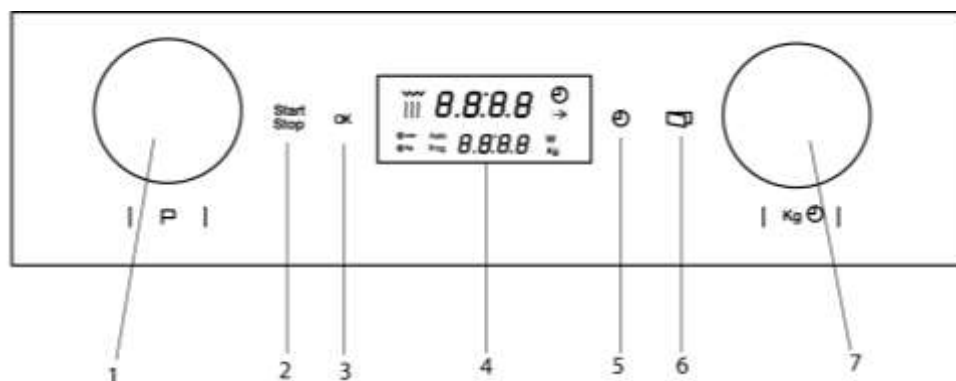
1. Turn the Function Selector knob (1) until the Grill function light flashes. The upper display shows 10:00 flashing.
2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the duration.

3. Press the OK key (3) to validate.
4. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

Basic Functions

Microwave + Grill

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



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Microwave + Grill function light flashes. The upper display shows 10:00 flashing.
2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the duration.
3. Press the OK key (3) to validate. The microwaves power value flashes on the lower display. The microwaves power indicator starts to flash.
4. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the microwaves power level. If you do not turn this knob, the oven operates at 360

Wpower. The maximum power that can be selected is 360 W.

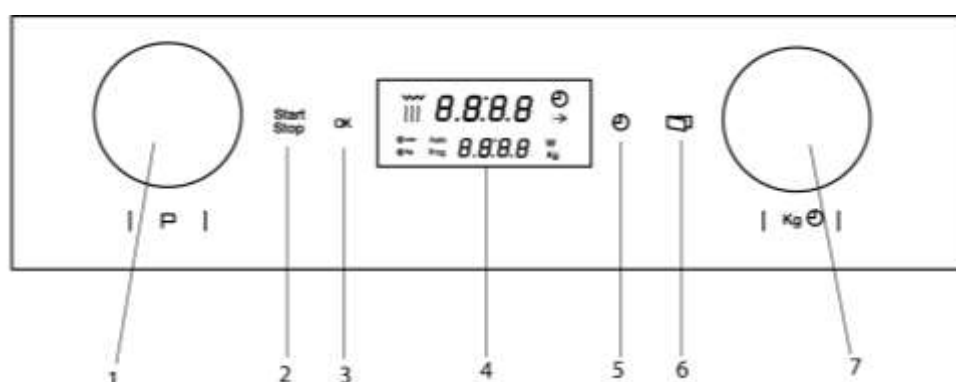
5. Press the OK key (3) to validate.
6. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

NOTE:

The start button may be pressed at anytime in the above sequence and the oven will start the cooking process with the displayed parameters.

Defrosting by time (manual)

Use this function to defrost any type of food quickly.

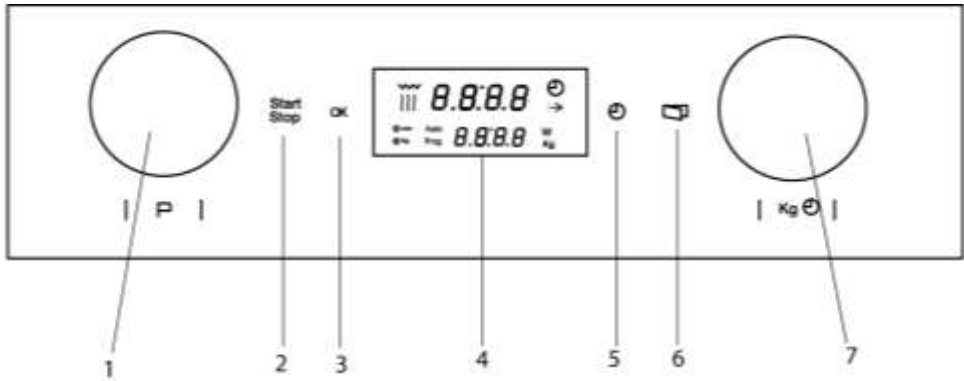


1. Turn the Function Selector knob (1) until the Defrost by Time function light flashes. The upper display shows 10:00 flashing.
2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the duration.
3. Press the OK key (3) to validate.
4. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.
5. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: *turn*.

Basic Functions

Defrosting by weight (automatic)

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



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Defrost by Weight function light flashes. The upper display shows the food type “Pr 1” flashing.

2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the food type. If you do not turn this knob, the oven operates with food type “Pr 1”.

3. Press the OK key (3) to validate. The food weight value flashes on the lower display. The weight indicator starts to flash.
4. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the food weight. If you do not turn this knob, the oven operates 200 g.

5. Press the OK key (3) to validate.

6. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.

7. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the lower 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).

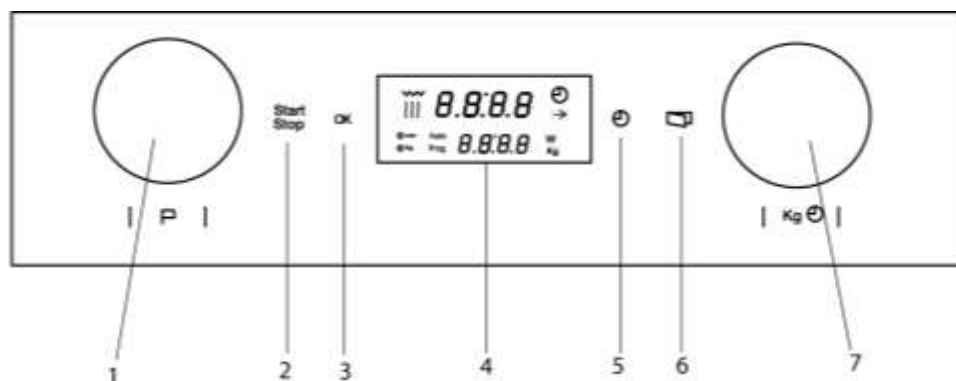
Programme	Food	Weight (g)	Time (min)	Standing time (min)
Pr 1	Meat	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 2	Poultry	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 3	Fish	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 4	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 5	Bread	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Important Note: see “General instructions for defrosting”.

Special functions

Special Function: Heating food

Use this function to heat various types of food.



1. Turn the Function Selector knob (1) until the Special Function light flashes. The upper display shows the program "P1" flashing.
2. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the program. If you do not turn this knob, the oven operates with program "P1".
3. Press the OK key (3) to validate. The food weight value flashes on the lower display. The weight indicator starts to flash.
4. Turn the Rotating Knob (7) in either direction to set the food weight. If you do not turn this knob, the oven operates 200 g.
5. Press the OK key (3) to validate.
6. Press the Start/Stop key (2). The oven will start to operate.
7. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the lower display flashes the word: *turn*.

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

Programme	Food Type	Weight (g)	Time (min.)	Added water (ml)	Instructions
P1.1	Cook Potatoes	250	7	100	Put the sliced potatoes (15-20 mm) with the water in a heat resistant container with a lid and place them on the ceramic base in the microwave.
P1.2		500	10	150	
P1.3		1000	15	200	
P2.1	Risotto (ready to cook)	150	42	600	Put the ingredients to be slow cooked in a heat resistant container with a lid and place them on the ceramic base in the microwave.
P2.2		400	45,5	800	
P2.3	Cake batter (ready to cook)	550	22	---	
P3.1	Fish (frozen)	700	30	300	Put the ingredients to be cooked and gratin in a heat resistant container and place them on the ceramic base in the microwave.
P3.2	Fish (fresh)	800	30	300	
P3.3	Vegetables (frozen)	1000	30	300	Put the ingredients to be cooked in a heat resistant container with a lid and place them on the ceramic base in the microwave.

Special functions

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, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows:
turn.
- 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 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.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Start/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 **Start/Stop** key for 3 seconds.

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

Altering parameters

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

1. To alter the time, turn the rotating knob. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the power, press the **OK** key. The 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 **Start/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 **Start/Stop** key is pressed.

EN

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	Defrosting Time	Resting time	Comment
Pieces of meat, veal, beef, pork	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn once
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn once
	500 g	14-15 min	10-15 min	Turn twice
	700 g	20-21 min	20-25 min	Turn twice
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Turn twice
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Turn three times
Stewed meat	500 g	12-14 min	10-15 min	Turn twice
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Turn three times
Minced meat	100 g	4-5 min	5-6 min	Turn twice
	300 g	8-9 min	8-10 min	Turn three times
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn once
Sausage	125 g	3-4 min	5-10 min	Turn twice
	250 g	8-9 min	5-10 min	Turn once
	500 g	15-16 min	10-15 min	Turn twice
Poultry, poultry parts	200 g	7-8 min	5-10 min	Turn three times
	500 g	17-18 min	10-15 min	Turn once
Chicken	1000 g	34-35 min	15-20 min	Turn once
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Turn once
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Turn twice
Fish	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn once
	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn once
Trout	200 g	6-7 min	5-10 min	Turn twice
Shrimps	100 g	3-4 min	5-10 min	Turn once
	500 g	12-15 min	10-15 min	Turn once
Fruit	200 g	4-5 min	5-8 min	Turn twice
	300 g	8-9 min	10-15 min	Turn once
	500 g	12-14 min	15-20 min	Turn once
Bread	100 g	2-3 min	2-3 min	Turn twice
	200 g	4-5 min	5-6 min	Turn twice
	500 g	10-12 min	8-10 min	Turn twice
	800 g	15-18 min	15-20 min	Turn three times
Butter	250 g	8-10 min	10-15 min	Turn once, keep covered
Cottage cheese	250 g	6-8 min	5-10 min	Turn once, keep covered
Cream	250 g	7-8 min	10-15 min	Remove the lid

Defrosting

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 ceramic base.
- 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 ceramic base. If you put dense foods on the outside part of the base and less dense ones on the centre of the base, 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	100 ml	850	9-11	2-3	Cut into slices.
Broccoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	Keep covered.
Mushrooms	250	25 ml	850	6-8	2-3	
Peas & carrots	300	100 ml	850	7-9	2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered.
Frozen carrots	250	25 ml	850	8-10	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered.
Potatoes	250	25 ml	850	5-7	2-3	
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	Cut into chunks or slices
Leek	250	50 ml	850	5-7	2-3	Keep covered.
Frozen Brussel sprouts	300	50 ml	850	6-8	2-3	Keep covered.
Sauerkraut	250	25 ml	850	8-10	2-3	Keep covered.

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	850 400	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

For good results with the grill, use the rack supplied with the oven.

Fit the 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 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 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.

Tables and suggestions – Grill without microwave

Fish	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	
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	After half of cooking time, baste and turn.
Others			
Toast	4 units	1½-3	Watch toasting.
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rack. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. 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.

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.

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	180	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	360	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	360	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	180	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	180	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	180	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	180	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 ceramic base 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).

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 function

In the case of the grill 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 microwave + grill function, 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 ceramic base. If you use the rack, put the container on a china plate. Never put the container directly on the 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	Microwave + Grill
	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 (rack)	yes	yes	yes	yes

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.

Oven Cleaning and Maintenance

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 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 clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the cavity base 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 small spoon 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.

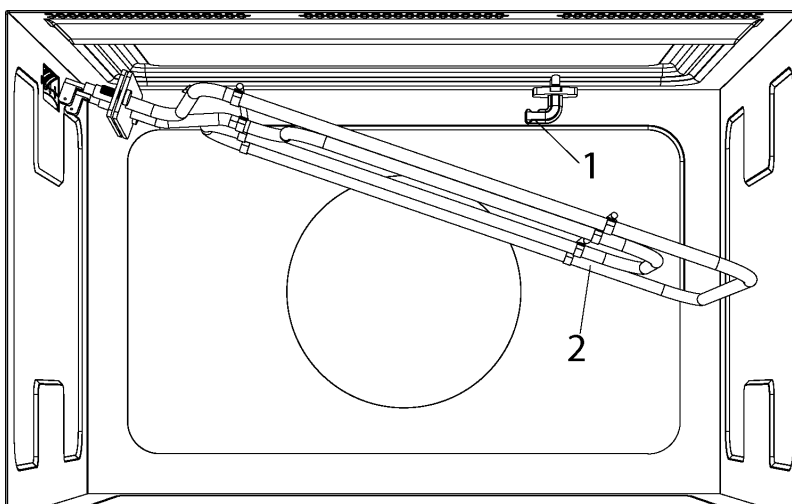
IMPORTANT WARNING: The grill heating element support (1) may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support

(1) into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90° to the grill heating element support (2) position.

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 ceramic base and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the ceramic base 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 an 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.
- **The display shows "cErr"!**
Disconnect the plug and wait approximately 5 seconds. After that, you can plug in the Microwave again, the "cErr" message disappears and the appliance is fully operational.

Substitution of light bulb

If the light bulb needs substitution call the Technical Assistance since it is necessary to uninstall the oven to replace it.

Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage (see rating plate)
- Power required 2700 W
- Grill power. 1250 W
- Microwave output power..... 850 W
- Microwave frequency... 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D). 595 × 390 × 334 mm
- Interior dimensions (W×H×D). 350 × 220 × 280 mm
- Oven capacity..... 22 ltr
- Weight 22 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging



The packaging bears the Green Point 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.

Disposal of equipment no longer used



According to European Directive 2012/19/EU 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 re-cycling 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 this 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. The rating plate is located on the front part of the cavity and it is only visible after opening the door.

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

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.

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

During installation, follow the instructions supplied separately.

Indice

Informazioni per la sicurezza.....	32
I vantaggi delle microonde.....	37
Descrizione dell'apparecchio.....	38
Impostazioni fondamentali.....	40
Funzioni fondamentali.....	41
Funzioni speciali.....	44
Durante il funzionamento.....	46
Scongelare	47
Cucinare con le microonde.....	49
Cuocere con il grill	51
Stoviglie adatte per le microonde	53
Pulizia e manutenzione	55
Guasti, cosa fare?.....	57
Dati tecnici.....	58
Il Suo contributo alla salvaguardia dell'ambiente.....	58
Istruzioni di montaggio	59
Installazione	60

Informazioni per la sicurezza



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

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

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

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.

Informazioni per la sicurezza

- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- Per evitare che, **durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo**, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- Non incastrare mai il cavo di alimentazione di altri apparecchi elettrici nello sportello dell'apparecchio quando caldo. Potrebbe danneggiarsi l'isolamento del cavo. **Pericolo di cortocircuito!**



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

INSTALLAZIONE

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un interruttore onnipolare di protezione con apertura minima tra i contatti della categoria di sovratensione III.
- Se per il collegamento elettrico si usa una spina, quest'ultima deve essere accessibile dopo l'installazione.
- Protezione contro le scosse elettriche deve essere assicurata attraverso il cablaggio (collegamento a terra).
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.

Informazioni per la sicurezza

- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.

PULIZIA

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno."

RIPARAZIONI

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

Informazioni per la sicurezza

- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

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

- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: PERICOLO DI DANNI!
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi e non sedersi sullo sportello del forno aperto. Si potrebbero danneggiare specialmente le cerniere. Lo sportello resiste ad un carico di massimo 8 kg.
- La base ceramica e le griglie possono resistere ad un carico massimo di 8 kg. Se non si desidera danneggiare l'apparecchio, non superare mai i suddetti valori di carico.

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.

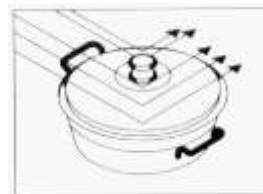
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

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.

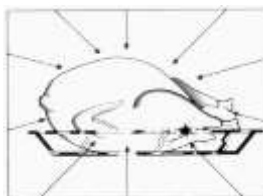
Le microonde vengono riflesse dal metallo,...



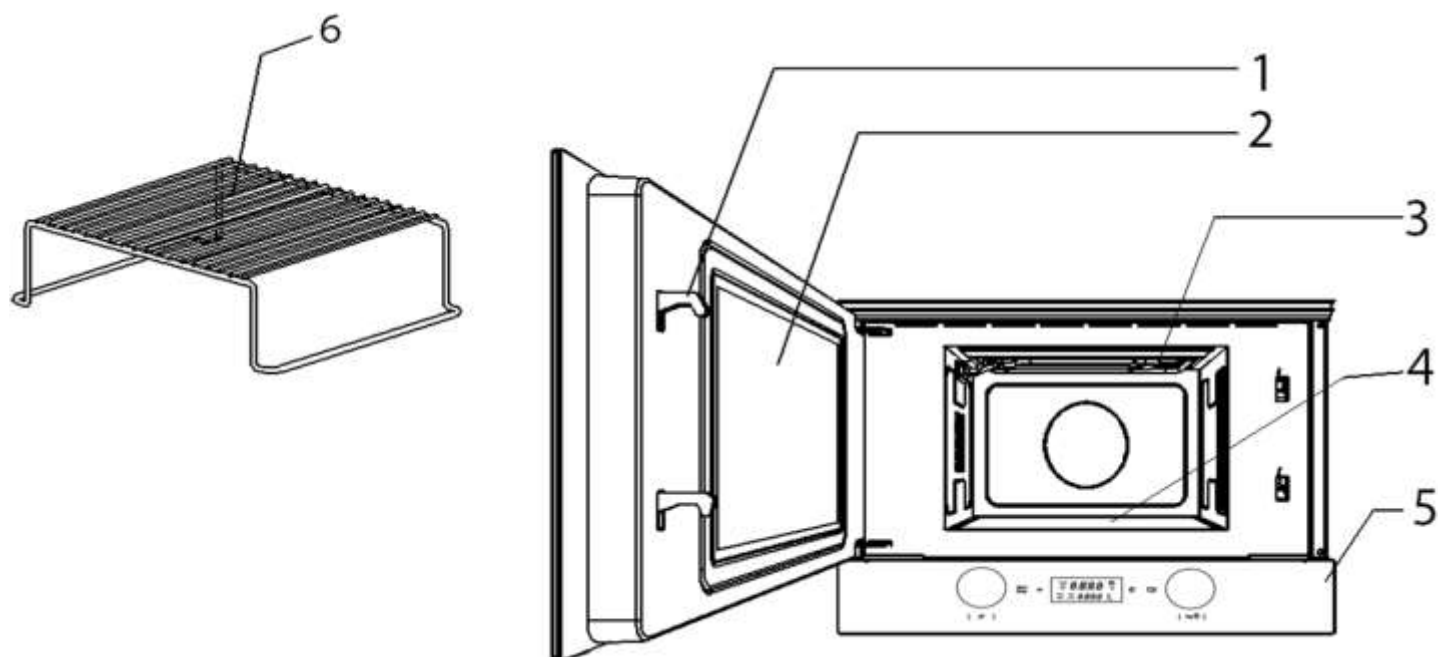
... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



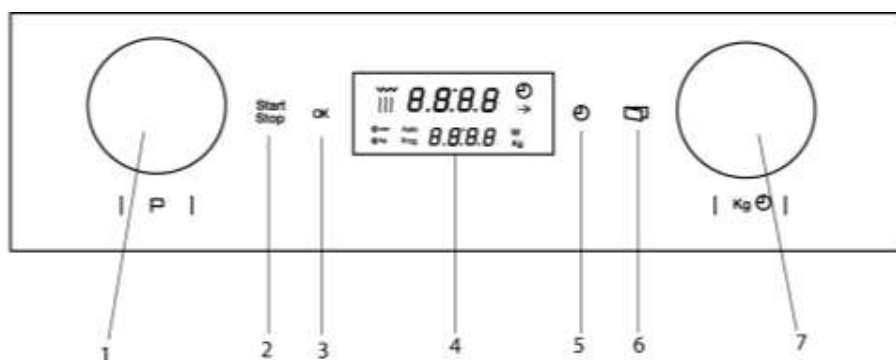
... e vengono quindi assorbite dal cibo.



Descrizione dell'apparecchio

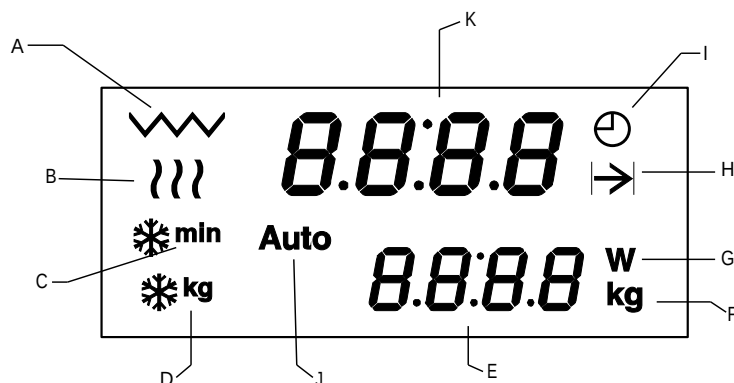


- | | |
|--------------------------------|---------------------|
| 1. Blocco di messa in funzione | 4. Base ceramica |
| 2. Sportello in vetro | 5. Pannello comandi |
| 3. Griglia a discesa | 6. Scaffale |



- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Selettore della funzione | 5. Pulsante dell'orologio |
| 2. Pulsante avvio/arresto | 6. Pulsante apertura sportello |
| 3. Pulsante OK | 7. Selettore rotante |
| 4. Display | |

Descrizione dell'apparecchio



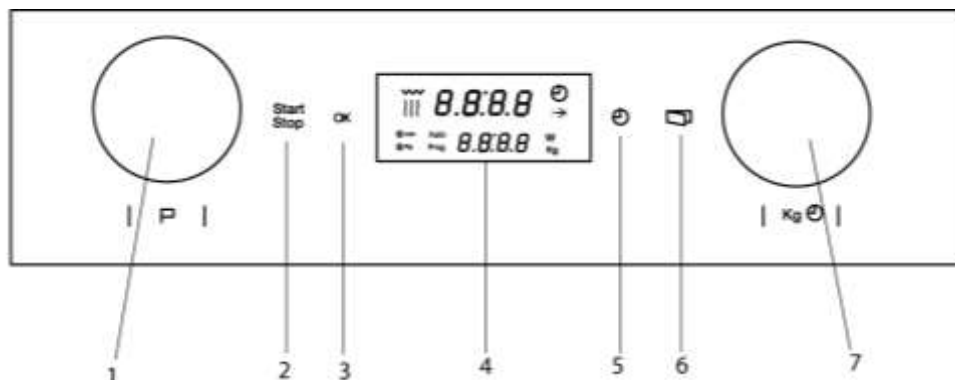
- A. Indicatore funzione Grill
- B. Indicatore funzione Microonde
- A+B. Indicatore funzione Grill + Microonde
- C. Indicatore scongelamento in base al tempo
- D. Indicatore scongelamento in base al peso
- E. Display inferiore
- F. Indicatore peso
- G. Indicatore accensione
- H. Indicatore durata
- I. Indicatore orologio
- J. Indicatore funzioni speciali
- K. Display superiore

Descrizione delle modalità di funzionamento

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
)))	Microonde	90 W	Scongeler lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
		180 W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongeler velocemente.
		360 W	Sciogliere il burro Riscaldare gli alimenti per neonati
		600 W	Cucinare verdure e patate. Cuore e riscaldare delicatamente Scongeler e cucinare piccole quantità. Riscaldare i piatti delicati
		850 W	Riscaldare liquidi.
 	Microonde + Grill	90 W	Gratinare toast.
		180 W	Grigliare pollame e carne.
		360 W	Cottura di vol-au-vent e sfornati
	Grill		Grigliare.

Impostazioni fondamentali

Impostazione dell'orologio



Quando si collega il forno a microonde all'alimentazione per la prima volta oppure dopo un'interruzione dell'alimentazione, il display dell'orologio lampeggia per indicare che l'ora visualizzata non è corretta. Per impostare l'orologio, seguire questa procedura:

1. Premere il pulsante dell'orologio (3) quando nel display superiore è visualizzato l'orologio. Il numero corrispondente all'ora inizierà a lampeggiare.

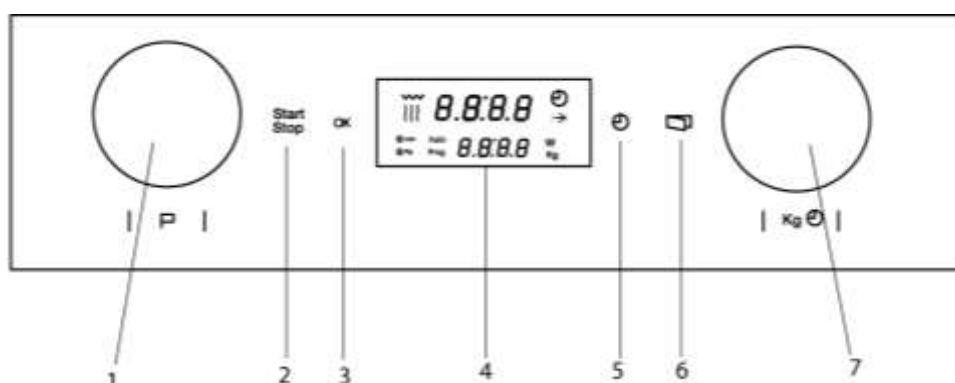
2. Ruotare il selettore rotante (7) per impostare il valore corretto per l'ora.
3. Premere nuovamente il pulsante dell'orologio (3) per impostare i minuti. Il numero corrispondente ai minuti inizierà a lampeggiare.
4. Ruotare il selettore rotante (7) per impostare il valore corretto per i minuti.
5. Per concludere la procedura, premere nuovamente il pulsante dell'orologio (3).

Nascondere/visualizzare l'orologio

Se si preferisce non visualizzare l'orologio, è possibile nascondendolo tenendo premuto il pulsante dell'orologio per tre secondi. I punti che separano le ore dai minuti lampeggeranno, ma gli altri elementi dell'orologio rimarranno nascosti.

Per visualizzare nuovamente l'orologio, tenere premuto il tasto dell'orologio per tre secondi.

Blocco di sicurezza



È possibile bloccare il funzionamento del forno (ad esempio, per impedire che venga utilizzato dai bambini).

1. Per bloccare il forno, tenere premuto il pulsante OK (3) per tre secondi. Verrà emesso un segnale acustico e nel display

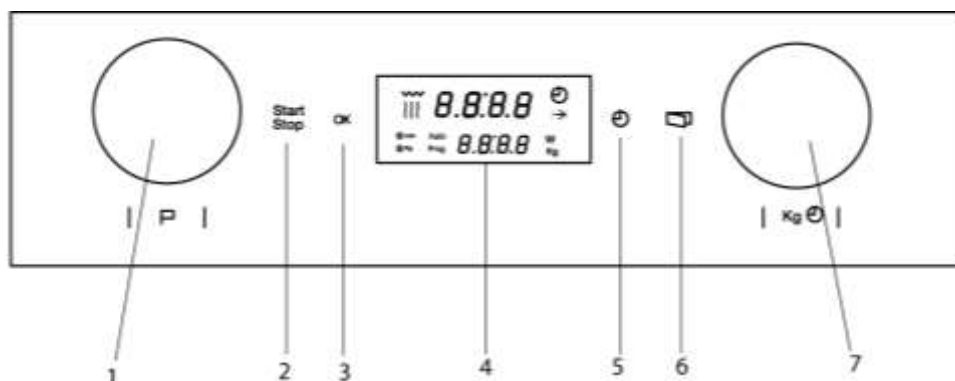
inferiore sarà visibile il testo "n--0". In queste condizioni il forno è bloccato e non può essere utilizzato.

2. Per sbloccare il forno, tenere premuto nuovamente il pulsante OK (3) per tre secondi. Verrà emesso un segnale acustico.

Funzioni fondamentali

Microonde

Questa funzione consente di cuocere e riscaldare verdure, patate, riso, pesce e carne.



1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Microonde lampeggia. Nel display superiore viene visualizzata l'indicazione 1:00 lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (7) in una delle due direzioni per impostare la durata.
3. Per confermare, premere il pulsante OK (3). Il valore corrispondente al livello di potenza del microonde lampeggia nel display inferiore. L'indicatore della potenza del microonde inizia a lampeggiare.
4. Ruotare il selettore rotante (7) in una delle due direzioni per impostare il livello di potenza del

microonde. Se non si ruota questo selettore, il forno funzionerà alla potenza di 850 W.

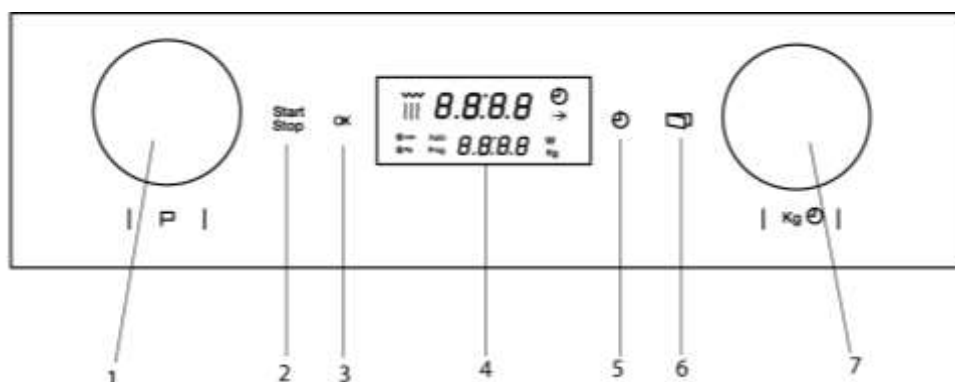
5. Per confermare, premere il pulsante OK (3).
6. Premere il pulsante di avvio/arresto (2). Il forno entrerà in funzione.

NOTA.

Il pulsante di avvio può essere premuto in qualsiasi momento nella sequenza indicata in precedenza: il forno inizierà a funzionare con i parametri visualizzati.

Grill

Questa funzione consente la doratura rapida della parte superiore degli alimenti.

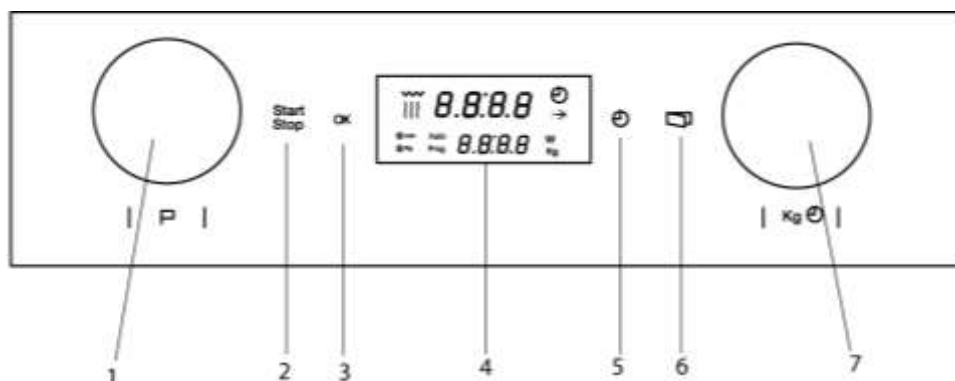


1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Grill lampeggia. Nel display superiore viene visualizzata l'indicazione 10:00 lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (7) in una delle due direzioni per impostare la durata.
3. Per confermare, premere il pulsante OK (3).
4. Premere il pulsante di avvio/arresto (2). Il forno entrerà in funzione.

Funzioni fondamentali

Grill + Microonde

Questa funzione consente di cuocere lasagne, pollame, patate arrosto e alimenti tostati.



1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Grill + Microonde lampeggia. Nel display superiore viene visualizzata l'indicazione 10:00 lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (7) in una delle due direzioni per impostare la durata.
3. Per confermare, premere il pulsante OK (3). Il valore corrispondente al livello di potenza del microonde lampeggia nel display inferiore. L'indicatore della potenza del microonde inizia a lampeggiare.
4. Ruotare il selettore rotante (7) in una delle due direzioni per impostare il livello di potenza del

microonde. Se non si ruota questo selettore, il forno funzionerà alla potenza di 360 W. La potenza massima selezionabile è 360 W.

5. Per confermare, premere il pulsante OK (3).
6. Premere il pulsante di avvio/arresto (2). Il forno entrerà in funzione.

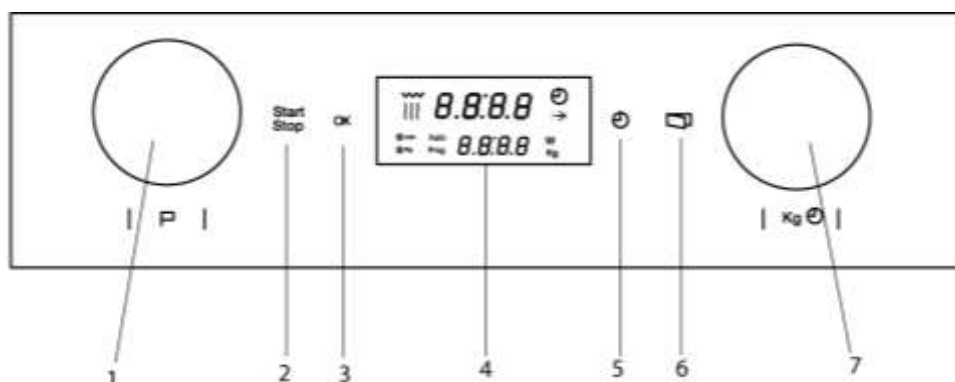
NOTA.

Il pulsante di avvio può essere premuto in qualsiasi momento

nella sequenza indicata in precedenza: il forno inizierà a funzionare con i parametri visualizzati.

Scongelamento in base al tempo (manuale)

Questa funzione consente di scongelare rapidamente qualsiasi tipo di alimento.



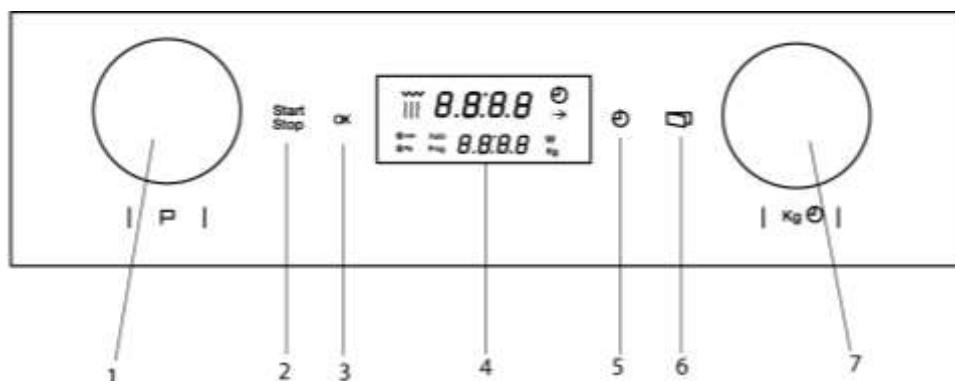
1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Scongelamento in base al tempo lampeggia. Nel display superiore viene visualizzata l'indicazione 10:00 lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (7) in una delle due direzioni per impostare la durata.

3. Per confermare, premere il pulsante OK (3).
4. Premere il pulsante di avvio/arresto (2). Il forno entrerà in funzione.
5. Girare l'alimento ogni volta che il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display lampeggia la parola: *turn*.

Funzioni fondamentali

Scongelamento in base al peso (automatico)

Questa funzione consente di scongelare rapidamente carne, pollame, pesce, frutta e pane.



1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla funzione Scongelamento in base al peso lampeggia. Nel display superiore viene visualizzata l'indicazione del tipo di alimento "Pr 1" lampeggiante.
2. Ruotare il selettore rotante (7) in una delle due direzioni per impostare il tipo di alimento. Se non si ruota questo selettore, il forno funzionerà con il tipo di alimento "Pr 1".
3. Per confermare, premere il pulsante OK (3). Il valore corrispondente al peso dell'alimento lampeggia nel display inferiore. L'indicatore di peso inizia a lampeggiare.
4. Ruotare il selettore rotante (7) in una delle due direzioni per impostare peso dell'alimento. Se non si ruota questo selettore, il forno considererà un peso di 200 grammi.
5. Per confermare, premere il pulsante OK (3).
6. Premere il pulsante di avvio/arresto (2). Il forno entrerà in funzione.
7. Girare l'alimento ogni volta che il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display inferiore lampeggia la parola: *turn*.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi per lo scongelamento in base al peso, con l'indicazione degli intervalli di peso e dei tempi di scongelamento e riposo (per garantire che la temperatura dell'alimento sia uniforme).

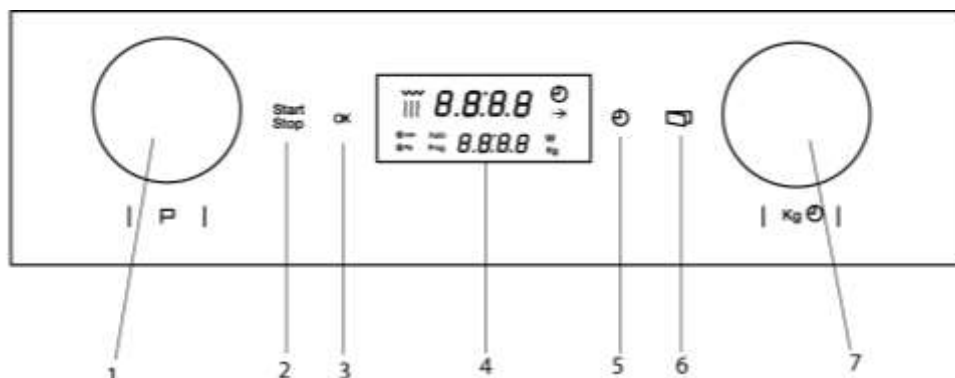
Programma	Alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)
Pr 1	Carne	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 2	Pollame	100 – 2500	3 – 75	20 – 30
Pr 3	Pesce	100 – 2500	3 – 83	20 – 30
Pr 4	Frutta	100 – 1000	3 – 26	10 – 20
Pr 5	Pane	100 – 1500	2 – 36	10 – 20

Nota importante: consultare la sezione "Istruzioni generali per lo scongelamento".

Funzioni speciali

Funzione speciale “AUTO”

Questa funzione consente di riscaldare diversi tipi di alimenti.



1. Ruotare il selettore della funzione (1) finché l'indicatore luminoso corrispondente alla Funzione speciale “**AUTO**”. Nel display superiore viene visualizzata l'indicazione del programma “**P1**” lampeggiante.
 2. Ruotare il selettore rotante (7) in una delle due direzioni per impostare il programma. Se non si ruota questo selettore, il forno funzionerà con il programma “**P1**”.
 3. Per confermare, premere il pulsante OK (3).
 4. Premere il pulsante di avvio/arresto (2). Il forno entrerà in funzione.
- Nota:** Girare l'alimento ogni volta che il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display inferiore lampeggia la parola: *turn*.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi delle funzioni speciali, con l'indicazione degli intervalli di peso e dei tempi di riposo (per garantire che la temperatura dell'alimento sia uniforme).

Programma	Tipo di alimento	Peso (g)	Tempo (min)	Acqua aggiunta (ml)	Istruzioni
P1	Cottura patate	500	10	150	Inserire le patate tagliate a fette (15-20 mm), insieme all'acqua, in un contenitore resistente alle alte temperature con coperchio, quindi introdurre il contenitore nel microonde posizionandolo sulla base ceramica.
P2	Fritti/ Stufati	550	19	---	Inserire gli ingredienti da cuocere lentamente in un contenitore resistente alle alte temperature con coperchio, quindi introdurre il contenitore nel microonde posizionandolo sulla base ceramica.
P3	Pesce (congelato)	700	30	300	Inserire gli ingredienti da cuocere e da gratinare in un contenitore resistente alle alte temperature con coperchio, quindi introdurre il contenitore nel microonde posizionandolo sulla base ceramica.
	Pesce (fresco)	800			
	Verdure (congelate)	1000			Inserire gli ingredienti da cuocere in un contenitore resistente alle alte temperature con coperchio, quindi introdurre il contenitore nel microonde posizionandolo sulla base ceramica.

Funzioni speciali

Note importanti:

- Utilizzare sempre piatti adatti all'uso nei forni a microonde e usare un coperchio o coprire gli alimenti per evitare la dispersione di liquidi.
- Mescolare o miscelare gli alimenti diverse volte durante il riscaldamento, soprattutto quando il forno emette un segnale acustico (beep) e sul display viene visualizzato questo testo: turn.
- Il tempo necessario per riscaldare gli alimenti dipende dalla loro temperatura iniziale. Gli alimenti prelevati direttamente dal frigorifero richiederanno un tempo più lungo rispetto a quelli a temperatura ambiente. Se la temperatura dell'alimento non è quella desiderata, selezionare un peso superiore o inferiore per la volta successiva.
- Dopo aver riscaldato l'alimento, mescolarlo e lasciarlo a riposo per un certo tempo, affinché la temperatura diventi uniforme.
- **Attenzione!** Al termine del riscaldamento, il contenitore può essere molto caldo. Nella maggior parte dei casi le microonde non determinano il riscaldamento del contenitore, ma questo potrebbe scaldarsi a seguito della trasmissione del calore dell'alimento.

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 (tempo e temperatura) 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	

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.

Cucinare con le microonde

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 sgocciolare 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 rinizia 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.

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.

Cuocere con il grill

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).

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.

Funzione Grill

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

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

Combinazione Microonde + Grill

Quando si combinano le microonde con il grill 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	Microonde + Grill
	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 non smaltate	sì no	sì no	no no	no no
Stoviglie di plastica 2) termoresistenti fino a 100°C termoresistenti fino a 250°C	sì sì	no sì	no no	no no
Pellicole di plastica 3) Pellicole per alimenti Cellofan	no sì	no sì	no no	no no
Carta, cartone e pergamena 4)	sì	no	no	no
Metallo Pellicola di alluminio Confezioni di alluminio 5) Accessori (griglia)	sì no sì	no sì sì	sì sì sì	no 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.

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

Pulizia della cavità del forno

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

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

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

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

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

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

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

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

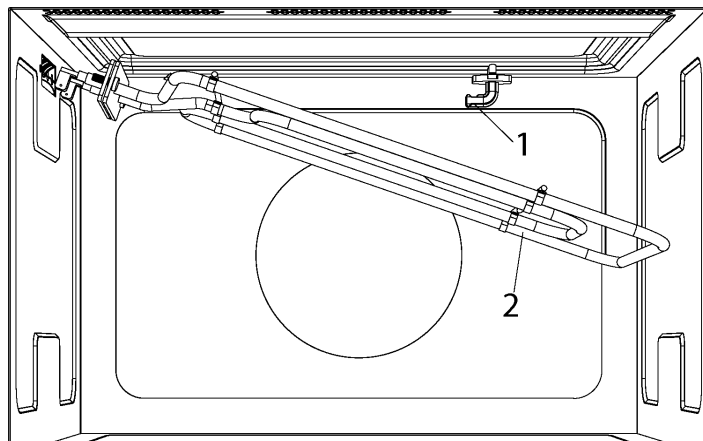
Pulizia della parte superiore della cavità

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

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

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

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



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.

- **Il display mostra "cErr"!**

Scollegare la spina e attendere circa 5 secondi. Dopo di che, è possibile collegare nuovamente la Microonda, il messaggio "cErr" scompare e l'apparecchio è completamente operativo.

Sostituzione della lampadina

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

Dati tecnici

Dati tecnici

- Tensione (CA)..... (vedi targhetta)
- Potenza richiesta 2700W
- Potenza del grill.... 1250 W
- Potenza erogata, microonde..... 850 W
- Frequenza del microonde 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP)..... 595 × 390 × 334 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP)..... 350 × 220 × 280 mm
- Capacità forno..... 22 l
- Peso..... 22 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 2012/19/EU su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, **Waste Electrical and Electronic Equipment**) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residui.

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. La targhetta delle caratteristiche si trova sulla parte anteriore della cavità ed è visibile solo dopo aver aperto la porta.

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 rottore 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".

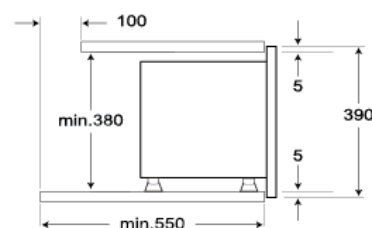
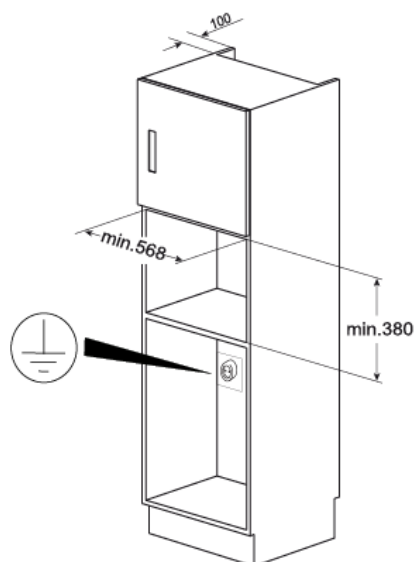
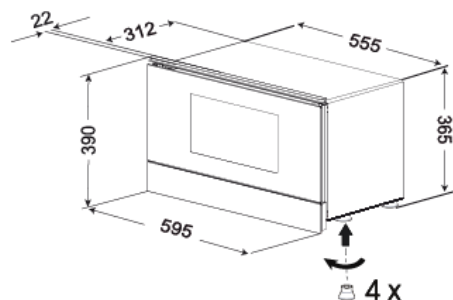
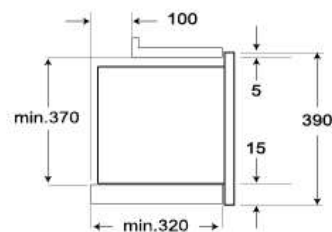
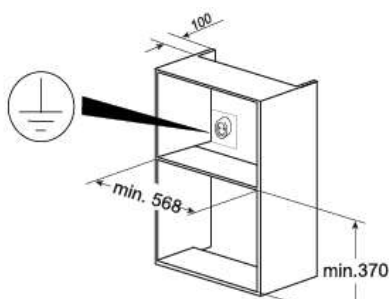
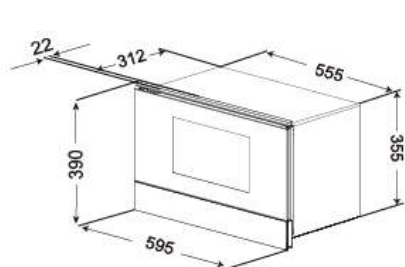
Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura.

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

Installation / Installazione

EN This microwave is designed to be installed above 850mm from floor level. This microwave cannot be installed under a worktop or below another oven, in order to avoid liquid spillage.

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



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 allinearlo.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

