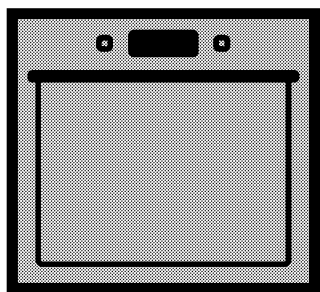


Forno incassato

Manuale utente



BCW18500X

IT

285.4443.58/R.AB/23.10.2015/2-1

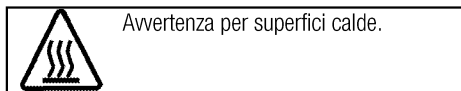
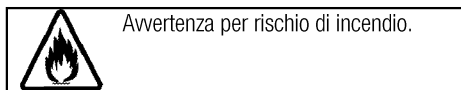
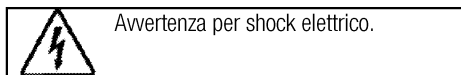
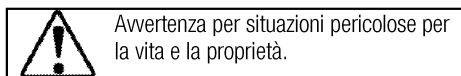
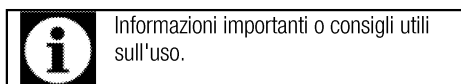
Leggere prima il presente manuale utente!

Gentile cliente,

Grazie per aver acquistato questo elettrodomestico Beko. Vi auguriamo di ottenere i migliori risultati da questo apparecchio, realizzato con tecnologia di alta qualità e di avanguardia. Pertanto, di leggere questo manuale utente e tutta la documentazione allegata con attenzione prima di usare l'apparecchio e di conservarli per riferimento futuro. Se l'apparecchio viene trasferito ad un'altra persona, bisogna consegnare anche il manuale. Seguire tutte le avvertenze e le informazioni del manuale utente. Ricordare che questo manuale utente può essere applicabile anche a vari altri modelli. Le differenze tra i modelli sono identificate nel manuale.

Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sıtlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4

Sicurezza generale	4
Sicurezza elettrica	4
Sicurezza del prodotto	5
Istruzioni di sicurezza per le microonde.....	7
Uso previsto	11
Sicurezza dei bambini.....	11
Smaltimento di vecchi prodotti	12
Informazioni sulla confezione	12

2 Informazioni generali 13

Panoramica	13
Contenuto della confezione	14
Specifiche tecniche	14

3 Installazione 15

Prima della installazione	15
Installazione e collegamento	18
Trasporto futuro	19

4 Preparazione 20

Consigli per il risparmio energetico.....	20
Uso iniziale	20
Ora del giorno	20
Prima pulizia dell'apparecchio.....	22
Riscaldamento iniziale	22

5 Come utilizzare il forno a microonde 23

Informazioni generali sulla cottura con il microonde	23
Come utilizzare il forno a microonde	28
Modalità di funzionamento per il microonde ...	32
Tabella tempi di cottura	33
Funzione Pasti pronti	34

6 Come utilizzare il forno 40

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill	40
Come utilizzare il forno elettrico.....	40
Modalità di funzionamento	43
Come utilizzare l'unità di controllo del forno ..	44
Uso del blocco tasti	45
Utilizzo del timer come sveglia.....	46
Tabella tempi di cottura	46
Funzione Pasti pronti	47
Menu Impostazioni	49
Come utilizzare il grill.....	49
Tabella tempi di cottura per la cottura con grill	49

7 Manutenzione e cura 50

Informazioni generali	50
Pulizia delle parti del forno a microonde.....	50
Pulizia del pannello di controllo	51
Pulizia del forno	51
Sostituzione della lampadina del forno	51

8 Ricerca e risoluzione dei problemi 52

1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente

Questa sezione contiene istruzioni per la sicurezza che aiutano a proteggere dal rischio di lesioni personali o danni alla proprietà. La mancata osservanza di queste istruzioni priva la garanzia di validità.

Sicurezza generale

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che manchino di esperienza e conoscenza, purché ricevano la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi coinvolti.

I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

- Le procedure di installazione e riparazione devono essere sempre eseguite da agenti autorizzati per l'assistenza. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia. Prima dell'installazione, leggere le istruzioni con attenzione.

- Non utilizzare il prodotto se è difettoso o se presenta danni visibili.
- Controllare che le manopole delle funzioni dell'apparecchio siano disattivate dopo ogni uso.

Sicurezza elettrica

- In caso di guasti all'apparecchio, non utilizzarlo a meno che non venga riparato da un agente autorizzato per l'assistenza. C'è il rischio di shock elettrico!
- Collegare l'apparecchio solo ad una presa messa a terra/linea con tensione e protezione secondo quanto specificato in "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di problemi derivanti dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra conforme ai regolamenti locali.
- Non lavare mai l'apparecchio spargendo o versando acqua su di esso! C'è il rischio di shock elettrico!
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate! Non scollegare mai tirando dal cavo, tirare sempre dalla presa.

- L'apparecchio deve essere scollegato durante le procedure di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente per l'assistenza o da persona similmente qualificata, per evitare rischi.
- L'apparecchio deve essere installato in modo che possa essere completamente scollegato dalla rete. La separazione deve essere garantita da una presa di rete o da un interruttore integrato nell'installazione elettrica fissa, secondo i regolamenti di costruzione.
- La superficie posteriore del forno diventa calda durante l'uso. Assicurarsi che il collegamento elettrico non sia in contatto con la superficie posteriore; altrimenti, i collegamenti possono danneggiarsi.
- Non intrappolare il cavo di rete tra lo sportello del forno e la struttura e non farlo passare su superfici calde. Altrimenti, l'isolamento del cavo si può fondere e provocare un incendio come risultato del corto circuito.
- Tutti gli interventi su apparecchi e sistemi elettrici possono essere

eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.

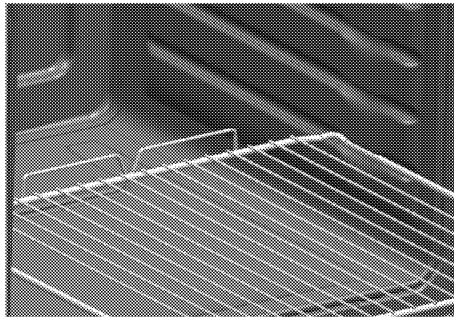
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

Sicurezza del prodotto

- Questo apparecchio e le parti accessibili diventano caldi durante l'uso. Bisogna prestare attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani a meno che non ricevano continua supervisione.
- Non usare mai il prodotto quando giudizio e coordinazione sono danneggiati dall'uso di alcool e/o droghe.
- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcool evapora ad alte temperature e può provocare incendi poiché prende fuoco a contatto con superfici calde.
- Non mettere materiali infiammabili vicini al prodotto poiché i lati possono diventare caldi durante l'uso.
- Durante l'uso l'apparecchio diventa caldo. Bisogna prestare

attenzione a evitare di toccare gli elementi che si riscaldano all'interno del forno.

- Tenere tutte le aperture di ventilazione libere da ostruzioni.
- Non riscaldare lattine chiuse e barattoli di vetro nel forno. La pressione che si può crea in contenitore/barattolo può farli esplodere.
- Non mettere vassoi per la cottura al forno o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.
- Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.
- Inserimento corretto della griglia e delle teglie
E' importante inserire la griglia e/o la teglia nelle rastrelliere laterali in maniera corretta. Far scivolare la griglia e/o la teglia sulle rastrelliere laterali verificandone la stabilità prima di posizionare le pietanze al di sopra (vedi immagine esplicativa di seguito riportata)



- Non usare il prodotto con il vetro dello sportello anteriore rimosso o lesionato.
- La maniglia del forno non serve per asciugare gli strofinacci. Non appendervi strofinacci, guanti o altri oggetti in tessuto quando la funzione grill è in corso con lo sportello aperto.
- Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare la possibilità di shock elettrico.

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

- Assicurarsi che la spina si adatti bene alla presa e che non provochi scintille.
- Non utilizzare cavi danneggiati, tagliati o prolunghe: utilizzare solo il cavo originale.
- Assicurarsi che non vi sia liquido o umidità sulla presa quando viene collegata all'apparecchio.

Istruzioni di sicurezza per le microonde

- L'apparecchio è concepito per essere utilizzato in ambiente domestico e applicazioni simili, come:
 - aree destinate a cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - agriturismi;
 - dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
 - strutture tipo bed and breakfast.
- Consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo quando sono state fornite istruzioni adeguate in modo che il bambino sia in grado di usare il forno a microonde in sicurezza e comprenda i pericoli derivanti da uso non corretto.
- Quando l'apparecchio è usato in modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo con la supervisione di un adulto a causa della temperatura generata.
- Le parti esposte dell'apparecchio diventano calde durante l'uso e dopo l'uso dell'apparecchio.
- Esaminare il forno per eventuali danni, come sportello allineato male o piegato, guarnizioni dello sportello e superficie delle guarnizioni danneggiate o cerniere e chiusure dello sportello allentate, rientranze nella cavità o sullo sportello. In caso di danni, non utilizzare il forno e contattare l'agente autorizzato per l'assistenza.
- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere utilizzato finché non sia stato riparato da una persona qualificata o dall'agente autorizzato per l'assistenza.
- Prima di utilizzare il forno, assicurarsi che lo sportello sia chiuso in modo corretto. Un meccanismo di sicurezza nel blocco dello sportello impedisce all'apparecchio di funzionare quando lo sportello è aperto, bloccando la cottura se si apre lo sportello. Non bisogna interferire con il sistema di blocco dello sportello né tentare di ignorare questo sistema. Se il sistema di blocco dello sportello è ignorato, si crea il rischio di esposizione alle microonde se l'apparecchio viene azionato con lo sportello aperto.
- Non mettere alcun oggetto tra la parte anteriore e lo sportello del forno. Non bisogna utilizzare il forno se oggetti come asciugamani di carta o tovagliolini

ne impediscono la chiusura corretta.

- **Interferenza radio**

Mettere il forno a non meno di 2 metri da TV, radio, modem wireless, punti di accesso e antenne. Altrimenti potrebbero verificarsi interferenze.

- Non cuocere i piatti con tempo di cottura e potenza del forno troppo alti. La cottura eccessiva può essiccare, bruciare o carbonizzare alcune parti del piatto.
- **Non utilizzare mai fogli di alluminio né utensili di alluminio per la cottura a microonde.** Le scintille danneggiano l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti di metallo a una distanza inferiore a 3 cm dallo sportello del forno durante la cottura con le microonde.
- Non mettere nel forno sostanze chimiche corrosive né materiali contenenti vapore corrosivo.

Quando ci sono interferenze, potrebbero essere ridotte o eliminate adottando le misure che seguono:

1. Pulire lo sportello e la superficie delle guarnizioni del forno.
2. Riorientare l'antenna ricevente di radio o televisione.
3. Ricollocare il forno a microonde rispetto al ricevitore.
4. Spostare il forno a microonde lontano dal ricevitore.

5. Collegare il forno a microonde a una presa diversa in modo che il forno a microonde e il ricevitore siano su circuiti diversi.

- Posizionare il forno lontano da altri apparecchi di riscaldamento ed evitare di utilizzarlo in ambienti umidi o pieni di vapore.
- È pericoloso per tutti, tranne che per le persone qualificate o l'agente autorizzato per l'assistenza, effettuare operazioni di assistenza o riparazioni che implicano la rimozione di una copertura che dà protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.
- Questo apparecchio è un dispositivo di Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti i dispositivi ISM (industriali, scientifici e medici) in cui l'energia di radio-frequenza è generata intenzionalmente e/o utilizzata in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali e dispositivi per elettroerosione. Le apparecchiature di Classe B sono idonee per essere utilizzate in strutture domestiche e in strutture collegate direttamente ad una rete con alimentazione a bassa tensione che rifornisce edifici di tipo residenziale.

- Il forno a microonde è concepito per riscaldare alimenti e bevande. Asciugare alimenti o abiti e riscaldare cerotti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può provocare rischio di lesioni, scoppi o incendio.
- Il forno non è stato concepito per asciugare essere viventi.
- **Non utilizzare** il forno quando è vuoto. Questo potrebbe danneggiare il forno. Se si desidera testare il forno, mettere un bicchiere di acqua all'interno. L'acqua assorbe l'energia delle microonde e il forno non subisce danni.
- Utilizzare solo utensili che siano idonei all'uso nei forni a microonde.

Non utilizzare contenitori di terracotta per la cottura con le microonde. L'umidità della terracotta potrebbe espandere il contenitore provocando lesioni allo stesso.

Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, controllare il forno perché esiste la possibilità di incendio. Se si vede del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per isolare eventuali fiamme.

- Rimuovere i lacci di metallo dai sacchetti di carta o plastica prima di mettere il sacchetto nel forno.
- Non utilizzare la cavità per riporre e conservare oggetti. Non lasciare prodotti di carta, utensili per la cottura o alimenti nella cavità quando non è in uso.
- L'altezza minima dello spazio libero necessario sulla superficie superiore del forno.
- Se si utilizzano materiali come carta, legno o plastica per la cottura nel microonde, non lasciare il forno senza supervisione. Carta, legno e materiali simili possono accendersi, mentre i materiali di plastica possono fondersi. Non utilizzare contenitori di tali materiali per operazioni di cottura in forno con ventola, grill e cottura combinata.
- Il contenuto di biberon e barattoli di alimenti per bambini deve essere mescolato o scosso e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, per evitare ustioni.
- Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Il riscaldamento nel microonde delle bevande potrebbe provocare ebollizione eruttiva ritardata,

pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.

- Le uova nel guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento nel microonde.
- Non utilizzare il forno per riscaldare bevande carbonate né alimenti conservati in contenitori ermetici, come lattine. Questo provoca la formazione di pressione all'interno del forno il che potrebbe provocare danni o un'esplosione quando si apre lo sportello.
- Non utilizzare il forno a microonde per cuocere o riscaldare uova non sbattute, con o senza guscio. Assicurarsi di forare la buccia di patate, mele, castagne o frutta e verdura simili prima della cottura.
- Non utilizzare porcellana contenente metallo (argento, oro, ecc.). Assicurarsi di rimuovere tutti i lacci di metallo dalle confezioni degli alimenti. Parti di metallo all'interno del forno possono provocare archi che possono causare danni seri.
- Non utilizzare il forno per friggere con olio perché non sarà possibile regolare la temperatura dell'olio.

Non utilizzare il microonde per riscaldare da soli olio da cucina o bevande con elevato volume di alcool.

- Non mettere il forno in luoghi in cui si generano calore, condensa o alta umidità o vicino a materiali combustibili.
- Non utilizzare la parte interna del forno per riporre e conservare oggetti.
- Se il contenuto del forno si incendia o se si nota fumo, tenere lo sportello del forno chiuso. Spegnerne il forno e togliere la spina dalla presa o rimuovere o spegnere i fusibili di casa.
- Non poggiarsi sullo sportello del forno quando è aperto né lasciare che i bambini dondolino su di esso. Ciò provoca distorsioni allo sportello del forno che così non si chiuderebbe più in modo corretto.
- Mettere un cucchiaino di metallo o un'asta di vetro nel contenitore quando si riscaldano i liquidi. Ciò impedisce il ritardo di ebollizione del liquido, evitando così un improvviso sovrafflusso quando si sposta il contenitore.
- Non utilizzare il forno se:
 - Lo sportello non è correttamente chiuso;
 - Le cerniere dello sportello sono danneggiate;

- Le superfici di contatto tra lo sportello e la parte anteriore del forno sono danneggiate;
 - Il vetro dello sportello è danneggiato;
 - Si verifica un arco elettrico all'interno del forno sebbene non vi sono oggetti di metallo nel segmento di cottura.
 - È molto importante non selezionare durate lunghe o livelli di potenza estremamente alti quando si cucinano piccole quantità di alimenti per evitare che il pasto si surriscaldi o bruci. Per esempio, una fetta di pane può bruciare dopo 3 minuti se è selezionato un livello di potenza molto alto.
 - Non utilizzare il forno per friggere poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio riscaldato nel microonde.
 - Le superfici di contatto dello sportello (parte anteriore del segmento interno e lato interno degli sportelli) devono essere tenute pulite per assicurare il funzionamento corretto del forno.
- usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente.
- Questo apparecchio non deve essere usato in roulotte, veicoli per il tempo libero e luoghi simili.
 - Usare il forno all'interno. Non usarlo in giardini, su balconi o in altri ambienti esterni.
 - Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie dello sportello del forno. Questo prodotto non deve nemmeno essere usato per riscaldare l'ambiente.
 - Tutte le aperture della parete dietro l'apparecchio e del pavimento sotto l'apparecchio devono essere sigillate.
 - Non ostruire la ventilazione dell'aria.
 - Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso non corretto o da errori di uso.
 - Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostito e cuocere con il grill gli alimenti.

Uso previsto

- Questo prodotto è concepito per uso domestico. L'utilizzo commerciale priva la garanzia di validità.
- Questo apparecchio serve solo per cucinare. Non deve essere

Sicurezza dei bambini

- Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso. I bambini devono essere tenuti lontani.

- I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontani dai materiali di imballaggio. Smaltire tutte le parti dell'imballaggio secondo gli standard ambientali.
- I prodotti elettrici sono pericolosi per i bambini. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio mentre è in uso e non lasciarli giocare con lo stesso.
- Quando l'apparecchio è usato in modalità combinata, i bambini devono usare il forno solo con la supervisione di un adulto a causa della temperatura generata.
- Le parti esposte dell'apparecchio diventano calde durante l'uso e dopo l'uso dell'apparecchio.
- Non mettere sopra all'apparecchio alcun oggetto che possa essere raggiunto dai bambini.
- Quando lo sportello è aperto, **non** caricare sopra oggetti pesanti e **non** lasciare che i bambini vi si siedano sopra. Lo sportello potrebbe capovolgersi o i cardini dello stesso potrebbero danneggiarsi.

Smaltimento di vecchi prodotti

Conformità alla direttiva RAEE e allo smaltimento dei rifiuti:



Questo prodotto è conforme alla direttiva RAEE UE (2012/19/UE). Questo prodotto presenta un simbolo di classificazione per i rifiuti elettrici ed elettronici (RAEE).

Questo elettrodomestico è stato realizzato con parti e materiali di alta qualità che possono essere riutilizzati e sono adatti ad essere riciclati. Non smaltire, quindi, l'elettrodomestico con i normali rifiuti domestici alla fine della sua vita di servizio. Portarlo a un centro di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Consultare le autorità locali per conoscere i centri di raccolta più vicini.

Conformità con la direttiva RoHS:

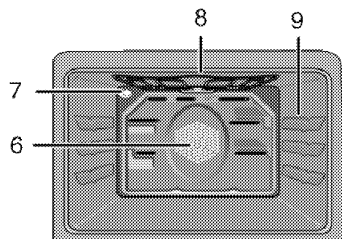
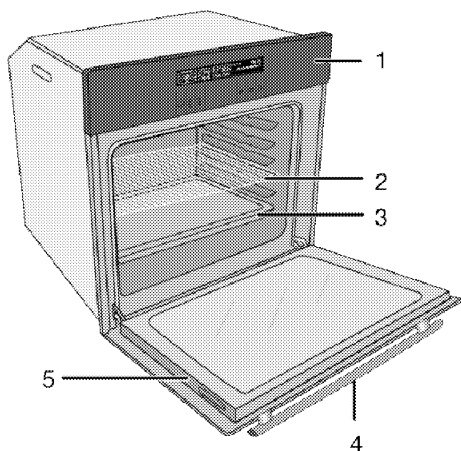
il prodotto acquistato è conforme alla direttiva RoHS UE (2011/65/UE). Non contiene materiali dannosi e proibiti specificati nella direttiva.

Informazioni sulla confezione

- I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati di materiali riciclabili secondo le nostre norme nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.

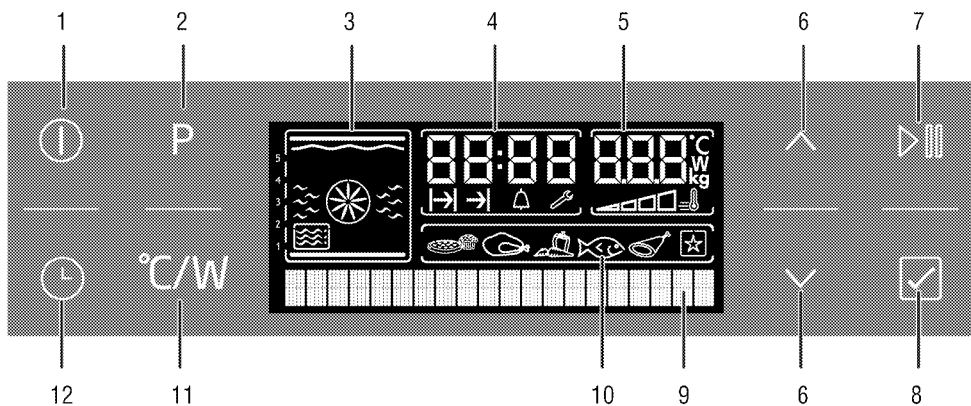
2 Informazioni generali

Panoramica



- 1 Pannello di controllo
- 2 Ripiano metallico
- 3 Vassoio
- 4 Manico
- 5 Sportello anteriore

- 6 Motore ventola (dietro alla piastra di acciaio)
- 7 Lampadina
- 8 Elemento di riscaldamento superiore
- 9 Posizioni ripiani



- 1 Pulsante accensione / spegnimento
- 2 Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti)
- 3 Display funzioni
- 4 Campo indicatore ora corrente
- 5 Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde
- 6 Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu

- 7 Tasto avvio/arresto cottura
- 8 Pulsante di conferma
- 9 Display testo
- 10 Display di selezione menu alimenti pronti
- 11 Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido
- 12 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)

Contenuto della confezione

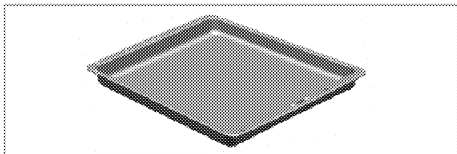


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. Manuale utente

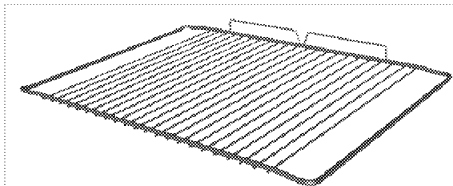
2. Vassoio forno

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrostiti.



3. Ripiano metallico

Usato per cottura arrosto e per posizionare gli alimenti da cuocere al forno, da arrostiti o piatti da cuocere in casseruola sulla rastrelliera desiderata.



Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Specifiche tecniche

GENERALE	
Tensione / frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3.6kW
Fusibile	min. 16 A
Tipo/sezione cavo	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Lunghezza cavo	max. 2 m
FORNO/GRILL	
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**450 o 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	Forno multifunzione
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2,0 kW
FORNO A MICROONDE	
Volume netto	40 lt
Potenza microonde	Max. 900 W
Frequenza microonde	2.465 MHz

#

Informazioni fondamentali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettriche sono fornite ai sensi dello standard EN 60350-1 / IEC 60350-1. Questi valori sono determinati in condizioni di carico standard con funzioni di riscaldatore inferiore-superiore o di riscaldamento con ventola (se presente). La classe di efficienza energetica è stabilita secondo i criteri di priorità che seguono a seconda della presenza o meno nel prodotto delle relative funzioni. 1- Cottura con eco-ventola, 2- Cottura turbo lenta, 3- Cottura turbo, 4- Riscaldamento inferiore/superiore con ventola, 5-Riscaldamento superiore e inferiore.

**

Vedere *Installazione*, pagina



Le specifiche tecniche potrebbero essere modificate senza preavviso per migliorare la qualità del prodotto.



Le figure in questo manuale sono schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.



I valori dichiarati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna si ottengono in condizioni di laboratorio secondo gli standard relativi. A seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali del prodotto, questi valori potrebbero variare.

3 Installazione

Il prodotto deve essere installato da una persona qualificata secondo i regolamenti in vigore. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate e potrebbe considerare non valida la garanzia.



La preparazione della posizione e l'installazione elettrica per il prodotto sono responsabilità del cliente.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere installato secondo i regolamenti locali per l'elettricità.



PERICOLO:

Prima dell'installazione controllare visivamente se il prodotto presenta difetti. Se è così, non installarlo. Prodotti danneggiati provocano rischi per la sicurezza.

Prima della installazione

L'apparecchio è destinato ad essere installato in alloggiamenti da cucina disponibili in commercio. Bisogna porre un dispositivo di sicurezza tra

l'apparecchio e le pareti e i mobili della cucina. Vedere la figura (valori in mm).

- Superfici, laminati sintetici e adesivi usati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo).
- Gli alloggiamenti da cucina devono essere a livello uniforme e fissi.
- Se c'è un cassetto sotto al forno, bisogna installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Trasportare l'apparecchio con almeno due persone.



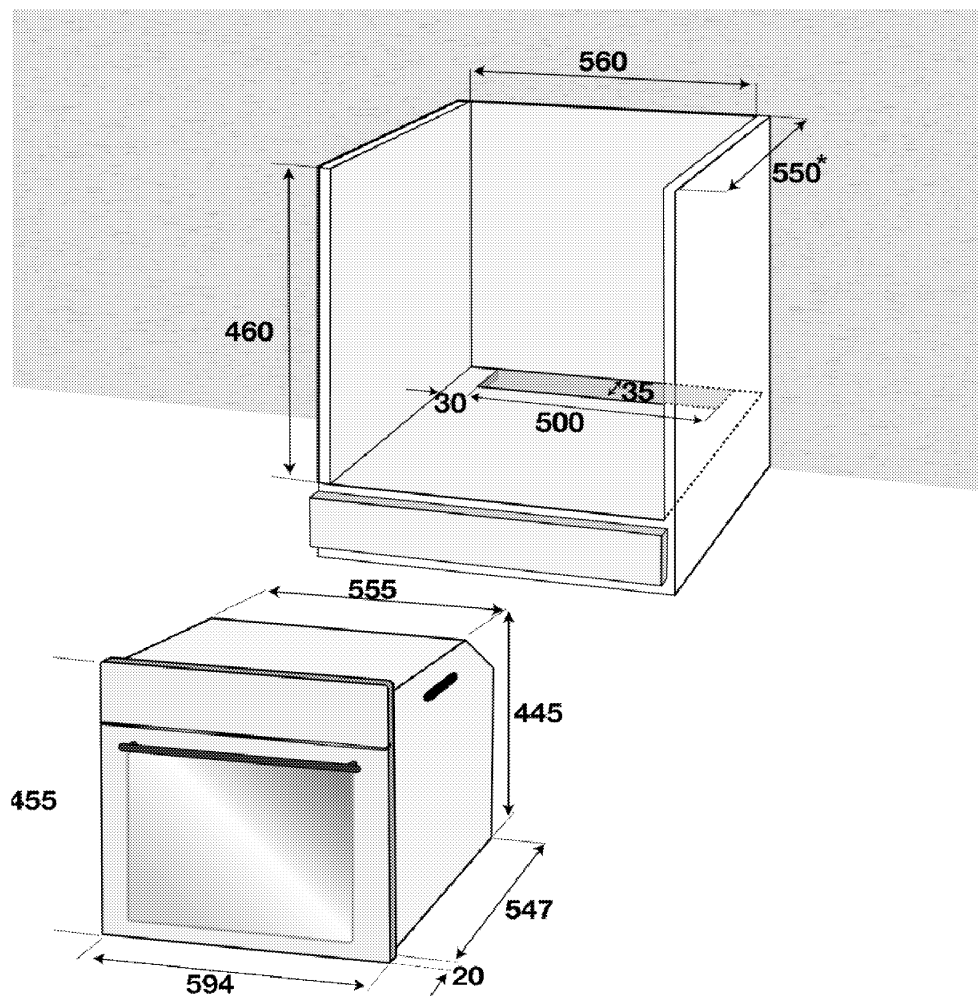
Non installare l'apparecchio vicino a frigoriferi o congelatori. Il calore emesso dall'apparecchio porta ad un accresciuto consumo energetico da parte dei dispositivi di raffreddamento.



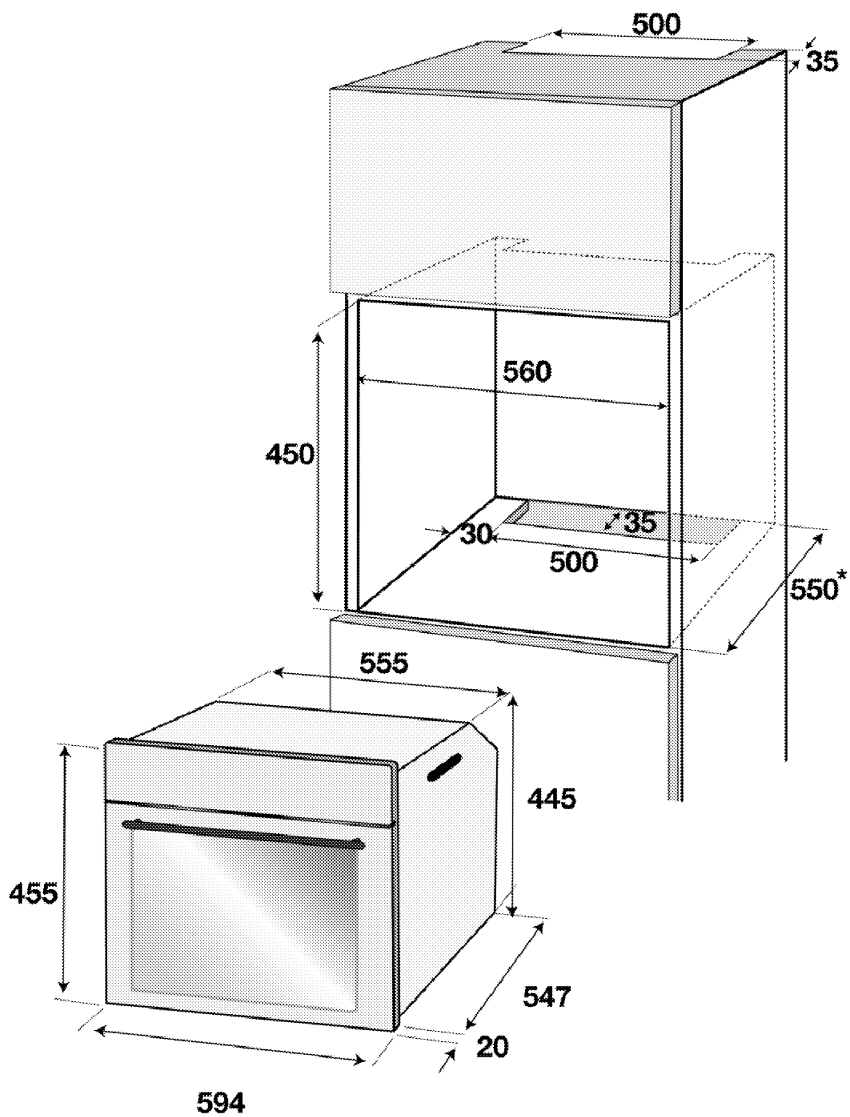
Lo sportello e/o la maniglia non devono essere usati per sollevare o spostare l'unità.



Se l'apparecchio ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato l'apparecchio.



* min.



* min.

Installazione e collegamento

- L'unità può essere installata e collegata solo secondo le norme legali sulla installazione.

Collegamento elettrico

Collegare il prodotto ad una presa messa a terra/linea protetta da un fusibile della capacità adatta, dichiarata nella tabella "Specifiche tecniche". Far eseguire la messa a terra da un elettricista qualificato quando si usa il prodotto con o senza un trasformatore. La nostra azienda non sarà responsabile di danni derivanti dall'uso del prodotto senza una installazione di messa a terra conforme ai regolamenti locali.



PERICOLO:

L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona autorizzata e qualificata. Il periodo di garanzia dell'apparecchio comincia solo dopo la corretta installazione. Il produttore non sarà considerato responsabile dei danni derivanti da procedure eseguite da persone non autorizzate.



PERICOLO:

Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o bloccato né deve venire in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato. Altrimenti c'è rischio di shock elettrico, cortocircuito o incendio!

- Il collegamento deve essere conforme ai regolamenti nazionali.
- I dati sull'alimentazione di rete devono corrispondere ai dati specificati sull'etichetta con il tipo dell'unità. Aprire lo sportello anteriore per vedere l'etichetta con il tipo.
- Il cavo di alimentazione dell'unità deve essere conforme ai valori della tabella "Specifiche tecniche".



PERICOLO:

Prima di cominciare un lavoro sull'installazione elettrica, scollegare il prodotto dall'alimentazione di rete. C'è il rischio di shock elettrico!

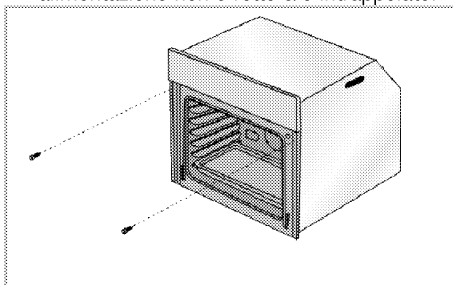


Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

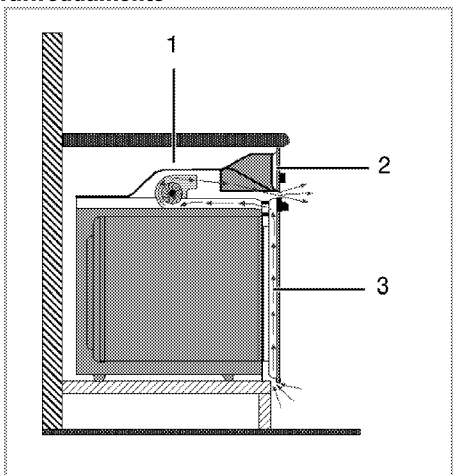
Installazione dell'unità

1. Far scorrere il forno nell'alloggiamento, allineare ed assicurare mentre allo stesso tempo ci si accerta che il cavo di alimentazione non è rotto e/o intrappolato.



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento



- 1 Ventola di raffreddamento
- 2 Pannello di controllo
- 3 Sportello

La ventola di raffreddamento integrata raffredda sia l'alloggiamento incassato che la parte anteriore dell'unità.



La ventola di raffreddamento continua a funzionare per 20-30 minuti ancora dopo che il forno è stato spento.

Controllo finale

1. Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.
2. Controllare le funzioni.

Trasporto futuro

- Conservare il cartone originale del prodotto e trasportare il prodotto in esso. Seguire le istruzioni sul cartone. Se non si ha il cartone originale, imballare il prodotto nella carta con le bolle o in un cartone spesso e assicurarlo con nastro adesivo.
- Per evitare che il grill metallico e il vassoio all'interno del forno danneggino lo sportello del forno, mettere una striscia di cartone sull'interno dello sportello in modo che si

allinei con la posizione dei vassoi. Attaccare con del nastro adesivo lo sportello del forno alle pareti laterali.

- Non usare sportello o maniglia per sollevare o spostare il prodotto.



Non mettere oggetti sull'apparecchio e spostarlo in posizione verticale.

Nelle parti del microonde:

- Imballare la teglia di vetro e attaccarla con nastro adesivo alle pareti interne per evitare che si rompa.
- Attaccare lo sportello anteriore al corpo principale:
- Avvolgere il vetro anteriore, lo sportello e il pannello con del nylon con bolle per evitare urti.



Controllare l'aspetto generale del prodotto per eventuali danni che potrebbero essersi verificati durante il trasporto.

4 Preparazione

Consigli per il risparmio energetico

Le informazioni che seguono aiutano ad usare l'apparecchio in modo ecologico e a risparmiare energia:

- Usare coperchi di colori scuri e smaltati, poiché la trasmissione del calore è migliore.
- Quando si cucinano gli alimenti, eseguire un'operazione di preriscaldamento se è consigliato nel manuale utente o nelle istruzioni della cottura.
- Non aprire lo sportello del forno di frequente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più di un piatto alla volta nel forno laddove possibile. Si può

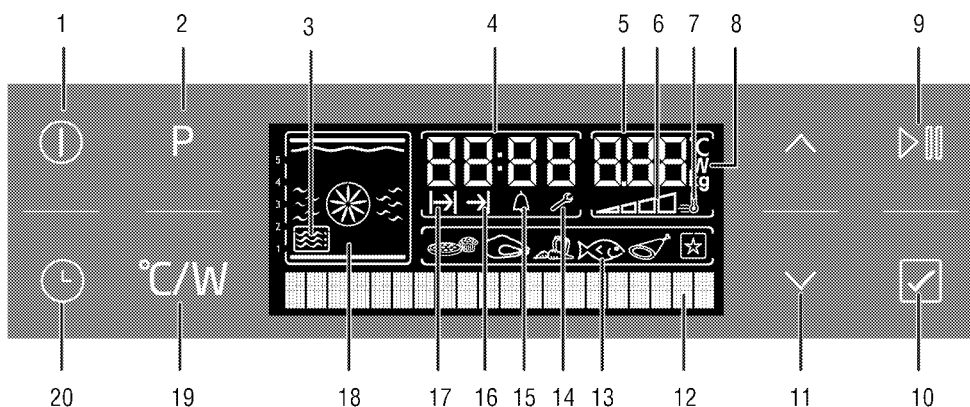
cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul ripiano metallico.

- Cucinare più di un piatto uno dopo l'altro. Il forno è già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno alcuni minuti prima della fine del tempo di cottura. Non aprire lo sportello del forno.
- Scongelare gli alimenti congelati prima di cuocerli.

Uso iniziale

Orario del giorno

 Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.



- | | |
|--|--|
| 1 Pulsante accensione / spegnimento | 11 Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu |
| 2 Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti) | 12 Display testo |
| 3 Simbolo microonde | 13 Display di selezione menu alimenti pronti |
| 4 Campo indicatore ora corrente | 14 Simbolo impostazioni |
| 5 Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde | 15 Simbolo allarme |
| 6 Simbolo temperatura interna del forno | 16 Simbolo tempo di fine cottura |
| 7 Simbolo Booster (pre-riscaldamento rapido) | 17 Simbolo tempo di cottura |
| 8 Simbolo temperatura/alimentazione/peso | 18 Display funzioni |
| 9 Tasto avvio/arresto cottura | 19 Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido |
| 10 Pulsante di conferma | |

20 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)

Inserire il cavo di alimentazione e accendere il fusibile dell'unità.

Bisogna impostare la lingua prima dell'ora.

Impostazione della lingua



Quando si accende il forno per la prima volta, "English" compare sul display di testo. Premere or leggermente per selezionare la lingua desiderata. Premere leggermente per confermare la scelta della lingua.

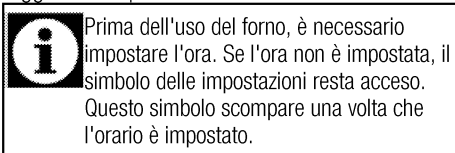


La schermata di impostazione della lingua compare solo durante l'avvio iniziale. Usare il menu Impostazioni per cambiare la lingua. *Menu impostazioni, pagina 49.*

Impostare l'ora.

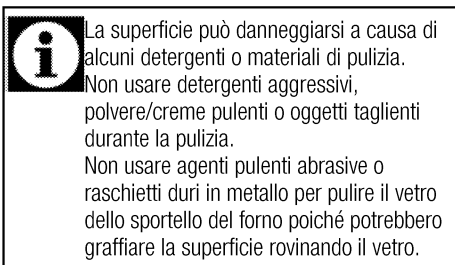


Dopo aver selezionato la lingua, "Time setting(ora del giorno)" (impostazione ora) compare sul display di testo. Premere or leggermente per immettere l'ora corrente.



Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'ora non è impostata, il simbolo delle impostazioni resta acceso. Questo simbolo scompare una volta che l'orario è impostato.

Prima pulizia dell'apparecchio



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia. Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia. Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

2. Pulire le superfici dell'apparecchio con un panno o una spugna umidi e asciugare con un panno.

Riscaldamento iniziale

Riscaldare il prodotto per circa 30 minuti e poi spegnerlo. Così i residui del prodotto o gli strati si bruciano e si rimuovono.



AVVERTENZA

Le superfici calde provocano ustioni! Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, gli elementi di riscaldamento, ecc. Tenere i bambini a distanza. Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.

Forno elettrico

1. Estrarre tutti le teglie per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere
4. Utilizzare il forno per circa 30 minuti.
5. Spegnerlo il forno; vedere

Forno con grill

1. Estrarre tutti le teglie per la cottura a forno e il grill metallico dal forno.
2. Chiudere lo sportello del forno.
3. Selezionare la potenza più alta del grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina*
4. Utilizzare il grill per circa 30 minuti.
5. Spegnerlo il grill; vedere *Come utilizzare il grill, pagina*



Durante il primo funzionamento, per un paio d'ore, è possibile che siano emessi odori e fumo. È abbastanza normale. Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato per rimuovere fumo e odori. Evitare di inalare direttamente fumo e odori emessi.

5 Come utilizzare il forno a microonde

Informazioni generali sulla cottura con il microonde

Per impedire il traboccamento quando si riscaldano acqua e altri liquidi nel forno a microonde:

6. Non utilizzare contenitori chiusi né contenitori con aperture strette.
 7. Non surriscaldare.
 8. Prima di mettere il contenitore nel microonde, mescolare il contenuto con un cucchiaino e poi aprire lo sportello e mescolare di nuovo a metà cottura. Non lasciare il cucchiaino all'interno mentre il forno è in funzione.
 9. Quando si riscaldano liquidi come zuppe e salse, potrebbero traboccare spumeggiando prima di giungere a ebollizione. Non lasciare il forno privo di supervisione quando si riscaldano tali liquidi.
- Dopo aver riscaldato alimenti per bambini o bevande all'interno del biberon, scuotere e testare la temperatura prima di darli al bambino. Prima di riscaldare, rimuovere il coperchio e il ciuccio dal biberon.
 - Rimuovere il cibo dagli imballaggi di plastica prima di cuocerlo o scongelarlo. In casi eccezionali, potrebbe essere necessario coprire gli alimenti con una speciale pellicola avvolgente di nylon.
 - Non utilizzare il prodotto per preparare i popcorn a meno che non si utilizzino sacchetti specifici per l'uso in forni a microonde.
 - Dolci di cioccolato con contenuto liquido ridotto e alimenti a base di farina devono essere riscaldati con attenzione.
 - Le uova nel guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento nel microonde.

I vantaggi della cottura nel microonde

- Nei forni convenzionali il calore emesso dai riscaldatori elettrici o dai bruciatori a gas

penetra negli alimenti dall'esterno. Pertanto si consuma una grande quantità di energia per riscaldare l'aria interna, i componenti del forno e gli utensili per la cottura.

In un forno a microonde il calore è generato dagli alimenti stessi e il flusso di calore è dall'interno all'esterno. Non c'è perdita di calore nel mezzo, sulle pareti interne del forno o negli utensili (se sono compatibili con le microonde). In altre parole, si riscaldano solo gli alimenti.

- I forni a microonde riducono notevolmente i tempi di cottura. Il tempo necessario per la cottura a microonde è di circa la metà o un terzo inferiore a quello dei forni convenzionali. Molto dipende anche da densità, calore e quantità degli ingredienti da cucinare.
- Si può conservare il gusto naturale degli alimenti cucinandoli nei loro stessi succhi senza l'aggiunta di molte spezie o senza spezie.
- I forni a microonde risparmiano energia. L'energia si utilizza solo durante la cottura. Non c'è spreco di energia nei microonde.
- Non è necessario preoccuparsi se ci si dimentica di scongelare la carne. I forni a microonde scongelano gli alimenti congelati in poco tempo così è possibile cominciare immediatamente a cucinare. Pertanto la possibilità di crescita batterica è ridotta.
- Gli alimenti conservano il loro valore nutrizionale grazie ai tempi di cottura più brevi.
- Anche la pulizia è più facile rispetto ai forni tradizionali.

Teoria della cottura con le microonde

- Le microonde sono una forma di energia simile alle onde radio e televisive. Il tubo magnetron all'interno del forno a microonde produce energia a microonde. L'energia delle microonde si diffonde in tutte le direzioni all'interno del forno, riflessa dalle pareti laterali, che penetra negli alimenti in modo uniforme. Le microonde provocano

una rapida vibrazione nelle molecole degli alimenti. Questa vibrazione crea il calore che cuoce gli alimenti.

- Le microonde non passano attraverso le pareti di metallo del forno. Le microonde possono passare attraverso materiali come ceramica, vetro o carta.

Perché gli alimenti si riscaldano

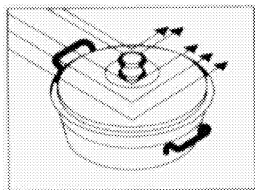
La maggior parte degli alimenti contiene acqua e le molecole dell'acqua vibrano quando sono sottoposte alle microonde. La frizione tra le molecole produce il calore che aumenta la temperatura degli alimenti, scongela quelli congelati, li cuoce o li mantiene caldi. Come risultato della formazione di calore negli alimenti

- Gli alimenti possono essere cucinati con poco olio o senza olio;
- Per scongelare o cuocere gli alimenti nel forno a microonde si impiega molto meno tempo rispetto al forno convenzionale;
- Vitamine, minerali ed elementi nutritivi negli alimenti si conservano;
- Colore e aroma naturali degli alimenti non cambiano.

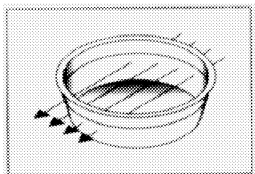
Contenitori idonei per la cottura a microonde

Le microonde passano attraverso porcellana, vetro, cartone o plastica ma non attraverso i metalli. Pertanto utensili di metallo o utensili con parti di metallo non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

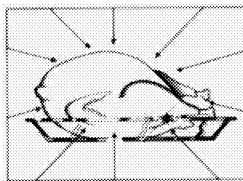
Le microonde sono riflesse dal metallo...



... ma esse passano attraverso vetro o porcellana...



... e sono assorbite dagli alimenti.



	ATTENZIONE Rischio di incendio! Non mettere mai contenitori di metallo o coperti di metallo nel forno a microonde.
	ATTENZIONE Non utilizzare il forno quando è vuoto e senza teglia. Questo potrebbe danneggiare il forno.

- Le microonde non riescono a penetrare il metallo. Le microonde si riflettono solo sugli oggetti di metallo nel forno provocando archi elettrici pericolosi. La maggior parte dei contenitori non metallici resistenti al calore è idonea per essere utilizzata nei forni a microonde. Determinati contenitori, però, potrebbero contenere materiali che non sono idonei alla cottura con le microonde. Si può effettuare il seguente test per stabilire se un contenitore è idoneo alle microonde o no:
- Mettere il contenitore che si desidera testare vuoto nel forno assieme a un altro contenitore pieno di acqua.
- Utilizzare il forno a potenza elevata per un minuto. Se l'acqua è stata riscaldata e il contenitore che si sta testando è freddo, quindi è idoneo alla cottura con le microonde.
- D'altra parte se l'acqua resta fredda e il contenitore si riscalda, questo vuol dire che le microonde sono state assorbite dal contenitore e pertanto il contenitore in questione non è idoneo alla cottura con le microonde.

Contenitori di vetro

- Evitare di utilizzare contenitori realizzati in vetro molto sottile o cristallo. I contenitori di

vetro resistenti al calore sono idonei per l'uso nei forni a microonde. D'altra parte, nel forno a microonde l'uso di contenitori di vetro fragile come bicchieri da acqua e vino potrebbero rompersi poiché il contenuto si riscalda.

Contenitori di plastica

- Non utilizzare contenitori o piatti realizzati in plastica o melamina per una prolungata cottura nel microonde; lo stesso si applica ai sacchetti utilizzati per conservare alimenti congelati. Questo perché gli alimenti molto caldi prima o poi faranno sciogliere o distorcere i contenitori di plastica. Utilizzare tali contenitori solo per cotture brevi.

Sacchetti per la cottura

- I sacchetti per la cottura sono idonei per l'uso nei forni a microonde, sempre che siano concepiti per la cottura. Non dimenticare di forarli per consentire al vapore interno di fuoriuscire. Non utilizzare mai normali sacchetti di plastica per cucinare poiché si fondono e si rompono.

Carta

- Non bisogna utilizzare alcun tipo di carta per cottura prolungata. Questo fa sì che la carta prenda fuoco. I piatti di carta sono idonei

per alimenti oleosi e asciutti che richiedono una cottura breve.

Non utilizzare carta riciclata. Tale carta potrebbe contenere frammenti che possono provocare archi.

Contenitori di legno e vimini

- Poiché le microonde fanno seccare la struttura del legno e la crepano, non bisogna utilizzare contenitori grandi di legno.

Contenitori di porcellana

- Parlando in generale, i contenitori realizzati con questi materiali sono idonei a essere utilizzati nel forno a microonde, ma bisogna testarli per essere sicuri.

Contenitori di metallo

- I contenitori di metallo riflettono le microonde lontano dagli alimenti. Pertanto evitare di utilizzare tali contenitori.



PERICOLO:

Alcuni contenitori che contengono elevati livelli di ferro o piombo non sono adatti ad essere utilizzati come contenitori per la cottura. Assicurarsi di testare i contenitori per verificarne l'idoneità per la cottura con le microonde.

Pentole	Forno a microonde	Grill	Convezione	Modalità combinata
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Sì
Vetro non resistente al calore	No	No	No	No
Ceramica resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Sì
Piatto di plastica idoneo per il microonde	Sì	No	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No	No
Teglia di metallo	Sì*	Sì	Sì	Sì*
Rastrelliera metallica	No	Sì	Sì	No
Fogli di alluminio e contenitori di alluminio	No	Sì	Sì	No

* Utilizzare solo la teglia di metallo in dotazione con il forno.

Posizionamento degli alimenti

- Si ottengono risultati ottimali sistemando gli alimenti in modo uniforme nel contenitore. Questo metodo può essere applicato in molti modi con risultati soddisfacenti.
- È possibile cucinare molti pezzi identici (per esempio patate). Se si sistemano in uno spazio circolare in modo uniforme nel forno, si cuociono meglio. Evitare di mettere un pezzo sull'altro.
- Poiché le microonde agiscono con maggiore potenza sugli strati esterni degli alimenti, quando si cuociono pezzi di cibo con forme e spessore diversi, mettere le parti più spesse al centro della teglia. Ciò assicura che queste parti si cuociano per prime.
- Mettere il pesce e altri alimenti che non sono piatti con le code sul bordo della teglia.
- Si possono mettere uno sull'altro i pezzi di carne tagliati in modo molto sottile. Pezzi più spessi come salsicce e fette di carne devono essere messi uno vicino all'altro.
- Riscaldare intingoli e salse in un piatto separato. Piatti stretti e profondi sono più adatti a questo scopo rispetto ai piatti larghi e cavi. I contenitori devono essere pieni per non più di due terzi quando si riscaldano intingoli, salse o zuppe.
- Se si cucinano pesci interi, forarli in modo che la pelle non scoppi.
- Quando si usa una pellicola avvolgente, sacchetti o carta da forno, forare o lasciare un'apertura per far uscire il vapore.
- Alimenti in pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi e i pezzi di forma uniforme cuociono più velocemente degli altri. Per risultati ottimali, tagliare gli alimenti in modo uniforme, in pezzi della stessa grandezza.

Altezza degli alimenti

- Con alimenti abbastanza doppi (di solito gli arrostiti), la parte inferiore cuocerà più velocemente. Questo vuol dire che a volte è necessario girare più volte questi alimenti.
- Pezzi spessi o densi possono essere posti in una posizione più elevata, che consente alle

microonde di agire sulle parti inferiori e centrali dei pezzi spessi.

Suggerimenti per la cottura

Fattori che influenzano il tempo della cottura con le microonde:

- Il tempo della cottura con le microonde dipende da numerosi fattori. La temperatura degli ingredienti utilizzati in una ricetta può influenzare notevolmente il tempo di cottura necessario. Quindi un dolce preparato con burro molto freddo, latte e uova, impiega molto più tempo per cuocere rispetto ai dolci preparati con gli ingredienti a temperatura ambiente.
- In particolare, per pane, dolci e salse cremose, si raccomanda in alcune ricette di togliere gli alimenti dal forno prima che siano completamente cotti. Tali alimenti, se lasciati coperti fuori dal forno, continuano la cottura poiché il calore fluisce dagli strati esterni verso quelli interni degli alimenti.

Se si lasciano gli alimenti nel forno fino al completamento della cottura, si rischia di bruciare lo strato esterno. Con il tempo si riuscirà a giudicare meglio la durata necessaria perché gli alimenti siano cotti e lasciati riposare dopo.

- Non lasciare gli alimenti in cottura senza supervisione. Il forno a microonde si illumina automaticamente quando è in funzione, il che consente di tenere sotto controllo la condizione degli alimenti in cottura.

Scongelamento:

- Il tempo per lo scongelamento dipende dalla forma della confezione. I pacchetti cavi e rettangolari si scongelano in modo più veloce dei contenitori profondi.
- Separare gli elementi man mano che si scongelano. Quindi si scongelano più rapidamente.
- Più alimenti si cuociono, più tempo ci vorrà. Una quantità doppia di alimenti ha bisogno di una durata doppia per la cottura. Se ci vogliono quattro minuti per cuocere una

patata, ci vorranno in media sette minuti per cuocere due patate.

La quantità di microonde che il forno produce resta costante a prescindere dalla quantità di alimenti che si mettono nel forno. Questo vuol dire che più alimenti si mettono nel forno, più a lungo durerà la cottura.

Contenuto liquido

- Il contenuto liquido influenza il tempo di cottura perché le microonde sono sensibili all'umidità. Alimenti con contenuto liquido naturale (come verdure, pesce e pollame) si cuociono velocemente e facilmente. Quando si cuociono alimenti secchi, come riso e legumi secchi, si raccomanda di aggiungere acqua.
- Ricordare che l'umidità viene eliminata nel forno a microonde, così quando si cuociono alimenti più secchi come determinate verdure, bisogna prima bagnarli con un po' di acqua o coprirli in modo che trattengano l'umidità.
- Quando si cuociono alimenti con scarso contenuto di acqua (pane da scongelare, preparazione di pop-corn), l'evaporazione sarà rapida. In questi casi il forno funziona come se fosse vuoto e gli alimenti possono bruciare. E il forno e gli utensili possono danneggiarsi. Pertanto assicurarsi di impostare che il tempo di cottura necessario e non lasciare mai il forno privo di supervisione durante la cottura.

Vapore

- L'umidità degli alimenti a volte può provocare fuoriuscita di vapore dal forno durante il funzionamento. Questo è normale.

Zucchero

- Quando si preparano alimenti con contenuto di zucchero molto elevato come pudding e torte, seguire le raccomandazioni del libro di ricette per la cottura in microonde.

Se si supera il tempo di cottura raccomandato, questo potrebbe far sì che gli alimenti si brucino o che il forno si danneggi.

Densità degli alimenti

- Alimenti leggeri e porosi come pane e dolci impiegano meno tempo rispetto agli

alimenti pesanti e densi, come arrosti e stufati. Prestare attenzione quando si cuociono nel microonde articoli porosi poiché non hanno superfici dure e secche.

Ossi e contenuto di grassi

- Gli ossi conducono il calore e il grasso si cuoce più velocemente della carne. Quando si cuociono pezzi di carne contenenti ossi o grasso, assicurarsi che siano cucinati in modo uniforme e non cotti troppo.

Colore degli alimenti

- Carne o pollame cotti per quindici minuti o più si rosolano più delicatamente nel loro stesso grasso. Per dare agli alimenti preparati velocemente un aspetto più appetitoso e ben cotto, è possibile coprirli con salsa barbecue o di soia. Se si utilizza solo un po' di queste salse, non influenzeranno il sapore essenziale degli alimenti.

Riduzione della pressione interna negli alimenti

- Molti tipi di alimenti sono coperti da pelle. Durante la cottura si forma vapore all'interno e questo può provocare lo scoppio. Per evitarlo, la pelle deve essere forata con una forchetta o un coltello. Bisogna applicare questa procedura con patate, fegatini di pollo, cozze, rossi d'uovo, salsicce e alcuni tipi di frutta e verdura.

Girare e mescolare gli alimenti durante la cottura

- È importante mescolare gli alimenti durante la cottura nel forno a microonde. Nella cottura convenzionale gli alimenti sono mescolati per amalgamarli. Nella cottura con le microonde, invece, gli alimenti sono mescolati per avere una distribuzione del calore uniforme. Mescolare sempre dall'esterno verso il centro perché la parte esterna si riscalda prima di quella centrale.
- Con elementi voluminosi e lunghi come arrosti e pollame intero, bisogna girarli per assicurare che la parte superiore e quella inferiore siano cotte in modo uniforme. Infatti potrebbe essere necessario girare le fette di carne e il pollo.

- Girare gli alimenti e mescolarli durante la cottura è importante per assicurare che tutti i lati siano ben cotti.

Tempi diversi di cottura

- Per cominciare, provare sempre il tempo minimo di cottura e controllare se l'alimento è cotto. I tempi di cottura presenti in questo manuale sono valori approssimativi. I tempi di cottura possono variare secondo le dimensioni e i tipi di alimenti e contenitori.

Tempo di attesa

- Lasciare gli alimenti in attesa per un po' dopo averli tolti dal forno. Durante scongelamento, cottura e riscaldamento, lasciar riposare gli alimenti per un po' dà sempre risultati migliori. Questo perché il calore si diffonde in modo uniforme attorno agli alimenti.

All'interno del forno a microonde gli alimenti continuano a cuocere anche dopo lo spegnimento del forno. Il periodo di attesa fa aumentare il calore degli alimenti tra 3°C e 8°C. Questo processo è mantenuto non dal forno a microonde ma dal calore interno agli alimenti. Il tempo di attesa potrebbe variare secondo il tipo di alimenti. A volte questo periodo è breve quanto il tempo impiegato per rimuovere gli alimenti dal forno e servirli. Questo periodo può arrivare fino a dieci minuti per gli alimenti grandi.

- Rimuovere il cibo dagli imballaggi di plastica prima di cuocerlo o scongelarlo. In casi eccezionali, potrebbe essere necessario coprire gli alimenti con una speciale pellicola avvolgente di nylon.
- Ciò è raccomandato soprattutto per alimenti come carne, pollo, pane, dolci e salse per rimuoverli dal forno prima che siano completamente cotti e lasciarli riposare finché non sono completamente cotti.

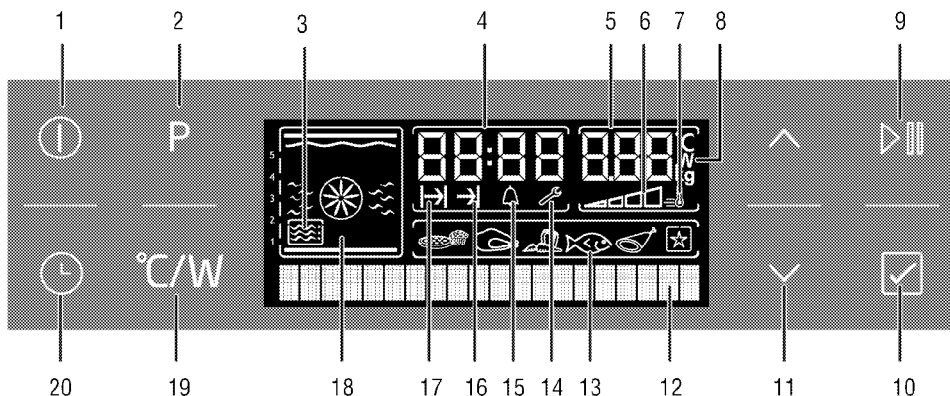
Come utilizzare il forno a microonde



Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.

Il forno a microonde opera secondo 3 principi diversi, cioè, solo microonde, solo funzione forno e modalità combinata.

Modalità di funzionamento	Descrizione
Forno a microonde	Quando il forno opera solo in modalità microonde, crea il calore direttamente all'interno del pasto. È possibile utilizzare il microonde per riscaldare pasti o bevande, per scongelare o cuocere gli alimenti. Nel microonde i cibi sono cotti ma non arrostiti.
Funzioni del forno	Solo i riscaldatori del forno cuociono il pasto riscaldandolo. Si può usare il forno per tutti i tipi di cottura e anche per scongelare. I cibi sono cotti e arrostiti con la funzione forno.
Modalità combinata	In modalità combinata sia i riscaldatori del forno che le microonde funzionano contemporaneamente. I cibi sono cotti e arrostiti in un tempo più breve nella modalità combinata.



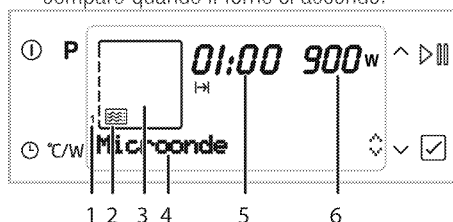
- 1 Pulsante accensione / spegnimento
- 2 Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti)
- 3 Simbolo microonde
- 4 Campo indicatore ora corrente
- 5 Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde
- 6 Simbolo temperatura interna del forno
- 7 Simbolo Booster (pre-riscaldamento rapido)
- 8 Simbolo temperatura/alimentazione/peso
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Pulsante di conferma
- 11 Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura
- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Display funzioni
- 19 Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido

20 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)
Il forno torna al display di stand-by dopo l'accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

Solo i pulsanti ① e ② sono attivi quando il display è in questo stato. Si possono eseguire tutte le azioni del menu Impostazioni. Vedere: *Menu Impostazioni, pagina Error! Bookmark not defined.*

Funzionamento in modalità microonde

1. Toccare ① per accendere il forno.
2. La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.



- 1 Posizioni rastrelliera
- 2 Simbolo microonde
- 3 Display funzioni
- 4 Display testo
- 5 Campo tempo di cottura: Indica il tempo di cottura impostato.
- 6 Campo indicatore potenza microonde/temperatura/peso

Questa schermata contiene la modalità microonde con il livello di potenza delle microonde, la posizione raccomandata per la rastrelliera e il tempo di cottura.

3. Se si desidera cambiare il livello di potenza delle microonde, toccare °C/W una volta per arrivare al display con l'impostazione di potenza.

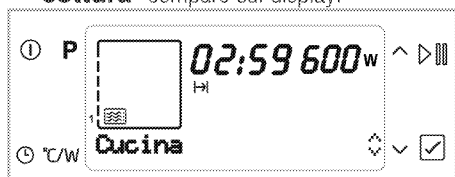
W Il simbolo lampeggia.



4. Toccare finché il livello di potenza desiderato compare nel campo con il livello di potenza. Toccare per impostare il livello quando il valore desiderato compare sul display.
5. Per il tempo di cottura, toccare una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. Il simbolo lampeggia.
6. Toccare per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione con . Quando il tempo di cottura è impostato, viene visualizzato in modo continuo.



7. Se i valori di tempo di cottura e livello di potenza sono idonei, toccare per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Tempo cottura" compare sul display.



Se lo sportello del forno è aperto durante la cottura, "Pausa" compare sul display e la cottura a microonde è annullata.

La cottura si arresta quando lo sportello del forno viene aperto. Bisogna toccare di nuovo per riprendere la cottura dopo aver chiuso lo sportello del forno.

» Il forno funzionerà sul livello impostato fino alla fine del tempo di cottura selezionato. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.

8. Quando il processo di cottura è completato, "Buon appetito" compare sul display e si sente un allarme sonoro.
9. Per interrompere il segnale, basta toccare un pulsante qualsiasi.

Funzionamento in modalità combi

1. Toccare per accendere il forno.
2. Toccare i pulsanti o per selezionare la modalità combi desiderata.



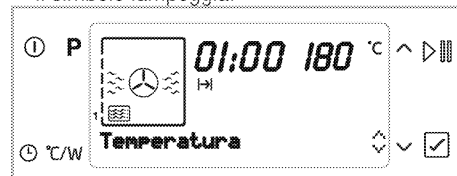
3. Se si desidera cambiare il livello di potenza delle microonde, toccare °C/W una volta per arrivare al display con l'impostazione di potenza.

W Il simbolo lampeggia.



4. Toccare finché il livello di potenza desiderato compare nel campo con il livello di potenza. Toccare per impostare il livello quando il valore desiderato compare sul display.
5. Se si desidera cambiare la temperatura in modalità combi, toccare °C/W una volta per raggiungere il display della temperatura.

°C Il simbolo lampeggia.

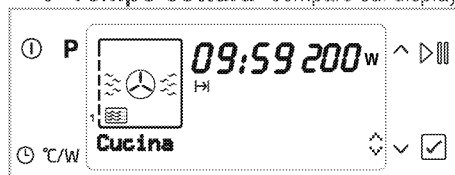


6. Toccare finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore della temperatura. Toccare per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.

7. Per il tempo di cottura, toccare  una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display.  il simbolo lampeggia.
8. Toccare  per impostare il tempo di cottura desiderato e confermare l'impostazione con . Quando il tempo di cottura è impostato,  viene visualizzato in modo continuo.



9. Se i valori di tempo di cottura, livello di potenza e temperatura sono idonei, toccare  per avviare la cottura. La cottura si avvia e "Tempo cottura" compare sul display.



 Se lo sportello del forno è aperto durante la cottura, "Pausa" compare sul display e la cottura a microonde è annullata.

» Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato. Contemporaneamente il forno continuerà a funzionare con il livello di potenza impostato per le microonde. La lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.

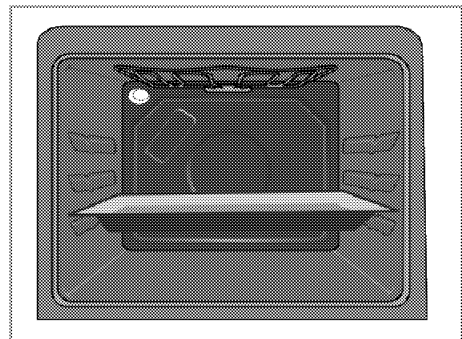
 Durante la cottura, il livello delle microonde e il tempo di cottura possono essere modificati.

 L'orologio del forno visualizza il tempo di cottura in minuti e secondi.

 Durante la sola cottura con le microonde o la cottura in modalità combi a basse temperature, l'odore potrebbe restare anche dopo l'estrazione degli alimenti poiché il forno sarà freddo durante la cottura. In questo caso, azionare il forno in modalità cottura con ventola a 230 °C per 20 minuti.

Spegnimento del forno elettrico

Toccare il pulsante  per spegnere il forno.



La prima rastrelliera del forno è quella di fondo. Utilizzare solo la prima rastrelliera per la cottura a microonde.

 Per motivi di sicurezza il tempo massimo che può essere impostato come "Tempo di cottura" è limitato a 12 minuti per il livello massimo di potenza. Per gli altri livelli di potenza, il tempo può arrivare a 90 minuti.

 Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.

 Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

 L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.

 Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.

Modalità di funzionamento per il microonde

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.



La cottura con diverse teglie per le modalità microonde e combinata non è possibile. Esse sono idonee solo alla cottura con un'unica teglia.



Il forno non è riscaldato nelle modalità di funzionamento con le microonde. Solo gli alimenti vengono riscaldati.

Forno a microonde

Solo le microonde sono in uso. Questa funzione può essere usata per riscaldare cibi e bevande nonché per la cottura. I cibi sono cotti senza essere arrostiti.



Control panel showing 'Microonde' mode. The display shows a time of 01:00 and a power level of 900W. The panel includes buttons for power (P), temperature (T/W), and a confirmation checkmark.

Microonde+Ventola supportata

Anche il riscaldatore posteriore del forno funziona con la modalità microonde. L'aria calda emessa dal riscaldatore posteriore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. È possibile cuocere i cibi in breve tempo e arrostitre, contemporaneamente.



Control panel showing 'Microonde+Ventola' mode. The display shows a time of 01:00 and a power level of 600W. The panel includes buttons for power (P), temperature (T/W), and a confirmation checkmark.

Microonde+Grill

Il microonde e il grill grande sul soffitto del forno sono attivi. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



Control panel showing 'Microonde+Grill' mode. The display shows a time of 01:00 and a power level of 600W. The panel includes buttons for power (P), temperature (T/W), and a confirmation checkmark.

Microonde+Grill

- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Microonde+Grill+Ventola

Le microonde e l'aria calda emessa dal grill completo vengono distribuite uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.

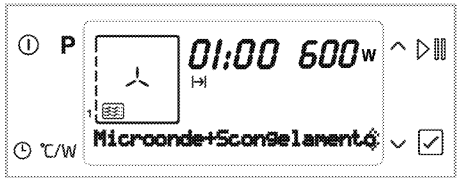


Control panel showing 'Microonde+Grill+Ventola' mode. The display shows a time of 01:00 and a power level of 600W. The panel includes buttons for power (P), temperature (T/W), and a confirmation checkmark.

- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Microonde+Scongelamento

Microonde e solo ventola (nella parete posteriore) sono in funzione. Si adatta a scongelare alimenti granulosi congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.



Control panel showing 'Microonde+Scongelamento' mode. The display shows a time of 01:00 and a power level of 600W. The panel includes buttons for power (P), temperature (T/W), and a confirmation checkmark.

Tabella funzioni

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nelle modalità microonde e combi e le rispettive temperature massime e minime.



I valori di potenza in Watt per il microonde sono 100,200,300,600 e 900.

Funzione	Intervallo di potenza (W)	Intervallo di temperatura (°C)
Forno a microonde	100-900	
Microonde+Riscaldamento ventola	100-600	40-280
Microonde+Grill completo	100-600	50-280
Microonde+Grill completo+Ventola	100-600	50-280
Microonde+Scongelamento	100-600	-

Tabella tempi di cottura



I tempi in questo diagramma devono essere considerati una guida. I tempi possono variare a causa di temperatura degli alimenti, spessore, tipo e preferenze personali di cottura.



La prima rastrelliera del forno è quella di fondo. Utilizzare solo la prima rastrelliera per la cottura a microonde.

Piatto	Modalità di cottura	Peso (gr)	Temperatura (°C)	Potenza microonde (W)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Baguette al pollo	Microonde+Ventola supportata	1000	210	600	25
Pollo intero	Microonde+Ventola supportata	1500	15 min. 230 poi 200	600	35
Pizza congelata	Microonde+Ventola supportata	450	230	200	8
Tacchino, coscia (con osso)	Microonde+Grill+Ventola	1000	230	300	30
Patate grandi fresche	Microonde+Ventola supportata	1000	180	600	25
Patate gratinate *	Microonde+Ventola supportata	1250	180	600	25
Polpette Dalyan	Microonde+Ventola supportata	1800	5 min. 230 poi 170	300	20
Pesci interi	Microonde+Grill+Ventola	1000	250	600	10
Bastoncini di pesce impanati	Microonde+Ventola supportata	600	230	300	12
Gnocchi con pomodoro e patate	Microonde+Ventola supportata	1500	210	200	35
Cibi pronti (ceci con carne)	Forno a microonde	400		600	3,5
Pilaf	Forno a microonde	400		600	4

Eseguire il pre-riscaldamento prima di cucinare in modalità combi. Il pre-riscaldamento deve essere effettuato con le modalità operative del forno.

* Si consiglia di aggiungere il formaggio previsto durante gli ultimi 5 minuti di cottura.

Scongelo

Piatto	Peso (gr)	Potenza microonde (W)	Tempo di scongelamento (min.) (approssimativo)	Tempo di attesa (min.)	Suggerimenti
Tutte le carni rosse	250	200	6	10	Girare a metà del tempo di cottura
	500	200	12	10	Girare a metà del tempo di cottura
Carne tritata	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Girare a metà del tempo di cottura
Pollo intero	1500	200	25	10	Girare a metà del tempo di cottura
Coscioni di pollo	750	300	7	10	
Baguette al pollo	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Pesci interi	250	200	7	5	Girare a metà del tempo

					di cottura
	500	200	10	5	Girare a metà del tempo di cottura
Salsiccia	300	200	5	5	

Funzione Pasti pronti

Selezione della funzione Pasti pronti

Il menu Pasti pronti contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo. Per selezionare la funzione Pasti pronti:

1. Toccare  per accendere il forno.
La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.
2. Toccare **P** due volte per selezionare il display della funzione Pasti pronti microonde. In questa fase **"In casseruola"** e il simbolo  compaiono sul display.



3. Toccare  per selezionare l'alimento desiderato.
4. Toccare  per avviare la cottura.



Toccare  per avviare la cottura per alimenti che non richiedono pre-riscaldamento.

5. Se per il piatto selezionato è necessario il pre-riscaldamento, **"Pre-riscaldamento"** compare sul display.
6. **"Posizionare il vassoio"** compare sul display e si sente un segnale di allarme al completamento del pre-riscaldamento o quando si preme  per avviare la cottura per gli alimenti che non richiedono pre-riscaldamento.
7. Mettere il pasto nel forno e chiudere lo sportello del forno.
La cottura si avvia e **"In cottura"** compare sul display.
8. Quando il processo di cottura è completato, **"Buon appetito"** compare sul display e si sente un allarme sonoro.



Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.



Il comando "Indietro" che compare sul display quando si naviga nel menu del pasto consente di tornare al menu superiore. Si può tornare alla schermata della funzione iniziale premendo **P**.

AGNELLO EN COCOTTE INGREDIENTI

- 150 g di carne di agnello a cubetti
- 100 g di cipolla
- 20 g di peperoni rossi
- 20 g di peperoni verdi
- 40 g di patate fresche
- 20 g di melanzane
- 100 g di pomodori
- 2 spicchi di aglio
- ½ cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- 10 g di burro
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Tagliare a pezzi grossi cipolla, peperone rosso, peperone verde, patate, melanzane e pomodori.
- Tritare sommariamente l'aglio.
- Mescolare bene le verdure tritate, la carne di agnello a cubetti e altri ingredienti dentro una ciotola.
- Versare la miscela in un piatto di vetro con coperchio e aggiungere burro a pezzi.
- Coprire la ciotola.
- Mettere il piatto di vetro con coperchio sul piatto del primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il pasto.

- Si raccomanda di servire il piatto dopo averlo fatto riposare 10 minuti dopo la cottura.

VITELLO ALLA WELLINGTON

INGREDIENTI

- 40 g di cipolla tritata finemente
- 2 pezzi di funghi tritati finemente
- 1 spicchio di aglio, tritato fine
- 70 ml di panna
- Sale
- Pepe nero
- 150 g di filetto di manzo
- 1 pezzo di pasta sfoglia
- 1 uovo strapazzato
- 1 cucchiaino di olio di oliva

PREPARAZIONE

- Riscaldare la padella, versare 1 cucchiaino di olio d'oliva nella padella sufficientemente riscaldata. Fissare bene il filetto, insaporito con sale e pepe nero, alla padella (assicurarsi che la carne non sia completamente cotta). Raffreddare completamente la carne.
- Friggere cipolla, funghi e aglio in un'altra padella. Quando l'acqua rilasciata dai funghi è evaporata, aggiungere la panna e cuocere la miscela finché non si addensa. Raffreddare completamente la miscela.
- Infarinare la pasta sfoglia che è stata tenuta 1 ora a temperatura ambiente e srotolarla un po' con un mattarello.
- Stendere metà della miscela fredda al centro della pasta srotolata con l'aiuto di un cucchiaino, mettere il filetto su di essa e ripiegare la pasta attorno al filetto (spazzolare con l'uovo il lato di chiusura in modo che i due lembi di pasta si attacchino l'uno all'altro).
- Mettere gli alimenti sul piatto, chiuderli verso il basso.

- Spazzolare tutta la parte superiore con i rossi d'uovo sbattuti.
- Mettere il piatto sul primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il pasto.

BRANZINO

INGREDIENTI

- 2 branzini interi di 300 gr ciascuno (600 g)
- 90 gr di cipolla alla julienne (con spessore da 3 a 4 mm)
- 1 patata media (tagliata a fette di spessore da 1 a 4 mm)
- 1 mazzetto fresco di foglie di timo
- 1 mazzetto fresco di aneto
- 1 spicchio di aglio tagliato fine
- 1 buccia di limone grattugiata
- 1 foglia di alloro
- 10 ml di succo di limone
- Burro
- 10 ml di olio di oliva
- Sale, pepe nero

PREPARAZIONE

- Sfregare il pesce con sale, pepe nero e burro.
- Mescolare patate, cipolla, foglie di timo fresco, aneto fresco, aglio, buccia di limone grattugiata, alloro, succo di limone e olio di oliva dentro una ciotola.
- Oleare la teglia per dolci.
- Mettere metà delle cipolle al centro della teglia oliata e allineare le patate attorno alle cipolle.
- Riempire il pesce con l'altra metà delle cipolle e poi metterlo su patate e cipolle.
- Mettere il piatto sul primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il tutto.

POLPETTE A FETTE CON VERDURE

INGREDIENTI

- 1 cipolla media
- 1 peperone rosso piccolo
- 1 peperone verde piccolo

- 1 peperone giallo piccolo
- 1 melanzana piccola
- 1 zucchina piccola
- 2 pomodori medi
- 25 g di burro
- 0,5 kg di carne tritata
- 175 g di pane grattugiato
- 1 cucchiaino di salsa di pomodoro
- 1 uovo
- 30 ml di panna
- 1 cucchiaino da dessert di peperone rosso in fiocchi
- Sale
- Pepe nero

PREPARAZIONE

- Sciogliere il burro in una padella. Aggiungere nell'olio la cipolla tritata finemente e la melanzana e friggere.
- Aggiungere i peperoni rosso, verde e giallo finemente tritati alla miscela e friggere ancora un po'.
- Aggiungere la zucchina finemente tritata e i pomodori alla miscela finale e friggere (assicurarsi che tutte le verdure non siano troppo morbide); lasciare che la miscela si raffreddi completamente.
- Impastare bene carne tritata, uovo e panna in un'altra ciotola.
- Aggiungere la miscela fredda di verdure, sale, pepe nero, fiocchi di peperone rosso e pane grattugiato alla miscela di carne tritata e impastare bene tutti gli ingredienti fino a che non assumono la consistenza adatta alle polpette.
- Mettere carta oleata sulla teglia standard e mettere la carne tritata a cui viene data una forma cilindrica sulla teglia.
- Mettere il piatto sul primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il tutto.
- Si raccomanda di servire le polpette affettandole dopo averle fatte riposare

sulla teglia per 5 minuti dopo la cottura.

INSALATA DI BARBABIETOLE CON FORMAGGIO DI CAPRA

INGREDIENTI

- 10 barbabietole di 50 gr ciascuna
- 2 arance
- 2 limoni
- 90 ml di aceto balsamico
- 100 ml di olio di oliva
- 1 bacca di vaniglia
- Sale
- Pepe nero
- 3 ramoscelli di timo fresco
- 2 spicchi di aglio
- 2 mazzetti di rucola
- 10 pomodorini a grappolo (ciliegia)
- 100 g di formaggio di capra

PREPARAZIONE

- Mescolare aceto balsamico, buccia d'arancia, buccia di limone, nocciolo della bacca di vaniglia, aglio tritato finemente e timo fresco (liquido per marinatura).
- Marinare tutte le barbabietole con la buccia nel liquido per marinatura appena preparato.
- Allineare tutte le barbabietole marinate in un piatto di vetro con coperchio, assieme al liquido per marinatura e chiudere il coperchio.
- Mettere il piatto di vetro con coperchio sul piatto del primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere le barbabietole.
- Estrarre il piatto cotto dal forno e lasciarlo raffreddare.
- Sbucciare e affettare le barbabietole fredde con l'aiuto di un coltello.
- Mescolare la rucola tagliata grossa, i pomodorini ciliegia tagliati a metà, fette di arancia senza buccia e le barbabietole a fette.
- Aggiungere il liquido per marinatura cotto e raffreddato, sale, pepe nero e

fette di formaggio di capra in pezzi alla miscela, mescolare e servire.

- * 1 cucchiaino di olio
- * 1 cucchiaino di cacao
- * 1 uovo

PATATE GRATINATE

INGREDIENTI

- * 200 g di patate fresche
- * 100 ml di panna
- * 1 piccola manciata di noce moscata in polvere
- * Sale
- * Pepe nero
- * 1 spicchio di aglio tagliato fine
- * 1 foglia di alloro
- * 1 ramoscello di timo fresco
- * 1 cucchiaino di burro

PREPARAZIONE

- * Tagliare le patate a fette molto sottili (1-2 mm) e lasciarle in acqua per 30 minuti.
- * Bollire panna, polvere di noce moscata, sale, pepe nero, aglio tagliato fine, alloro e timo.
- * Stendere il burro in una ciotola di vetro e preparare due file di patate. Versare metà miscela su di essa quando è molto calda. Posizionare le patate su altre 2 file e versare la miscela rimanente quando è molto calda.
- * Mettere il piatto di vetro sul piatto del primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il pasto.
- * Mettere un coperchio di vetro al contrario sul pasto estratto dal forno (questo applica pressione al preparato e lo rende piatto) e lasciarlo riposare.
- * Affettare le patate quando sono completamente fredde.
- * Riscaldare la padella, versare 1 cucchiaino di olio di oliva nella padella riscaldata e cuocere/friggere entrambe le superfici della patata gratinata.
- * Si raccomanda di servire calde.

TORTINO CALDO CON SALSA DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

- * 2 cucchiaini di farina
- * 2 cucchiaini di zucchero
- * 2 cucchiaini di latte

INGREDIENTI PER LA SALSA DI CIOCCOLATO

- * 50 g di panna
- * 50 g di cioccolato amaro

PREPARAZIONE

- Mescolare bene farina, cacao e zucchero in una ciotola.
- Aggiungere latte, olio e uovo alla miscela e mescolare bene.
- Riempire il piatto da soufflé con la miscela per il dolce fino a metà.
- Mettere il piatto sulla teglia e cuocere nel forno pre-riscaldato.
- Far bollire la panna in una ciotola separata ed estrarre dal forno. Aggiungere il cioccolato amaro tritato alla panna e mescolare fino a che il cioccolato non si scioglie (salsa di cioccolato).
- Versare la salsa di cioccolato sul tortino caldo e servire.

ROLLÉ DI PASTA SFOGLIA CON CANNELLA E UVETTA

INGREDIENTI

- * 6 pezzi di pasta sfoglia
- * 1 rosso d'uovo

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

- * 100 ml di acqua
- * 100 g di zucchero
- * 1 cucchiaino di uvetta
- * 1 bicchiere di noci tritate
- * ½ bicchiere di cocco
- * 1 cucchiaino di cannella

PREPARAZIONE

- Far bollire acqua e zucchero in una padella. Estrarre la miscela dal forno. Aggiungere la noce in polvere, il cocco e la cannella e mescolare, poi lasciare

che miscela si raffreddi completamente (ripieno).

- Infarinare la pasta sfoglia che è stata tenuta 1 ora a temperatura ambiente e srotolarla un po' con un mattarello.
- Stendere gli ingredienti del ripieno sulla pasta srotolata con l'aiuto di un cucchiaino e cospargere di uvetta.
- Arrotolare la pasta e tagliare in pezzi da 3 cm.
- Mettere carta oleata sulla teglia e allineare i rollè sulla teglia lasciando spazio tra di loro, cospargere di rosso d'uovo sulla superficie di taglio.
- Mettere il piatto sul primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il tutto.
- Si raccomanda di servire caldi.

FOGLIE DI VITE IMBOTTITE CON OLIO DI OLIVA

INGREDIENTI

- 500 g di foglie di vite in sale
- ½ cucchiaino di olio di oliva
- Acqua calda
- Succo di metà limone

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

- 4 cipolle
- 1 cucchiaino di olio di oliva
- 2 cucchiaini di pinoli
- 2 bicchieri di riso
- 1 cucchiaino di menta essiccata
- 1 cucchiaino da dessert di pepe nero
- 1 cucchiaino da dessert di cannella
- 5-6 g di zucchero granulato
- 2 cucchiaini di uvetta
- 1 bicchiere di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino da dessert di sale

PREPARAZIONE

- Friggere la cipolla con olio di oliva, aggiungere riso alla miscela e friggere ancora un po'. Aggiungere tutti gli altri ingredienti del ripieno alla miscela e lasciar riposare.

- Allineare le foglie di vite arrotolate su una fila singola in una ciotola di vetro con coperchio grande abbastanza.
- Aggiungere la miscela di olio di oliva, succo di limone e acqua calda in modo che la miscela non superi la superficie superiore delle foglie di vite.
- Coprire la ciotola.
- Mettere la ciotola di vetro con coperchio sulla teglia del primo ripiano del forno pre-riscaldato e cuocere il preparato.
- Si raccomanda di servire le foglie di vite ripiene dopo averle fatte riposare a temperatura ambiente per 1 ora e poi in frigorifero.

COSCE DI POLLO

INGREDIENTI

- 3 cosce di pollo
- 3 patate di grandezza media (tagliate a fette con spessore di 1 cm)
- 2 cipolle alla julienne (con spessore da 3 a 4 mm)
- 2 pomodori tagliati a cubetti

INGREDIENTI PER IL LIQUIDO PER

MARINATURA

- 1 spicchio di aglio
- ½ cucchiaino di pepe nero
- 1 cucchiaino di sale
- 50 ml di aceto di vino rosso
- 1 cucchiaino di zucchero granulato
- 1 cucchiaino di melassa
- 1 cucchiaino di miele
- Succo di 1 limone
- 2 mazzetti freschi di foglie di timo
- 3 ml di salsa di peperoncino piccante
- 1 cucchiaino di peperone rosso
- 200 ml di olio di oliva

PREPARAZIONE

- Schiacciare l'aglio e mescolare tutti gli ingredienti per la marinatura.
- Mescolare le cosce di pollo con metà del liquido per la marinatura e mescolare l'altra metà con pomodori,

patate e cipolle e marinare la miscela per 2 ore.

- Allineare le cosce di pollo al centro della teglia standard. Mettere le patate attorno alle cosce di pollo e le cipolle e i pomodori tra le cosce di pollo.
- Cuocere il tutto mettendo la teglia su un ripiano del forno pre-riscaldato.
- Far riposare per 5 minuti dopo la cottura e servire.

6 Come utilizzare il forno

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill



AVVERTENZA

Le superfici calde provocano ustioni! Il prodotto può diventare caldo durante l'uso. Non toccare mai i bruciatori caldi, le sezioni interne del forno, gli elementi di riscaldamento, ecc. Tenere i bambini a distanza.

Usare sempre guanti resistenti al calore quando si mettono o si rimuovono i piatti nel/dal forno caldo.



PERICOLO:

Prestare attenzione quando si apre lo sportello del forno perché potrebbe fuoriuscire vapore.

Il vapore in uscita può ustionare mani, volto e/o occhi.

Suggerimenti per la cottura al forno

- Usare piatti in metallo con adeguato rivestimento antiaderente o contenitori in alluminio o stampi in silicone resistenti al calore.
- Usare al meglio lo spazio della rastrelliera.
- Mettere lo stampo da forno al centro del ripiano.
- Selezionare la posizione corretta per la rastrelliera prima di accendere forno o grill. Non cambiare la posizione della rastrelliera quando il forno è caldo.
- Tenere lo sportello del forno chiuso.

Suggerimenti per l'arrosto

- Trattare pollo e tacchino interi, pezzi grandi di carne con condimenti come succo di limone e pepe nero prima della cottura migliora la prestazione di cottura.
- Ci vogliono circa 15-30 minuti in più per arrostiti la carne con osso rispetto alla cottura arrosto di carne della stessa dimensione ma senza osso.
- Ogni centimetro di spessore della carne richiede circa 4-5 minuti di cottura.

- Lasciare la carne nel forno per circa 10 minuti dopo il periodo di cottura. Il succo si distribuisce meglio per tutto l'arrosto e non fuoriesce quando si taglia la carne.
- Il pesce deve essere posto sulla rastrelliera centrale o inferiore in un piatto resistente al calore.

Suggerimenti per la cottura con grill

Quando carne, pesce e pollame sono cotti con grill, subito si rosolano, hanno una piacevole crosta e non restano secchi. Parti sottili, spiedini di carne e salsicce sono particolarmente adatti per la cottura con grill, così come verdure con alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

- Distribuire i pezzi da cuocere con grill sul ripiano metallico o nella teglia per cottura al forno con il ripiano metallico posto in modo tale che lo spazio coperto non superi la dimensione del riscaldatore.
- Far scorrere il ripiano metallico o la teglia per la cottura al forno al livello desiderato nel forno. Se si cuoce al grill sul ripiano metallico, far scorrere la teglia per la cottura al forno sulla rastrelliera inferiore per raccogliere i grassi. Aggiungere dell'acqua nella teglia per una pulizia facile.



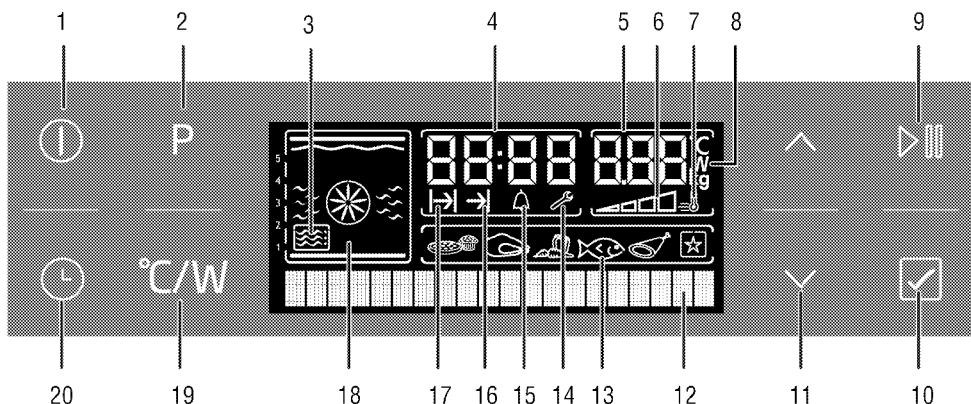
Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.

Non mettere il cibo troppo lontano sul retro del grill. Questa è l'area più calda e gli alimenti grassi potrebbero prendere fuoco.

Come utilizzare il forno elettrico



Prima dell'uso del forno, è necessario impostare l'ora. Se l'orario non è impostato, il forno non funziona.



- 1 Pulsante accensione / spegnimento
- 2 Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti)
- 3 Simbolo microonde
- 4 Campo indicatore ora corrente
- 5 Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde
- 6 Simbolo temperatura interna del forno
- 7 Simbolo Booster (pre-riscaldamento rapido)
- 8 Simbolo temperatura/alimentazione/peso
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Pulsante di conferma
- 11 Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura
- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Display funzioni
- 19 Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido
- 20 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)

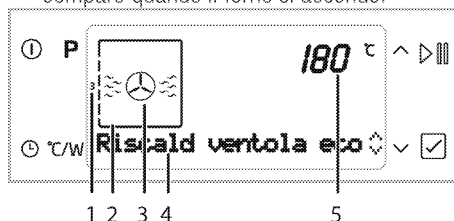
Il forno torna al display di stand-by dopo l'accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

Solo i pulsanti ① e ⌚ funzionano quando il display è in questo stato. Si possono eseguire

tutte le azioni del menu Impostazioni. Vedere *Menu Impostazioni*, pagina *Error! Bookmark not defined.*

Selezione di temperatura e modalità di funzionamento

1. Toccare ① per accendere il forno.
2. La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.



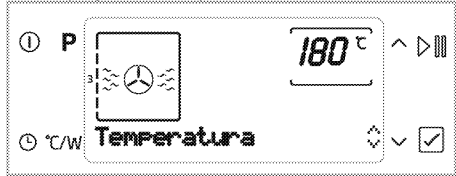
- 1 Posizioni rastrelliera
- 2 Display funzioni
- 3 Simbolo funzione
- 4 Display testo
- 5 Campo indicatore temperatura/peso

Questa schermata contiene la temperatura consigliata nel campo dell'indicatore temperatura/peso e i riscaldatori attivi e la posizione consigliata per la rastrelliera nel display con le funzioni.

3. Toccare $\wedge/\vee$ per impostazione la funzione desiderata.

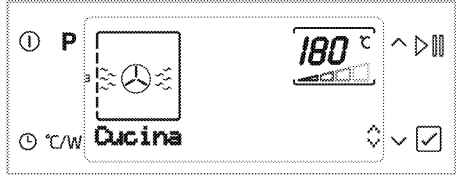
Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Tempo di cottura" e "Booster" (riscaldamento rapido).

4. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare °C/W una volta per accedere al display della temperatura.



5. Toccare finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore di temperatura/peso. Toccare per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.

6. Se la funzione cottura e i valori della temperatura sono adatti, toccare per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display. Le spie della temperatura interna del forno si accendono rispettivamente finché il forno giunge alla temperatura impostata.



Spegnimento del forno elettrico

Toccare per spegnere il forno.

Tabella funzioni

La tabella delle funzioni indica le funzioni che possono essere usate nel forno e le rispettive temperature massime e minime.

	Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.
	Il tempo di cottura massimo regolabile in tutte le modalità tranne la funzione "Mantenere in caldo" è limitato a 6 ore per motivi di sicurezza.
	Mentre si eseguono le regolazioni, sul display lampeggiano le relative icone.
	Il programma sarà annullato se manca la corrente. Bisogna riprogrammare il forno.

	L'ora corrente non può essere impostata mentre il forno è in uso con qualsiasi funzione o se viene eseguita sul forno la programmazione semi-automatica o completamente automatica.
	Anche se il forno è spento, la lampadina del forno si accende quando viene aperto lo sportello del forno.

Funzione	Temperatura consigliata (°C)	Intervallo di temperatura (°C)
Riscaldamento ventola	180	40-250
Grill completo	280	40-280
Grill inferiore	280	40-280
Riscaldamento ventola Eco	180	160-220
Mantenere in caldo	60	40-100

* Le funzioni variano a seconda del modello dell'apparecchio.

Modalità di funzionamento

L'ordine delle modalità di funzionamento qui mostrato può essere diverso da quello della propria unità.

Riscaldamento ventola

L'aria calda emessa dal riscaldatore posteriore viene distribuita uniformemente nel forno in modo molto veloce grazie alla ventola. Si possono cuocere gli alimenti su diversi livelli della rastrelliera e il preriscaldamento non è necessario nella maggior parte dei casi. Adatto per cucinare con vassoi multipli.

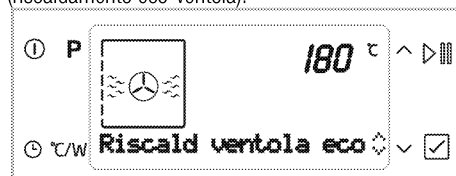


Grill inferiore

- Mettere porzioni piccole o medie nella posizione corretta della rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

Riscaldamento ventola Eco

Per risparmiare energia, è possibile usare questa funzione invece di quelle di cottura che si desidera eseguire usando la funzione di riscaldamento con ventola ad un intervallo di temperatura di 160-220 °C. Il tempo di cottura, però, aumenta un po'. I tempi di cottura relativi a questa funzione sono indicati nella tabella "Eco Fan Heating" (riscaldamento eco-ventola).



Grill completo

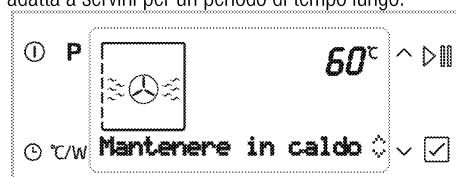
Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



- Mettere porzioni grandi o medie nella posizione corretta sulla rastrelliera sotto il riscaldatore del grill.
- Impostare la temperatura al livello massimo.
- Ruotare il cibo dopo metà tempo di cottura.

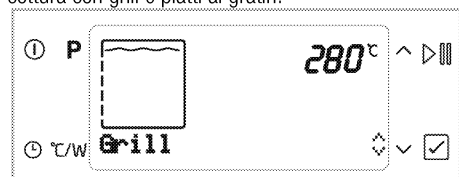
Mantenere in caldo

Si usa per tenere gli alimenti ad una temperatura adatta a servirli per un periodo di tempo lungo.

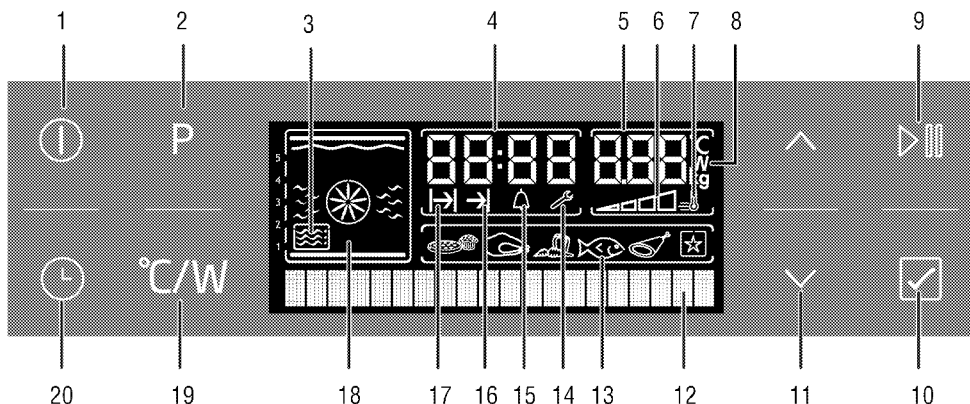


Grill inferiore

Il grill piccolo sul soffitto del forno è attivo. Adatto alla cottura con grill e piatti al gratin.



Come utilizzare l'unità di controllo del forno



- 1 Pulsante accensione / spegnimento
- 2 Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti)
- 3 Simbolo microonde
- 4 Campo indicatore ora corrente
- 5 Campo indicatore temperatura/peso/potenza microonde
- 6 Simbolo temperatura interna del forno
- 7 Simbolo Booster (pre-riscaldamento rapido)
- 8 Simbolo temperatura/alimentazione/peso
- 9 Tasto avvio/arresto cottura
- 10 Pulsante di conferma
- 11 Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu
- 12 Display testo
- 13 Display di selezione menu alimenti pronti
- 14 Simbolo impostazioni
- 15 Simbolo allarme
- 16 Simbolo tempo di fine cottura
- 17 Simbolo tempo di cottura
- 18 Display funzioni
- 19 Pulsante di impostazione temperatura/peso/alimentazione/riscaldamento rapido
- 20 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)

1. Toccare ① per accendere il forno.
2. Toccare $\wedge$ o $\vee$ per impostare la modalità di funzionamento desiderata per il forno.
3. Per il tempo di cottura, toccare $\odot$ una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. $\Rightarrow$ Il simbolo lampeggia.
4. Toccare $\wedge$ o $\vee$ per impostare il tempo di cottura. Toccare $\boxtimes$ per confermare. Quando il tempo di cottura è impostato, $\Rightarrow$ viene visualizzato in modo continuo.



5. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello del forno.
 6. Per la temperatura di cottura, toccare $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ una volta per scorrere fino a "Temperatura" nel display.
 7. Toccare $\wedge$ o $\vee$ per impostare la temperatura.
 8. Toccare $\triangleright$ per avviare la cottura. "In cottura" compare sul display.
- » Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato. La

Attivare il funzionamento semi-automatico

In questa modalità di funzionamento, è possibile regolare il periodo di tempo durante il quale il forno funzionerà (tempo di cottura).

lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.

i Tutti i segmenti del simbolo della temperatura del forno interno si accendono quando il forno raggiunge la temperatura impostata.

9. Quando il processo di cottura è completato, **"Buon appetito"** compare sul display e si sente un allarme sonoro.
10. Per interrompere il segnale, basta toccare un pulsante qualsiasi.

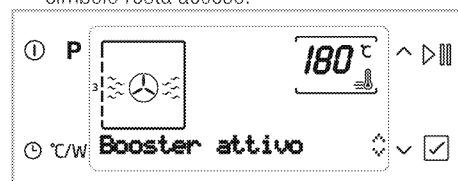
Impostazione del booster

Usare la funzione Booster (preriscaldamento rapido) per portare il forno alla temperatura desiderata più facilmente.

i La funzione booster non può essere selezionata durante sbrinatorio, cottura lenta, mantenere in caldo e cottura a bassa temperatura. Le impostazioni di Booster saranno annullate se manca la corrente.

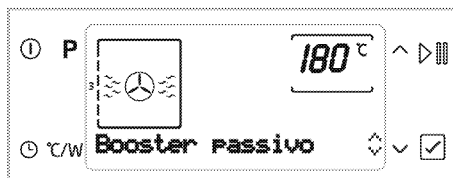
Selezionare la funzione di cottura desiderata e poi:

1. Toccare il pulsante **°C/W** con brevi intervalli finché sul display compare **"Booster passivo"**.
2. Toccare **^** per scorrere fino all'opzione **"Booster attivo"** nel display. simbolo resta acceso.



Il simbolo scompare appena il forno raggiunge la temperatura desiderata e il forno riprende il funzionamento secondo la funzione impostata prima di quella Booster.

3. Per annullare la funzione Booster, toccare **°C/W** con brevi intervalli finché **"Booster attivo"** compare sul display.
4. Toccare **^** per scorrere fino all'opzione **"Booster passivo"** nel display.



» Quando si torna al display di selezione della funzione dopo questo processo, scompare.

Uso del blocco tasti

Si può impedire l'uso del forno attivando la funzione di blocco tasti.

i Il blocco tasti può essere utilizzato con il forno in funzione o non in funzione. Il forno può ancora essere spento premendo il pulsante ① anche quando il blocco tasti è attivato mentre il forno è in funzione.

Attivazione del blocco tasti

1. Toccare con brevi intervalli finché sul display compare **"Blocco tasti passivo"**.
2. Toccare **^** per attivare il blocco tasti. Dopo aver attivato il blocco tasti, **"Blocco tasti attivo"** compare sul display.



» Dopo aver attivato il blocco tasti, l'avvertenza **"Blocco tasti attivo"** compare sul display quando si preme qualsiasi pulsante (tranne **✓**).

i Il pulsanti del forno non funzionano quando la funzione blocco tasti è attivata. Il blocco tasti sarà annullato se manca la corrente.

Disattivazione del blocco tasti

1. Toccare **✓** per disattivare il blocco tasti. **"Blocco tasti passivo"** compare sul display.



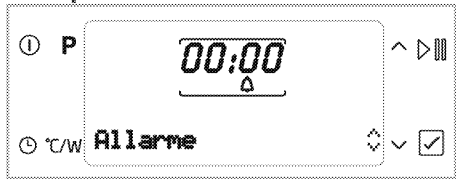
Utilizzo del timer come sveglia

Si può usare il timer dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura. La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.



Il tempo di allarme massimo può essere 23 ore e 59 minuti.

Per impostare l'allarme:



1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo .

2. Toccare  o  per impostare l'ora. Il simbolo  resta acceso dopo l'impostazione dell'orario dell'allarme.
3. Quando giunge l'orario impostato, il simbolo  comincia a lampeggiare e si sente un segnale sonoro.
4. Toccare un pulsante qualsiasi per interrompere l'allarme.

Per annullare l'allarme:

1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare il simbolo .
2. Toccare  finché "00:00" compare sul display.

Tabella tempi di cottura



I valori specificati sono stati stabiliti in lab. I valori adatti all'utente possono essere diversi da questi valori.

Cottura al forno e arrosto



La 1ª rastrelliera del forno è quella inferiore.

Piatto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci su vassoio*	Un livello		1	175	30 ... 40
Dolci nello stampo*	Un livello		1	175	50 ... 60
Torte fатate*	Un livello		1	175	25 ... 35
Pan di Spagna*	Un livello		1	200	8 ... 15
Dolci di noce*	Un livello		1	175	25 ... 30
	2 livelli		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Pasta lievitata*	Un livello		1	200	35 ... 45
	2 livelli		1 - 3	200	45 ... 55
Pasta frolla*	Un livello		1	190	25 ... 35
	2 livelli		1 - 3	190	35 ... 45
Lievitati*	Un livello		1	200	35 ... 45
Lasagna*	Un livello		1	200	30 ... 40
Bistecca (intera) / Arrosto	Un livello		1	25 min., 250/max. poi 180 ... 190	100 ... 120
Cosciotto di agnello (in casseruola)	Un livello		1	25 min a 220 e poi 180 ... 190	70 ... 90
Pollo arrosto	Un livello		1	15 min., 250/max. poi 190	55 ... 65
Tacchino (in fette)	Un livello		1	25 min., 250/max. poi 190	150 ... 210
Pesce	Un livello		1	200	20 ... 30

Quando si cucina con 2 vassoi allo stesso tempo, mettere quello profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore.
* Si raccomanda il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

Riscaldamento ventola Eco



Non cambiare la temperatura di cottura dopo l'avvio della cottura in modalità ventola Eco.



Non aprire lo sportello in modalità Riscaldamento ventola Eco.

Piatto	Numero livello di cottura		Posizione rastrelliera	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (appross. in min.)
Dolci in carta	Un livello		1	200	35 ... 40
Dolci di noce	Un livello		1	200	30 ... 35
Pasta lievitata	Un livello		1	200	40 ... 45
Pasta frolla	Un livello		1	200	40 ... 45

Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

- Se il dolce è troppo asciutto, aumentare la temperatura di circa 10 ° e diminuire il tempo di cottura.
- Se il dolce è umido, usare meno liquido o abbassare la temperatura di 10°C.
- Se il dolce è troppo scuro sopra, metterlo su una rastrelliera inferiore, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se è cotto bene all'interno ma appiccicoso all'esterno, usare meno liquido, abbassare la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Consigli per la cottura al forno della pasta

- Se la pasta è troppo asciutta, aumentare la temperatura di circa 10 ° e diminuire il tempo di cottura. Ammorbidire gli strati di pasta con una crema fatta di latte, olio, uova e yogurt.
- Se la pasta impiega troppo tempo a cuocersi al forno, prestare attenzione al fatto che lo spessore della pasta preparata non superi la profondità del vassoio.
- Se il lato superiore della pasta diventa marrone ma la parte inferiore non è cotta, assicurarsi che la quantità di crema usata per la pasta non sia troppa sul fondo della stessa. Cercare di distribuire la crema in modo uniforme tra gli strati e sugli stessi per una cottura uniforme.



Cuocere la pasta secondo la modalità e la temperatura date nella tabella di cottura. Se la parte inferiore non è ancora abbastanza cotta, usare un ripiano più basso la volta seguente.

Consigli per la cottura delle verdure

- Se il piatto di verdure si asciuga e diventa troppo secco, cuocerle in una padella con un coperchio invece che nel vassoio. I recipienti chiusi conservano i succhi del piatto.
- Se un piatto di verdure non si cuoce, bollire le verdure prima o prepararle prima come gli alimenti in scatola e metterle nel forno.

Funzione Pasti pronti

Selezione della funzione Pasti pronti

Il menu Pasti pronti contiene programmi per i pasti che sono preparati da cuochi professionali e conservati nella memoria dell'unità di controllo. In questo menu, temperatura, posizione della rastrelliera, peso e cottura sono impostati automaticamente.

Si può cambiare il peso e il tempo di cottura secondo il pasto e il gusto personale.

Per selezionare la funzione Pasti pronti:

1. Toccare per accendere il forno.

La schermata iniziale di funzionamento compare quando il forno si accende.

2. Toccare **P** per selezionare il display della funzione Pasti pronti. A questo punto **"Dolci&pane&torte"** compare sul display.



3. Toccare per selezionare la funzione Pasti pronti dal menu principale (Dolci&pane&torte, Carne, Pesce, Pollame, Pasti speciali, Speciali).

4. Toccare ☒ per confermare il menu del pasto principale selezionato.
5. Toccare   per selezionare il pasto desiderato (biscotti alle noci, dolci, torte fatte, ecc.).



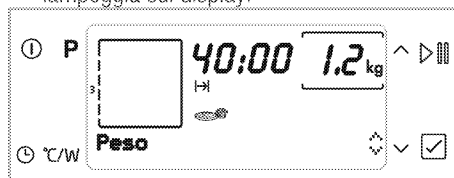
6. Mettere il piatto nel forno.
7. Toccare  per avviare la cottura. "In cottura" compare sul display.
8. Quando il processo di cottura è completato, "Buon appetito" compare sul display e si sente un allarme sonoro.

 Per interrompere l'allarme audio, basta premere un tasto qualsiasi.

 Il comando "Indietro" compare sul display quando si naviga nel menu del pasto e consente di tornare al menu superiore. Si può tornare alla schermata della prima funzione premendo **P**.

Prima di cominciare a cucinare secondo il menu dei pasti pronti, è possibile impostare il peso a seconda del tipo di pasto selezionato. Per farlo:

1. Toccare "C/W" dopo aver selezionato il pasto desiderato. Compare "Peso" e il simbolo **kg** lampeggia sul display.



2. Toccare   per impostare il peso e confermare l'impostazione toccando il pulsante ☒.

 Il forno cambia la temperatura e il tempo di cottura automaticamente sulla base del cambio di peso.

 Si può cambiare il peso solo per i pasti per cui è indicato il peso.

3. Toccare  per avviare la cottura.

Menu alimenti pronti:

Può variare a seconda dei modelli

Dolci&pane&torte	Carne	Pesce	Pollame	Pasti leggeri	Specialità	Forno a microonde
Dolci di noce	Agnello al forno	Spigola arrosto	Pollo arrosto < 1600 gr	In casseruola	Fermentazione	Agnello in cass.
Voi au vent	Arrosto di manzo	Alici al vapore	Pollo, grigliato	Pasta al formaggio	Castagne fritte	Vitello alla Wellington
Rollè cannella	Polpette Dalyan	Eglefino <merlans>	Pollo, filetto	Lasagna classica		Spigola
Dolce uvetta e limone		Salmone, filetto	Anatra arrosto	Moussaka		Polpette a fette con verdure
Dolci in carta						Insalata con formaggio di capra
Brownie al cioccolato						Patate gratinate
Strudel di mele						Tortino caldo con crema di cioccolato
Torta di mele						Rotoli millefoglie con cannella e uvetta
Pasta frolla						Foglie di vite

						ripiene con olio d'oliva
						Cosciotti di pollo

Menu Impostazioni

Impostazione luminosità

La luminosità può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare "Luminosità".
2. Ci sono 4 livelli di luminosità, cioè 1, 2, 3, 4 e 4. Toccare  o  per selezionare il livello desiderato.



Il livello di luminosità diminuisce per risparmiare energia quando il forno è spento. Si ripristina al livello impostato di nuovo quando il forno è acceso.

Impostazione contrasto

Il contrasto può essere impostato solo quando il forno è spento.

1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare "Contrasto".
- Ci sono 4 livelli di contrasto, cioè 1, 2, 3 e 4.
- Toccare  o  per selezionare il livello di contrasto desiderato.

Impostazione volume

L'impostazione di volume può essere eseguita solo quando il forno è spento.

- Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare "Volume".
2. Ci sono 3 livelli di volume, cioè 0 (muto), 1 e 2. Toccare  o  per selezionare il livello desiderato.

Impostazione lingua

La lingua può essere impostata solo quando il forno è spento.

1. Toccare  con brevi intervalli finché sul display compare "Lingua selezionata".
2. Toccare  o  per selezionare la lingua desiderata.

Come utilizzare il grill



AVVERTENZA

Chiudere lo sportello del forno durante la cottura con grill.
Le superfici calde possono provocare ustioni!

Accensione del grill

1. Toccare  per accendere il forno.
 2. Toccare  o  per selezionare la funzione grill desiderata.
- Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Tempo di cottura" e "Booster" (riscaldamento rapido).
3. Se si desidera cambiare la temperatura, toccare  una volta per accedere al display della temperatura.
 4. Toccare  o  finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore di temperatura/peso. Toccare  per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.
 5. Se la funzione cottura e i valori di tempo e temperatura sono adatti, toccare  per avviare la cottura. La cottura si avvia e "In cottura" compare sul display.

Spegnimento del grill

1. Toccare  per spegnere il forno.

Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

Cottura con grill elettrico

Alimenti	Livello di inserimento	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	4...5	20...25 min. [#]
Fettine di pollo	4...5	25...35 min.
Costolette di agnello	4...5	20...25 min.
Arrosto di manzo	4...5	25...30 min. [#]
Costolette di vitello	4...5	25...30 min. [#]
Tostare il pane	4	1...2 min.
[#] a seconda dello spessore		

Informazioni generali

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga e la possibilità di problemi diminuisce se l'apparecchio è pulito ad intervalli regolari.

**PERICOLO:**

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di avviare i lavori di manutenzione e pulizia.

C'è il rischio di shock elettrico!

**PERICOLO:**

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

- Pulire completamente l'apparecchio dopo ogni uso. In questo modo sarà possibile rimuovere i residui di cottura con maggiore facilità, evitando così che questi residui brucino all'uso successivo dell'apparecchio.
- Non sono necessari agenti di pulizia speciali per la pulizia dell'apparecchio. Usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.
- Assicurare sempre che il liquido in eccesso sia completamente asciugato dopo la pulizia e che tutti gli schizzi siano immediatamente asciugati.
- Non usare agenti di pulizia che contengono acido o cloro per pulire le superfici e il manico in acciaio inox. Usare un panno morbido con un detergente liquido (non abrasivo) per pulire queste parti, prestando attenzione a pulire in un'unica direzione.



La superficie può danneggiarsi a causa di alcuni detergenti o materiali di pulizia.

Non usare detergenti aggressivi, polvere/creme pulenti o oggetti taglienti durante la pulizia.

Non usare agenti pulenti abrasivi o raschietti duri in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno poiché potrebbero graffiare la superficie rovinando il vetro.



Non usare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio poiché ciò potrebbe provocare uno shock elettrico.

Pulizia delle parti del forno a microonde

- Se si accumula vapore all'interno o attorno alla parte esterna dello sportello del forno, pulire con un panno morbido. Questo può verificarsi quando il forno a microonde è utilizzato in condizioni di alta umidità. E ciò è normale.
- È necessario di tanto in tanto rimuovere la teglia di vetro per la pulizia. Lavare in acqua calda saponata o in lavastoviglie.
- L'anello del rullo e la base del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumori eccessivi. Basta pulire la superficie di fondo del forno con un detergente delicato. L'anello del rullo può essere lavato in acqua calda saponata o in lavastoviglie. Dopo aver rimosso l'anello del rullo dalla base della cavità per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo in posizione corretta.
- Togliere gli odori dal forno mettendo in una tazza di acqua il succo e la pelle di un limone in una ciotola fonda adatta alla cottura nel microonde per 5 minuti. Poi asciugare bene con un panno morbido.
- Quando diventa necessario sostituire la luce del forno, consultare un agente autorizzato per l'assistenza per farla sostituire.
- Il forno deve essere pulito regolarmente e tutti i depositi di cibo devono essere rimossi. La mancata manutenzione del forno in una condizione di pulizia potrebbe portare al

deterioramento della superficie e questo potrebbe influenzare negativamente la vita dell'apparecchio e dare come risultato una situazione pericolosa.

- Non smaltire questo apparecchio con i rifiuti domestici. Deve essere smaltito nei centri speciali per lo smaltimento gestiti dalle autorità locali.



Prestare attenzione a non danneggiare la guarnizione dello sportello quando si pulisce lo sportello. Non utilizzare il forno con la guarnizione danneggiata.

Pulizia del pannello di controllo

Pulire pannello di controllo e le manopole dei comandi con un panno umido e asciugare.



Non rimuovere tasti/manopole per pulire il pannello di controllo. Il pannello di controllo può danneggiarsi!

Pulizia del forno

Pulire lo sportello del forno

Per pulire lo sportello del forno, usare acqua calda con detersivo liquido, un panno morbido o una spugna per pulire l'apparecchio e asciugare con un panno asciutto.



Non usare detergenti molto abrasivi o raschietti in metallo tagliente per la pulizia dello sportello del forno. Essi potrebbero graffiare la superficie e distruggere il vetro.

Sostituzione della lampadina del forno



PERICOLO:

Prima di sostituire la lampadina del forno, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete e sia freddo per evitare il rischio di shock elettrico. Le superfici calde possono provocare ustioni!



La lampadina del forno è una lampadina elettrica speciale che può resistere fino a 300 °C. Vedere *Specifiche tecniche*, pagina per dettagli. Le lampadine del forno possono essere acquistate presso l'agente autorizzato per l'assistenza.



La posizione della lampadina può variare dalla figura.



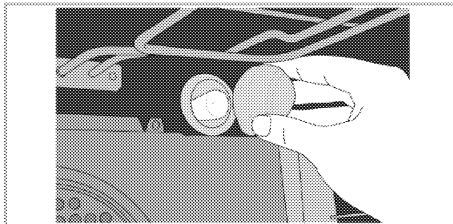
Le lampadine utilizzate in questo apparecchio non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo previsto di questa lampadina è aiutare l'utente a controllare gli alimenti.



Le lampadine utilizzate in questo apparecchio devono sopportare condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50 °C.

Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:

1. Scollegare il prodotto dalla rete.
2. Ruotare la copertura in vetro in senso orario per rimuoverla.



3. Estrarre la lampadina del forno dalla relativa presa e sostituirla con una nuova.
4. Installare il coperchio in vetro.

8 Ricerca e risoluzione dei problemi

Il forno emette vapore durante l'uso.

- Si tratta del normale vapore che si produce durante il funzionamento. >>>*Non è un guasto.*

L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.

- Quando le parti di metallo si riscaldano, possono espandersi e provocare rumori. >>>*Non è un guasto.*

L'apparecchio non funziona.

- Il fusibile di rete è difettoso o si è bloccato. >>>*Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostarli.*
- L'apparecchio non è collegato alla presa (di messa a terra). >>>*Controllare il collegamento della spina.*
- Pulsanti/manopole/pulsanti del pannello di controllo non funzionano. >>>*Potrebbe essere attivato il blocco tasti. Disattivarlo. (Vedere.)*

La luce del forno non funziona.

- La lampadina del forno è difettosa. >>>*Sostituire la lampadina del forno.*
- L'alimentazione è tagliata. >>>*Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostare i fusibili.*

Il forno non riscalda.

- Funzione e/o temperatura non sono impostate. >>>*Impostare funzione e temperatura con manopola/tasto funzione e/o temperatura.*
- L'alimentazione è tagliata. >>>*Controllare se c'è alimentazione. Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Se necessario, sostituirli o reimpostare i fusibili.*

Non c'è alcuna risposta quando mantengo premuti i pulsanti a lungo

- Non azionare il forno. Spegnerne l'interruttore e scollegare l'apparecchio. Contattare l'agente autorizzato per l'assistenza.

Il microonde non funziona.

- L'apparecchio non è collegato correttamente alla presa >>>*Inserire la spina nella presa.*
- Lo sportello non è chiuso bene. >>>*Alla chiusura lo sportello deve fare "clic".*
- Può esserci un ostacolo tra lo sportello e la sezione anteriore del forno. >>>*Rimuovere l'ostacolo e chiudere correttamente lo sportello.*

Alcuni rumori strani provengono dal microonde quando è in uso.

- C'è un arco elettrico all'interno del forno provocato da un oggetto metallico estraneo. >>>*Rimuovere l'oggetto di metallo dalla cavità del forno.*
- Gli accessori del forno entrano in contatto con le pareti del forno. >>>*Evitare il contatto con lo sportello del forno.*
- Ci sono posate libere o utensili non bloccati all'interno del forno. >>>*Rimuovere le posate e gli utensili dalla cavità del forno.*

Gli alimenti non si riscaldano o si riscaldano troppo lentamente.

- Il tempo di funzionamento e/o il livello di potenza corretti non sono selezionati. >>> *Selezionare la potenza di cottura e il tempo idonei per gli alimenti.*
- La quantità di alimenti può essere superiore al normale o gli alimenti potrebbero essere più freddi del livello normale. >>> *Impostare un tempo di cottura aggiuntivo. Controllare regolarmente per impedire che gli alimenti brucino.*
- Ci sono posate libere o utensili non bloccati all'interno del forno. >>> *Rimuovere le posate e gli utensili dalla cavità del forno.*

Gli alimenti sono troppo caldi, secchi o bruciati.

- Il tempo di funzionamento e/o il livello di potenza corretti non sono selezionati. >>> *Controllare se sono stati selezionati la potenza di cottura e il tempo idonei per gli alimenti. Contattare l'agente autorizzato per l'assistenza se il forno è danneggiato.*

Si sentono dei rumori dopo la fine del tempo di cottura.

- La ventola di raffreddamento potrebbe essere in uso. >>> *Non è un guasto. La ventola di raffreddamento continua a funzionare dopo lo spegnimento del forno. La ventola si ferma automaticamente quando la temperatura diminuisce fino a un certo livello.*



Consultare l'agente autorizzato per l'assistenza o il rivenditore dove è stato acquistato l'apparecchio se non si riesce a risolvere il problema nonostante siano state implementate le soluzioni di questa sezione. Non cercare mai di riparare da soli un apparecchio difettoso.

