

# GRUNDIG

## Forno da incasso

Manuale Utente



GEKW19400B

385441740\_3/ IT/ R.AA/ 23/05/2022 12:51  
7768282945

CE



## Benvenuto!

---

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Grundig . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

### I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

**AVVISO**

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

# Indice

<b>1 Istruzioni relative alla sicurezza ..</b>	<b>4</b>
1.1 Uso previsto .....	4
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici .....	5
1.3 Sicurezza elettrica.....	5
1.4 Sicurezza delle microonde.....	7
1.5 Sicurezza in fase di trasporto .....	12
1.6 Installazione in sicurezza.....	12
1.7 Utilizzo in sicurezza.....	12
1.8 Avvertenze sulla temperatura.....	13
1.9 Uso degli accessori .....	14
1.10 Sicurezza nella cottura.....	14
1.11 Maintenance and Cleaning Safety.	15
<b>2 Istruzioni relative all'ambiente.....</b>	<b>15</b>
2.1 Direttiva sui rifiuti.....	15
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto .....	15
2.2 Informazioni sull'imballaggio.....	16
2.3 Consigli per risparmiare energia....	16
<b>3 Il prodotto .....</b>	<b>17</b>
3.1 Presentazione del prodotto.....	17
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto.....	17
3.2.1 Pannello di controllo.....	18
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno .....	18
3.3 Funzioni operative del forno .....	19
3.4 Accessori del prodotto .....	20
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	21
3.6 Specifiche tecniche.....	24
<b>4 Primo utilizzo .....</b>	<b>25</b>
4.1 Prima impostazione del timer .....	25
4.2 Pulizia iniziale.....	25
<b>5 Utilizzo del forno .....</b>	<b>26</b>
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno.....	26
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno .....	26
5.3 Impostazioni .....	28
<b>6 Informazioni generali sulla cottura.....</b>	<b>30</b>
6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno a microonde.....	30

6.2 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno .....	36
6.2.1 Pasticcini e alimenti da forno .....	36
6.2.2 Carne, pesce e pollame.....	38
6.2.3 Grill.....	39
6.2.4 Alimenti di prova.....	40
6.2.5 Microonde.....	41
<b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>43</b>
7.1 Informazioni generiche per la pulizia.....	43
7.2 Accessori per la pulizia.....	44
7.3 Pulizia del pannello di controllo.....	44
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) .....	45
7.5 Pulizia della lampada del forno .....	45
<b>8 Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>46</b>



## 1 Istruzioni relative alla sicurezza

---

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



### 1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare, riscaldare la piastra, asciugare asciugamani o vestiti appendendoli alla maniglia.

## 1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici



- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli

animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.

- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffiamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



## 1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformi-

tà con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di un piano cottura). Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- Se il prodotto non dispone di un cavo di alimentazione, servirsi unicamente del cavo di alimentazione descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o cavi intermedi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il pro-

dotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre la presa.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



#### **1.4 Sicurezza delle microonde**

- Questa apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
  - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - fattorie;
  - clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;

– ambienti tipo bed and breakfast.

- Permettere ai bambini di usare il forno senza che siano vigilati solo se sono state date istruzioni adeguate in modo che il bambino sia in grado di usare il forno a microonde in modo sicuro e comprenda i rischi di un uso improprio.
- Quando l'apparecchiatura funziona in modalità combinata (Combi), a causa della temperatura generata, i bambini dovrebbero usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso del prodotto, le parti esposte del prodotto diventeranno calde.
- Controllare il forno per verificare che non vi siano danni, come uno sportello disallineato o piegato, guarnizioni dello sportello e superficie di tenuta danneggiate, cerniere e chiusure dello sportello rotte o allentate e ammaccature all'interno della cavità o sullo sportello. In caso di danni, non mettere in funzione il forno e contattare l'agente del servizio assistenza autorizzato.

- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente o da un agente del servizio assistenza autorizzato.
  - Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che lo sportello sia stato chiuso correttamente. Un meccanismo di sicurezza nella serratura dello sportello impedisce il funzionamento dell'apparecchiatura quando lo stesso sportello è aperto, arrestando l'operazione di cottura se viene aperto. Non si deve interferire con il sistema di bloccaggio dello sportello o tentare di disabilitare questo sistema. Se il sistema di bloccaggio dello sportello viene disabilitato e l'apparecchiatura viene utilizzata con lo sportello aperto, vi sarà un forte rischio di esposizione alle microonde.
  - Non mettere nessun tipo di oggetto tra la parte anteriore del forno e lo sportello. Non si deve far funzionare il forno se oggetti come tovaglioli di carta o fazzolettini impediscono la sua corretta chiusura.
  - Interferenza radio: Posizionare il forno a non meno di 2 metri da TV, radio, modem wireless, punti di accesso e antenne. Il non rispetto di tale distanza potrebbe causare interferenze.
  - Non cucinare i propri pasti con tempi di cottura e potenze del microonde troppo alti. Una cottura eccessiva può essiccare, bruciare o incendiare alcune parti del pasto.
  - Non usare mai fogli di alluminio o utensili di alluminio per la cottura a microonde.
  - Mentre si cucina con le microonde, non utilizzare oggetti metallici più vicini di 3 cm allo sportello del forno.
  - Non mettere nel forno prodotti chimici corrosivi o materiali contenenti vapori corrosivi.
- Se c'è un'interferenza, questa può essere ridotta o eliminata adottando le seguenti misure:**
- Pulire lo sportello e la superficie di tenuta del forno.
  - Riorientare l'antenna di ricezione della radio o della televisione.



- Riposizionare il forno a microonde rispetto al ricevitore.
- Allontanare il forno a microonde dal ricevitore.
- Inserire il forno a microonde in una presa diversa, in modo che il forno a microonde e il ricevitore si trovino su circuiti derivati diversi.
- Posizionare il forno lontano da altri apparecchi di riscaldamento ed evitare di utilizzarlo in ambienti umidi o con presenza di vapore.
- È pericoloso per chiunque non sia una persona competente o l'agente del servizio assistenza autorizzato eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che implichi la rimozione di una copertura che protegge dall'esposizione alle microonde.
- Questo prodotto è un'apparecchiatura ISM di gruppo 2 classe B. Il Gruppo 2 include tutte le apparecchiature ISM (Industriali, Scientifiche e Mediche) in cui l'energia a radiofrequenza è intenzionalmente generata e/o utilizzata sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento di materiale, nonché le apparecchiature di erosione delle scintille. Per apparecchiature di classe B si intendono apparecchiature adatte all'uso in ambienti domestici e in stabilimenti direttamente collegati a una rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta edifici utilizzati per scopi domestici.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di cibo o indumenti e il riscaldamento di cuscini, ciabatte, spugne, panni umidi e simili potrebbe comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.
- Il forno non è stato progettato per asciugare persone o animali.
- Non utilizzare il forno quando è vuoto. Il forno potrebbe danneggiarsi. Se si vuole testare il forno, mettere un bicchiere d'acqua all'interno. L'acqua assorbirà l'energia delle microonde e il forno non subirà alcun danno.
- Usare solo utensili adatti all'uso nel forno a microonde.
- Non usare contenitori di terracotta per la cottura a microonde. L'umidità nella terracotta potrebbe espandersi e causare la rottura del contenitore.

## **Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:**

- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere sempre d'occhio il forno perché potrebbero prendere fuoco. Se si osserva del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.
- Prima di metterli nel forno, rimuovere i lacci di filo dai sacchetti di carta o di plastica.
- Non utilizzare la cavità del forno/forno per conservare le cose. Non lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o cibo nella cavità quando non si utilizza il forno.
- Se si usano materiali come carta, legno o plastica per cucinare nel microonde, non lasciare il forno incustodito. Carta, legno e materiali simili potrebbero incendiarsi, mentre i materiali plastici potrebbero fondere. Non utilizzare contenitori di materiali da forno a ventola, grigliate e cotture miste.
- Per evitare bruciature, il contenuto dei biberon e dei vasetti di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo.
- I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata; fare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Le uova in guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel microonde, perché potrebbero esplodere anche dopo cottura nel microonde.
- Non usare il forno per riscaldare bevande gassate o cibi conservati in contenitori ermetici come le lattine. Questo causerà un accumulo di pressione all'interno del forno che potrebbe provocare danni o esplosioni all'apertura dello sportello.
- Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova non sbattute, con o senza guscio. Assicurarsi di forare la

buccia di patate, mele, castagne o frutta e verdura simili prima di cucinarle.

- Non utilizzare porcellana contenente metallo (argento, oro, ecc.). Assicurarsi di rimuovere tutti i lacci metallici dalle confezioni di cibo. I pezzi di metallo all'interno del forno possono causare archi elettrici con possibili gravi danni.
- Non usare il forno con l'olio per friggere perché non si sarebbe in grado di regolare la temperatura dell'olio.
- Non utilizzare il microonde per riscaldare olio da cucina o bevande ad alto volume alcolico.
- Non posizionare il forno dove si genera calore, umidità o alta umidità, o vicino a materiali infiammabili.
- Non utilizzare l'interno del forno per conservare le cose.
- Se il contenuto del forno dovesse prendere fuoco o se si nota del fumo, tenere chiuso lo sportello del forno. Spegnerlo il forno e togliere la spina dalla presa, oppure staccare o spegnere i fusibili dell'abitazione.
- Non appoggiarsi allo sportello del forno quando è aperto, né lasciare che i bambini lo ma-

neeggino. Lo sportello del forno potrebbe deformarsi e quindi non chiudersi più correttamente.

- Quando si riscaldano i liquidi, mettere un cucchiaino di metallo o una bacchetta di vetro nel contenitore. Questo eviterà di ritardare l'ebollizione del liquido, evitando così il trabocco improvviso quando il contenitore viene spostato.
- Non utilizzare il forno, se:
  - Lo sportello non è chiuso correttamente;
  - Le cerniere dello sportello sono danneggiate;
  - Le superfici di contatto tra lo sportello e il lato anteriore del forno sono danneggiate;
  - Il vetro dello sportello è danneggiato;
  - Sebbene se non vi siano oggetti metallici nella sezione di cottura, si crea comunque un arco elettrico all'interno del forno.
- Per evitare di surriscaldare o bruciare il cibo, è molto importante non selezionare lunghe durate o livelli di potenza estremamente alti per la cottura di una piccola quantità di cibo. Per esempio, una fetta di

pane potrebbe bruciarsi dopo 3 minuti se viene selezionato un livello di potenza molto alto.

- Non usare il forno per friggere perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio riscaldato nel microonde.
- Per garantire il corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (lato anteriore del segmento interno e lato interno degli sportelli), devono essere mantenute pulite.

### **1.5 Sicurezza in fase di trasporto**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovi-

bili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.

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

### **1.6 Installazione in sicurezza**

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.

### **1.7 Utilizzo in sicurezza**

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.

- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.

- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.



## 1.8 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili del prodotto saranno calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto potrebbe surriscaldarsi. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.

- Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si mette il cibo nel forno caldo, o si toglie il cibo dal forno caldo, ecc.

### **1.9 Uso degli accessori**

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.

### **1.10 Sicurezza nella cottura**

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.

- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino elementi del riscaldatore, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.

- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Per pulire il vetro anteriore dello sportello del forno/(se presente) il vetro superiore dello sportello del forno, non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, pagliette d'acciaio o candeggina. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

## **1.11 Maintenance and Cleaning Safety**

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!
- Mantenere sempre pulito e asciutto il pannello di controllo. Una superficie umida e sporca può causare problemi a livello di funzionamento delle funzioni.

## **2 Istruzioni relative all'ambiente**

### **2.1 Direttiva sui rifiuti**

#### **2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto**

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i

normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

### **Conformità con la direttiva RoHS:**

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

## **2.2 Informazioni sull'imballaggio**

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

## **2.3 Consigli per risparmiare energia**

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

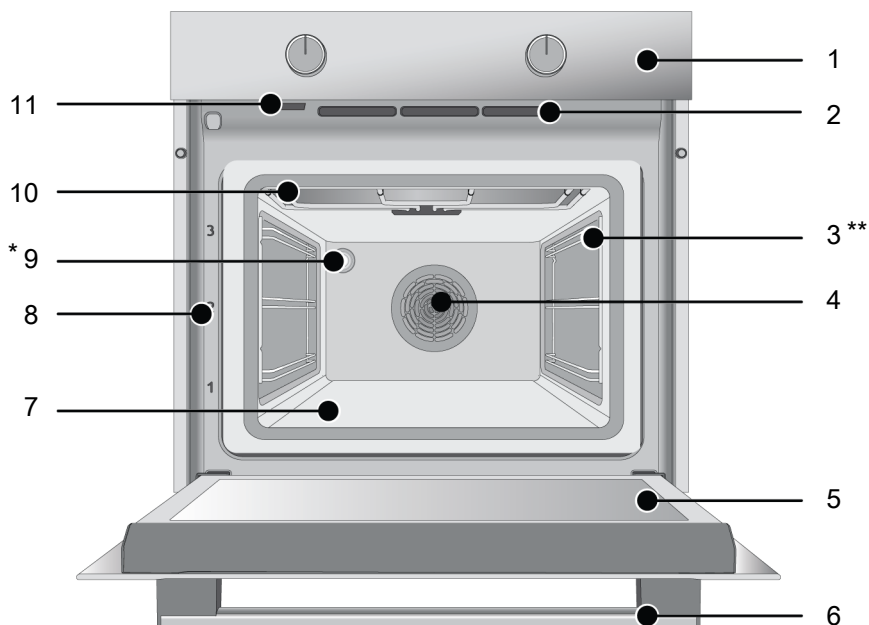
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.

- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non viene aperto, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco" la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.



## 3 Il prodotto

### 3.1 Presentazione del prodotto



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Lampada

11 Foro di uscita del vapore: Il vapore viene scaricato da qui durante il funzionamento delle microonde. La condensa potrebbe formarsi sulle superfici circostanti.

2 Fori di ventilazione

4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio)

6 Maniglia

8 Posizioni del ripiano

10 Riscaldatore superiore

\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

\*\* Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

### 3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipo-

logia di prodotto, ci potrebbero essere differenze nelle immagini e in alcune delle funzionalità o caratteristiche presentate.

### 3.2.1 Pannello di controllo

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

### 3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

#### Manopola di controllo del forno

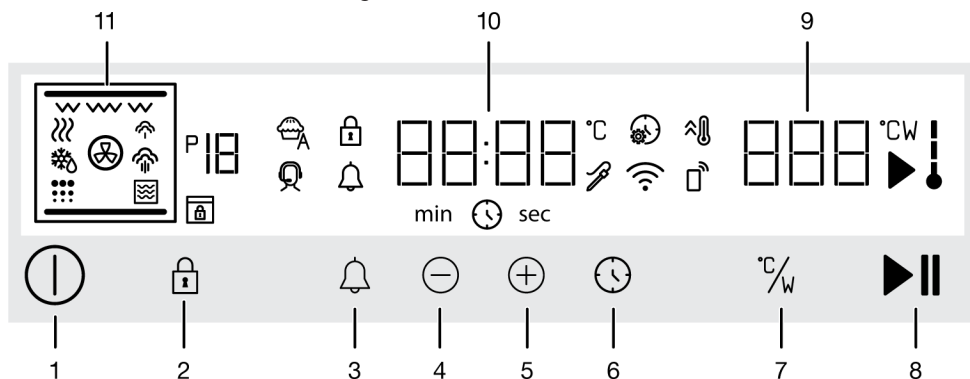
Con la manopola di controllo del forno, è possibile controllare le impostazioni sulle aree del timer/indicatore dell'orologio e

dell'indicatore della temperatura. Si può passare da una impostazione all'altra girando la manopola di controllo del forno a destra e a sinistra e applicarle premendo la manopola.

#### Indicatore della temperatura interna del forno

Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Quando la cottura inizia, il simbolo appare sullo schermo e quando la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni livello del simbolo si illumina.

#### Unità di controllo



#### Tasti :

- 1 : Tasto On/Off
- 2 : Tasto blocco tastiera
- 3 : Tasto allarme
- 4 : Tasto decrementi e avanzamenti
- 5 : Tasto incrementi e avanzamenti
- 6 : Tasto Ora e impostazioni
- 7 : Tasto temperatura/potenza
- 8 : Tasto di avvio/arresto cottura

#### Aree indicatori :

- 9 : Area indicatore della temperatura
- 10 : Area indicatore dell'ora e della durata
- 11 : Visualizzazione delle funzioni

#### Simboli del display :

- : Simbolo del tempo di cottura
- min** : Simbolo dei minuti
- sec** : Simbolo dei secondi
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo di cottura
- : Simbolo della temperatura nel forno
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- P** : Numero della funzione
- : Simbolo di sbrinamento

 : Simbolo del mantenimento del calore

 : Simbolo delle microonde

 : Simbolo del telecomando \*

 : Simbolo Wifi \*

 : Simbolo del vapore a basso livello \*

 : Simbolo del vapore ad alto livello \*

 : Simbolo di auto-pulizia \*

 : Simbolo della sonda per la carne \*

\* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.







### 3.3 Funzioni operative del forno




Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.

Le funzioni operative del proprio forno lavorano secondo 3 principi diversi che sono solo la funzione microonde, solo la funzione forno e la modalità combinata.







Modalità di funzionamento	Specifiche
Microonde	Funzionando solo in modalità microonde, il forno riscalda direttamente l'interno del pasto/piatto. È possibile usare il microonde per riscaldare pasti e bevande precotte, scongelare e cucinare. Un pasto si cuocerebbe in modalità microonde ma non sarebbe arrostito.
Funzione forno	Facendo funzionare solo i riscaldatori del forno, lo stesso riesce a cuocere il pasto/piatto tramite riscaldamento. È possibile usare il forno per tutte le cotture e gli scongelamenti. Nella funzione forno, il pasto viene cotto e arrostito.
Modalità combinata	Nella modalità combinata, funzionano contemporaneamente sia i riscaldatori del forno che le microonde. Nella modalità combinata, il pasto/piatto viene cotto e arrostito più rapidamente.

### Funzioni del forno

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	Riscaldamento ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi e con diversi livelli di ripiano.
	Funzione pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill basso	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.

	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill completo a ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Mantenimento del calore	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.

### Modalità a microonde e combinata

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Gamma di potenza (W)	Descrizione e utilizzo
	Forno a microonde	-	100 200 300 600 800	Funziona solo a microonde. Può essere usato per riscaldare pasti e bevande precotti e per cucinare i pasti. I pasti cuociono senza arrostitire.
	Mikrodalga + Grill completo a ventola	40-280	100 200 300 600	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Microonde + Scongela-mento	-	100 200 300 600	Funzionano solo il microonde e la ventola (sulla parete posteriore). È adatta a sciogliere i cibi granulari congelati a temperatura ambiente e a raffreddare i pasti cotti.
	Microonde+Ventola supportata	40-280	100 200 300 600	Il riscaldatore posteriore del forno funziona con il microonde. Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore posteriore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. Si può cucinare il pasto velocemente e allo stesso tempo arrostitirlo.
	Microonde + Statica	40-280	100 200 300 600	Il cibo viene riscaldato con le microonde dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Microonde + Pizza	40-280	100 200 300 600	Il riscaldatore inferiore e il riscaldamento a ventola lavorano insieme alle microonde. Adatta per la cottura di pizze.

### 3.4 Accessori del prodotto

Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

#### Vassoio standard

Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



### Vassoio per pasticceria

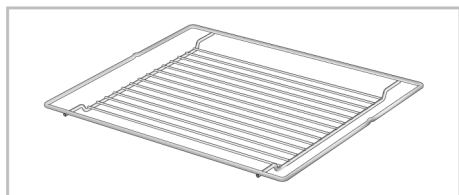
Viene utilizzato per la pasticceria, come dolci e biscotti.



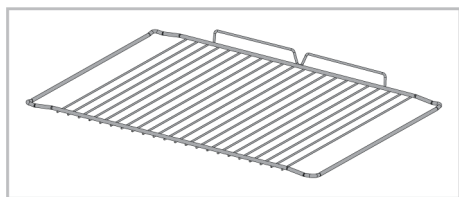
### Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

#### Su modelli con ripiani in filo metallico :



#### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



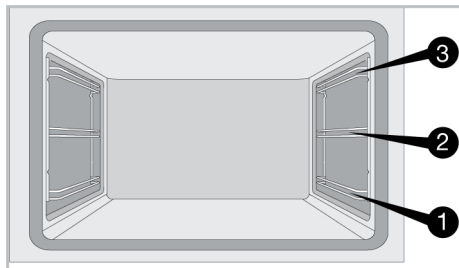
Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

## 3.5 Uso degli accessori del prodotto

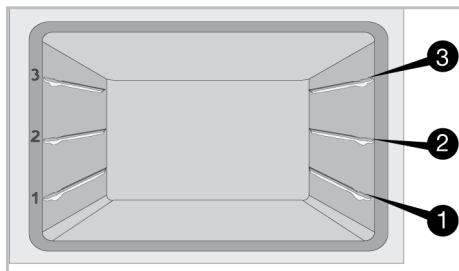
### Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 3 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

#### Su modelli con ripiani in filo metallico :



#### Su modelli senza ripiani in filo metallico :

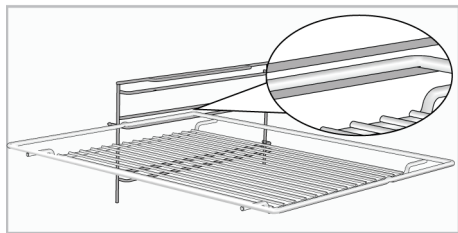


"0 shelf spot" è la base del forno.  
Non usarla se non per il microonde.

### Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

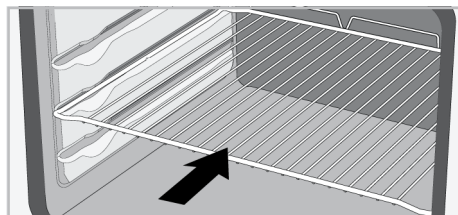
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul punto di arresto del ripiano a filo. Non deve passare sopra il punto di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.

### Su modelli con ripiani in filo metallico :



### Su modelli senza ripiani in filo metallico :

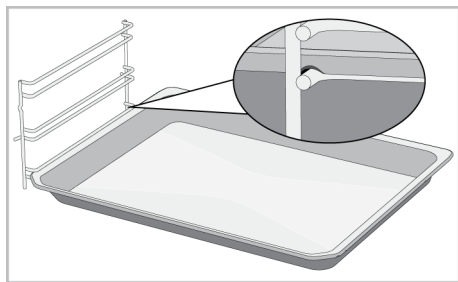
è fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



### Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

è fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico.

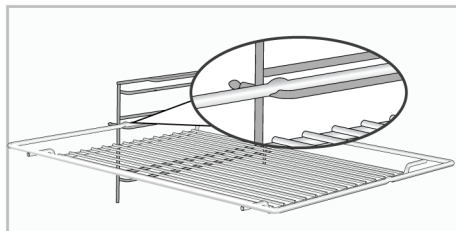
Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



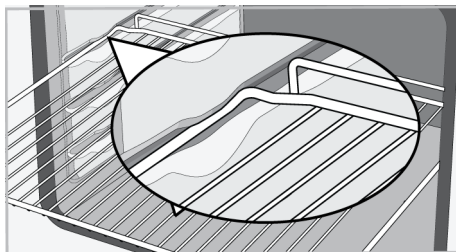
### Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

### Su modelli con ripiani in filo metallico :

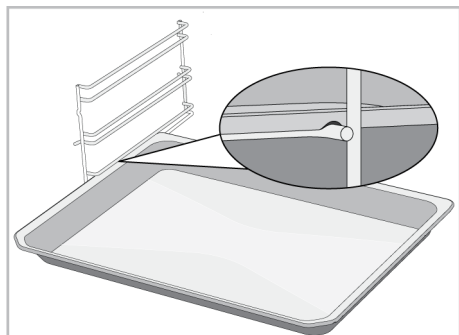


### Su modelli senza ripiani in filo metallico :



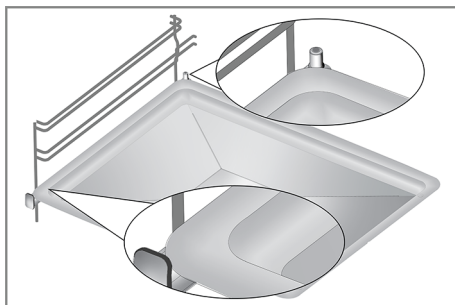
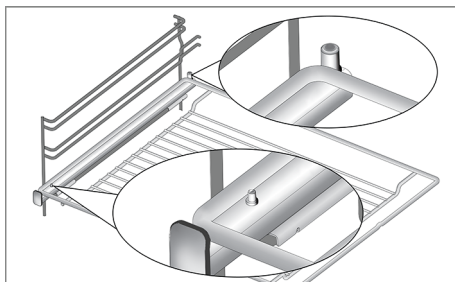
### Funzione di arresto del vassoio

Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra questa presa di arresto.



**Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche**  
**Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche**

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



### 3.6 Specifiche tecniche

<b>Specifiche generiche</b>	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	455 /594 /567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo energetico totale (kW)	2,7
Tipo di forno	Forno multifunzione

<b>Caratteristiche delle microonde</b>	
Volume netto	48 lt
Potenza microonde	max. 800 W
Frequenza delle microonde	2465 MHz

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore con carico standard.

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



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



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




I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.







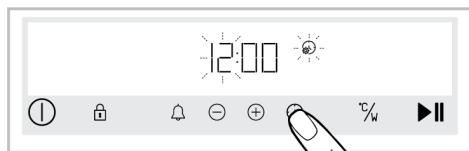
## 4 Primo utilizzo


Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.

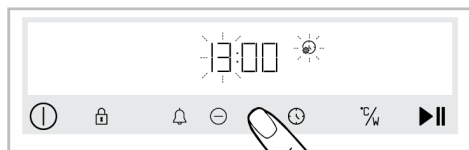
### 4.1 Prima impostazione del timer


 Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

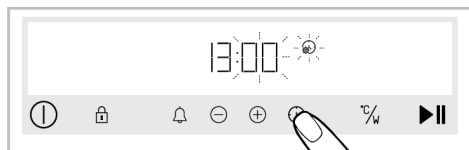
- Quando il forno viene avviato per la prima volta, sul display viene mostrata l'ora del giorno impostata sul forno.
- Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
- Toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  fino a che il simbolo  non compare sul display.
- Per attivare il campo del timer toccare 
  - ⇒ Il capo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display.




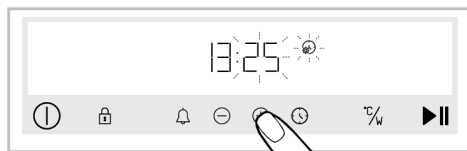
- Impostare l'ora del giorno toccando i tasti  $\oplus/\ominus$  e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto .





- ⇒ Il capo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display.




- Toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto .



- ⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

 Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, il timer inizia il conteggio dalle 12:00. Come descritto nella sezione "**Impostazioni**", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.

 In caso di interruzione di corrente prolungata, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

### 4.2 Pulizia iniziale

- Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
- Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
- Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.
- Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere "Funzioni operative del forno [► 19]" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
- Attendere il completamento del raffreddamento.

- f. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

#### **Prima di utilizzare gli accessori:**

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

## **5 Utilizzo del forno**

### **5.1 Informazioni generali sull'uso del forno**

**Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.**

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il funzionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

#### **Illuminazione del forno**

La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo.


**AVVISO:** Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detersivi abrasivi, polveri detersivi, creme detersivi o oggetti appuntiti durante la pulizia.

**AVVISO:** Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.


Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o quando chiuso, l'illuminazione del forno si accende automaticamente.

### **5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno**

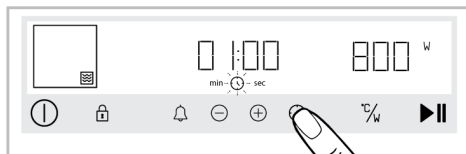
#### **Uso della modalità a microonde**

- Accendere il forno toccando il tasto .
- Selezionare le funzioni operative Forno a microonde con la manopola di selezione delle funzioni.



- Per cambiare il livello di potenza del microonde, ruotare la manopola della temperatura/potenza a destra/sinistra.
- Toccare una volta il tasto  per il tempo di cottura.

⇒ Sul display lampeggia il simbolo .



- Impostare l'ora di cottura con i tasti .



- f. Confermare il tempo di cottura toccando il tasto ⌚.

**i** Quando il tempo di cottura selezionato in modalità microonde supera i 12 minuti, la potenza massima delle microonde è limitata a 600 W. Quando i tempi di cottura selezionati superano i 12 minuti, la potenza delle microonde viene impostata automaticamente a 600 W.

**i** Gli intervalli del tempo di cottura sono determinati automaticamente in base alla potenza delle microonde impostata e non possono essere modificati. Nelle immagini, le impostazioni 800 W/ 1 minuto e 30 secondi sono mostrate solo come esempi.

- g. Per avviare la cottura, toccare il tasto ▶▶.

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente nella modalità e alla potenza a microonde. Il tempo di cottura regolato avvia il conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ▶▶ e W. Quando il tempo di cottura è finito, sul display appare il testo "End", viene emesso un avviso acustico e la cottura si ferma.

- h. L'avviso acustico suona per un minuto. Se si tocca il tasto ▶▶ mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "End" sullo schermo, il forno continua a funzionare per un altro minuto. Spegnerlo toccando il tasto ⏻. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

### Utilizzo della modalità Combi (forno e microonde insieme)

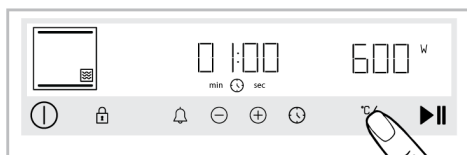
- a. Accendere il forno toccando il tasto ⏻.

- b. Selezionare la funzione Combi con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni. (e.g. Microonde + Statica)



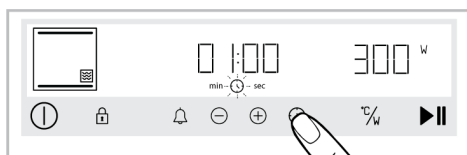
- c. Sul display appare la temperatura pre-impostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con la manopola di selezione della temperatura/potenza qualora si desideri modificare questo valore di temperatura.

- d. Per cambiare il livello di potenza del microonde, toccare il tasto °C/W e ruotare la manopola della temperatura/potenza a destra/sinistra.

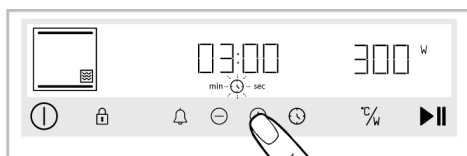


- e. Toccare una volta il tasto ⌚ per il tempo di cottura.

⇒ Sul display lampeggia il simbolo ⌚.



- f. Impostare l'ora di cottura con i tasti (+)/(-).

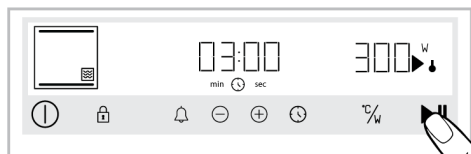


- g. Confermare il tempo di cottura toccando il tasto ⌚.

**i** Durante la cottura in modalità Combi, la potenza massima delle microonde è limitata a 600 W e non dipende dal tempo di cottura selezionato.

**i** Gli intervalli del tempo di cottura sono determinati automaticamente in base alla potenza delle microonde impostata e non possono essere modificati. Nelle immagini, le impostazioni 300 W/ 3 minuti sono mostrate solo come esempi.

h. Per avviare la cottura, toccare il tasto ►||.



⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione Combi e alla temperatura e potenza delle microonde selezionate. Il tempo di cottura regolato avvia il conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli e. Quando il tempo di cottura è finito, sul display appare il testo "End", viene emesso un avviso acustico e la cottura si ferma.

i. L'avviso acustico suona per un minuto. Se si tocca il tasto mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "End" sul display, il forno continua a funzionare per un altro minuto e se si tocca il tasto, il forno si spegne. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

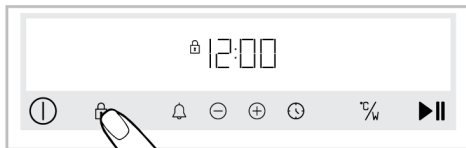
## 5.3 Impostazioni



**i** Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

### Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile evitare le interferenze dell'unità di controllo.



a. Toccare il tasto fino a che non compare il simbolo  sul display.



⇒ Sul display appare il simbolo  e il blocco dei tasti viene attivato. Quando si tocca un tasto qualsiasi dopo aver impostato il blocco tasti, il timer emette un segnale acustico e il simbolo  lampeggia.

**i** Con il blocco tasti attivato, i tasti dell'unità di controllo non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

### Disattivazione del blocco tasti


a. Toccare il tasto fino a che il simbolo  non scompare dal display.  
» Sul display il simbolo  scompare e il blocco tasti viene disabilitato.



### Impostazione dell'allarme

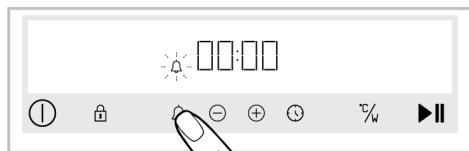
Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.




L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare

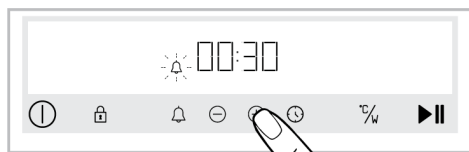
la sveglia quando, ad una certa ora, si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.



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

- Toccare il tasto  per impostare il tempo del timer.  
⇒ Sul display il simbolo  inizia a lampeggiare.



- Impostare l'ora dell'allarme con i tasti  / . Toccare nuovamente il tasto  per confermare l'impostazione.





- ⇒ Il simbolo  si illumina in maniera continua e il timer inizia il conto alla rovescia sul display. Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display viene visualizzata quella a scadenza più breve.
- Quando il timer avrà finito, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.

### Spegnimento dell'allarme

- Al termine del timer, l'avviso suonerà per due minuti. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.  
⇒ L'avviso acustico si arresta.








### Se si vuole annullare l'allarme;

- Toccare il tasto  per resettare il timer. Toccare il tasto  fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".

- È anche possibile annullare l'allarme toccando a lungo il tasto .








### Impostazione del volume

È possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

- Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
- Toccare i tasti  /  fino a che sul display non compare il testo **b-1** o **b-2**.
- Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto . (**b-1**, **b-2**)
- Impostare il tono desiderato con i tasti  / .  
⇒ L'impostazione del volume selezionato viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.




### Impostazione della luminosità del display

Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

- Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
- Toccare i tasti  /  fino a che sul display non compare il testo **d-1**, **d-2** o **d-3**.
- Attivare l'impostazione della luminosità toccando nuovamente il tasto .
- Impostare la luminosità desiderata con i tasti  / . (**d-1**, **d-2**, **d-3**)  
⇒ L'impostazione della luminosità selezionata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.

## Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.

- Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
- Toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  fino a che il simbolo  non compare sul display.
- Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando nuovamente il tasto .
- Con i tasti  $\oplus/\ominus$  cambiare l'impostazione da "OFF" a "ON" sul display.


⇒ L'impostazione selezionata del preriscaldamento rapido viene confermata immediatamente. Toccare il tasto per tornare al menu delle impostazioni.



Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola su "OFF" si potrà annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.




## Modificare l'ora del giorno

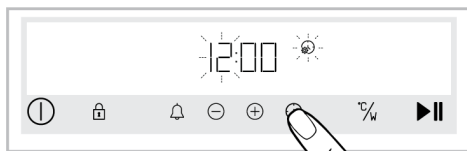
Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,


- Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

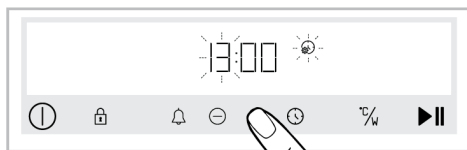
## 6 Informazioni generali sulla cottura


In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti. Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

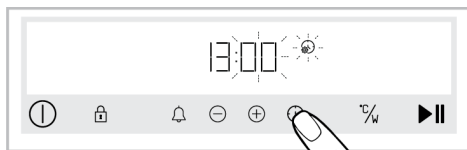
- Toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  fino a che il simbolo  non compare sul display.
- Per attivare il campo del timer toccare .  
⇒ Il capo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display.





- Impostare l'ora del giorno toccando i tasti  $\oplus/\ominus$  e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto .



⇒ Il capo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display.



- Toccare i tasti  $\oplus/\ominus$  per impostare i minuti. Confermare l'impostazione premendo il tasto .
- ⇒ L'ora del giorno modificata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.

### 6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno a microonde

Per evitare traboccamenti quando si riscaldano acqua e altri liquidi nel forno a microonde:

- Non utilizzare contenitori chiusi o con coperchio stretto.
- Non riscaldare troppo.
- Prima di mettere il contenitore nel microonde, mescolare il contenuto con un cucchiaino e aprire il coperchio, poi a metà del riscaldamento mescolare di nuovo. Non lasciare il cucchiaino all'interno mentre il forno è in funzione.
- Durante il riscaldamento di liquidi come zuppe e salse, questi liquidi potrebbero fare bolle e traboccare inaspettatamente prima dell'ebollizione. Durante il riscaldamento di tali liquidi, non allontanarsi.
- Mentre si riscaldano gli alimenti o le bevande per bambini all'interno di un biberon, prima di darli al bambino, agitarli e controllarne la temperatura. Rimuovere il coperchio e il boccaglio prima di riscaldare.
- Rimuovere gli alimenti dalla confezione di plastica prima di cucinarli o scongelarli. In alcuni casi eccezionali, potrebbe essere necessario coprire l'alimento con una speciale pellicola elastica di nylon.
- A meno che non si usino sacchetti appositamente progettati per il forno a microonde, non usare l'apparecchio per i popcorn.
- Le caramelle al cioccolato e i prodotti da forno a basso contenuto di liquidi devono essere riscaldati con attenzione.
- Le uova in guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel microonde, perché potrebbero esplodere anche dopo cottura nel microonde.

### **Vantaggi del microonde**

- Nei forni tradizionali, il calore diffuso nel dispositivo attraverso elementi elettrici e piastre a gas penetra nell'alimento dall'esterno all'interno. In questo modo, si sprecava molta energia per riscaldare l'aria interna, i componenti del forno e i contenitori degli alimenti.
- Nel forno a microonde, il calore viene creato attraverso l'alimento stesso e l'onda di calore si muove all'interno verso l'esterno. Non c'è perdita di calore nelle pareti inter-

ne del forno o nei contenitori (se sono del materiale giusto per il microonde), in altre parole solo l'alimento viene riscaldato.

- I forni a microonde diminuiscono notevolmente il tempo di cottura. La cottura a microonde richiede circa la metà o un terzo del tempo richiesto dai forni normali. Questo dipende dalla densità, dal calore e dalla quantità del contenuto da cuocere.
- Si potrebbe cucinare gli alimenti nei loro stessi succhi senza aggiungere troppo o alcun condimento, e conservare il loro gusto naturale.
- I forni a microonde sprecano meno energia. L'energia viene utilizzata solo in fase di cottura. In un microonde l'energia non va sprecata.
- Non sarà necessario preoccuparsi che la carne sia scongelata o meno. I forni a microonde scongelano gli alimenti congelati in poco tempo, quindi si può iniziare a cucinare immediatamente. Questo riduce il rischio di crescita dei batteri.
- Grazie al tempo di cottura più breve, conserva i valori nutrizionali degli alimenti.
- Permette una pulizia più facile rispetto ai forni convenzionali.

### **Il principio delle microonde**

- Le microonde sono una sorta di energia simile alle onde radio e televisive. Il tubo magnetron all'interno del forno a microonde crea energia a microonde. L'energia delle microonde si diffonde in tutte le direzioni all'interno del forno e viene riflessa dalle pareti laterali, penetrando negli alimenti in modo uniforme. Le microonde fanno vibrare rapidamente le molecole degli alimenti. Questa vibrazione crea il calore che cuoce gli alimenti.
- Le microonde non passano attraverso le pareti metalliche del forno. Le microonde possono passare attraverso materiali come la ceramica, il vetro o la carta.

### **Perché l'alimento si scalda?**

- La maggior parte degli alimenti contiene acqua e le molecole dell'acqua vibrano quando sono esposte alle microonde. L'attrito tra le molecole crea il calore che

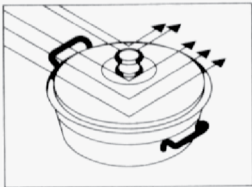
riscalda gli alimenti, scongela i surgelati, cuoce o mantiene il calore. A causa del calore crescente all'interno dell'alimento

- questo può essere cucinato con poco o nessun olio;
- Scongelare, riscaldare o cucinare è molto più veloce in un microonde che nei forni tradizionali;
- Le vitamine, i minerali e i nutrienti sono conservati all'interno dell'alimento;
- Il colore e il sapore naturale dell'alimento non cambiano.

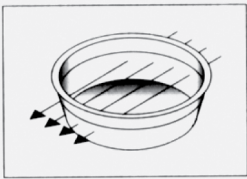
### Contenitori adatti ai forni a microonde

Le microonde possono passare attraverso la porcellana, il vetro, il cartone o la plastica, ma non i metalli. Pertanto, i contenitori metallici o con parti metalliche non possono essere utilizzati in un forno a microonde.

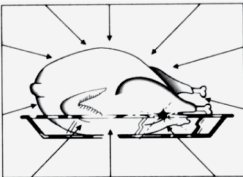
Le microonde sono riflesse dal metallo...



...ma passano attraverso il vetro o la porcellana...



...e vengono assorbite dagli alimenti....



#### Rischio di incendio!

Non mettere mai i contenitori di metallo o rivestiti di metallo nel forno a microonde.

- Le microonde non possono penetrare il metallo. Le microonde si riflettono su qualsiasi oggetto metallico nel forno causando pericolosi archi elettrici. Sono adatti all'uso in un forno a microonde la maggior parte dei contenitori non metallici resistenti al calore. Alcuni contenitori, tuttavia, possono includere materiale inappropriato per l'uso in un forno a microonde. Per determinare se un contenitore è adatto a un microonde, si può effettuare il seguente test:
- Mettere il contenitore vuoto che si vuole testare e un altro contenitore pieno d'acqua all'interno del forno.
- Far funzionare il forno ad alta potenza per un minuto. Se l'acqua è calda e il contenitore che si sta testando è freddo, allora il contenitore è adatto al microonde.
- Al contrario, se l'acqua è fredda e il contenitore accanto si scalda, allora le microonde sono state assorbite dal contenitore e questo contenitore non è adatto all'uso del microonde.

### Contenitori di vetro

- Non usare contenitori di vetro sottile o di cristallo al piombo. I contenitori a prova di calore sono adatti ai forni a microonde. Ma non usare nel forno a microonde contenitori di vetro fragili come bicchieri d'acqua e di vino, i cui materiali si possono rompere quando vengono riscaldati.

### Contenitori di plastica

- Non tenere contenitori e piatti di plastica o di melamina nel microonde per troppo tempo; questo vale anche per i sacchetti di plastica usati per contenere gli alimenti congelati. Il motivo è che il calore di un piatto caldo finirà per sciogliere e deformare il materiale. Usare questi tipi di materiale nel microonde solo per un tempo limitato.

### Sacchetti da cucina

- I sacchetti da cucina possono essere utilizzati nel forno a microonde, purché siano progettati per la cottura. Non dimenticare di forare i sacchetti per far uscire il vapore



all'interno. Non usare i normali sacchetti di plastica per cucinare perché si scioglieranno e si apriranno.

### Carta

- Non usare alcun tipo di carta per una cottura prolungata. La carta potrebbe infatti prendere fuoco. I piatti di carta sono buoni solo per il cibo oleoso o secco che richiede poco tempo per la cottura.
- Non usare carta riciclata. Questi tipi di carta potrebbero avere molecole che potrebbero causare archi.

### Contenitori di legno e vimini

- I grandi contenitori di legno non dovrebbero essere usati, perché il microonde fa sì che la struttura del legno si secchi e diventi fragile.

### Contenitori di porcellana

- Generalmente, i contenitori fatti di questi tipi di materiale sono buoni da usare all'interno dei forni a microonde, ma è necessario testarli per essere sicuri.

### Contenitori di metallo

- I contenitori di metallo riflettono le microonde lontano dall'alimento. Quindi non usarli.



Alcune pentole con un alto contenuto di ferro e piombo non sono adatte all'uso nei forni a microonde. Assicurarsi di controllare se i propri contenitori sono adatti al microonde.

Recipiente di cottura	Forno a microonde	Grill basso	Riscaldamento superiore e inferiore	Modalità combinate
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Sì
Vetro che trasmette calore	No	No	No	No
Ceramica resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Sì
Piatto di plastica che può essere usato nel microonde	Sì	No	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No	No
Vassoio di metallo	Sì*	Sì	Sì	Sì*
Grill di metallo	No	Sì	Sì	No
Foglio di alluminio e contenitore di alluminio	No	Sì	Sì	No

\* Utilizzare solo il vassoio di metallo fornito con il forno.

### Posizionamento dell'alimento

- Si avrà un risultato ottimale se gli alimenti verranno distribuiti in modo uniforme sul contenitore. Questo metodo può essere applicato in molti modi con risultati soddisfacenti.
- Si possono cucinare grandi quantità di alimenti simili (per esempio le patate) insieme. Si cuoceranno meglio se saranno disposti nel forno in cerchi uniformemente distanziati. Fare attenzione a non sovrapporre i pezzi.
- Quando si cucinano piatti di diverse forme e spessori, mettere le parti più spesse al centro del vassoio, poiché le microonde avranno un effetto più forte sugli strati esterni di questi alimenti. Perciò si cuoceranno più velocemente.
- Posizionare il pesce e altri alimenti non uniformi con la coda sul bordo del vassoio.
- Si possono impilare pezzi di carne tagliati sottili l'uno sull'altro. Gli alimenti più spessi come le salsicce e i pezzi di carne dovrebbero essere messi uno accanto all'altro.

- Scaldare il brodo e le salse in un altro piatto. I piatti stretti e profondi sono migliori in questo senso rispetto a quelli larghi e poco profondi. Quando si riscalda il brodo, la salsa o la zuppa, i contenitori non dovrebbero essere pieni per più di due terzi.
- Se si sta cucinando il pesce intero, fare dei buchi in modo che la pelle non scoppi.
- Quando si usa la pellicola elastica, i sacchetti o la carta da forno, fare dei buchi o lasciare un'apertura per permettere al vapore di uscire.
- I pezzi di cibo piccoli cuoceranno più velocemente di quelli grandi, i pezzi uguali cuoceranno più velocemente di quelli irregolari. Per i migliori risultati, tagliare gli alimenti in porzioni di uguali dimensioni.

### **Altezza dell'alimento**

- Gli alimenti molto spessi (di solito arrostiti) cuoceranno più velocemente sul fondo. Questo significa che si potrebbe essere costretti a girarli più volte.
- Le parti spesse o dense possono essere collocate in una posizione più alta in modo che le microonde possano colpire anche la parte inferiore e centrale del pezzo.

### **Consigli per la cottura**

#### **Fattori che influiscono sul tempo del microonde:**

- Il tempo del microonde dipende da alcuni fattori. Il calore degli ingredienti usati nella ricetta può influenzare significativamente il tempo di cottura richiesto. Pertanto, una torta fatta con burro, latte e uova ghiacciate richiederà più tempo per cuocere rispetto a una torta fatta con ingredienti a temperatura ambiente.
- Specialmente alcune ricette di pane, torte e salse alla crema, raccomandano di toglierlo dal forno prima che sia completamente cotto. Tali piatti tenuti chiusi fuori dal forno, permetteranno al cibo di continuare a cuocere mentre il calore passa dall'esterno all'interno.
- Se si tengono i pezzi nel forno fino a quando sono completamente cotti, c'è il rischio di bruciare lo strato esterno. Con il passa-

re del tempo, si imparerà a capire quali pasti devono essere lasciati a cuocere e quali devono essere tirati fuori e per quali quindi attendere.

- Girare i pezzi durante la cottura. La luce del forno a microonde si accenderà automaticamente durante il funzionamento, e permetterà di vedere lo stato dei pezzi cucinati.

### **Scongelamento:**

- Il tempo di scongelamento potrebbe variare a seconda delle dimensioni della confezione. Le confezioni basse e rettangolari si scongelano più velocemente dei contenitori profondi.
- Mettere da parte i pezzi che iniziano a sciogliersi. In questo modo si scioglieranno più facilmente.
- Man mano che la quantità di cibo cucinato aumenta, aumenta anche il tempo necessario. Un pasto due volte più grande richiederà all'incirca il doppio del tempo. Se una patata impiega quattro minuti per cuocere, due patate impiegheranno sette minuti circa. Qualunque sia la quantità di cibo che si mette nel forno, la quantità di microonde creata rimarrà la stessa. Cioè, più cibo si mette dentro, più tempo ci vorrà per cuocere.

### **Contenuto liquido**

- Poiché le microonde sono sensibili ai liquidi, il contenuto di liquidi influisce sul tempo di cottura. I pasti con ingredienti liquidi naturali (es. verdure, pesce e pollame) si cuoceranno più velocemente e più facilmente. Si raccomanda di aggiungere acqua quando si cucinano cibi secchi come il riso e i legumi.
- Il microonde rimuove l'umidità, quindi prima di cucinare alimenti più secchi come certe verdure, bisogna immergerle in un po' d'acqua o avvolgerle in modo che conservino la loro umidità.
- Quando si cucinano cibi che contengono poca acqua (come scongelare il pane, cuocere i popcorn), l'evaporazione avviene molto rapidamente. In questo caso, il for-

no funziona come se fosse vuoto e il cibo potrebbe bruciarsi. Il forno e il contenitore potrebbero danneggiarsi. Pertanto, impostarlo solo sul tempo di cottura richiesto e tenere d'occhio il forno durante la cottura.

### **Vapore**

- L'umidità nel cibo può talvolta causare la formazione di vapore all'interno del forno mentre in funzione. Questo è normale.

### **Zucchero**

- Seguire le raccomandazioni del ricettario per microonde quando si preparano piatti con un contenuto di zucchero molto alto, come budini e torte. Se si supera il tempo di cottura raccomandato, il cibo potrebbe bruciarsi o danneggiare il forno.

### **Densità dell'alimento**

- Gli alimenti più leggeri e porosi come il pane e le torte cuoceranno più velocemente di quelli più pesanti e densi come gli arrostiti e gli stufati. Fare attenzione quando si riscaldano nel microonde alimenti porosi senza superfici dure e asciutte.

### **Ossicini e grasso**

- Gli ossicini trasmettono il calore e il grasso cuoce più velocemente della carne. Quando si cucinano pezzi di carne che contengono ossicini e grasso, assicurarsi che siano distribuiti equamente e che non siano troppo cotti.

### **Colore del piatto**

- La carne o il pollame che è stato cotto per quindici minuti o più si scurisce leggermente con il suo stesso grasso. Per preparare un pasto a cottura rapida con un aspetto appetitoso e tostato, è possibile ricoprirlo con salsa barbecue o di soia. L'uso di una piccola quantità di salsa non influenzerà il gusto del cibo stesso.

### **Ridurre la pressione interna dell'alimento**

- La maggior parte degli alimenti sono ricoperti di pelle. Mentre si cuociono, la pressione si accumula al loro interno e questo può farli scoppiare. Per evitare questo, la pelle deve essere forata con una forchetta o un coltello. Tali fori devono essere prati-

cati su patate, fegatini di pollo, cozze, tuorli d'uovo, salsicce e alcuni tipi di frutta e verdura.

### **Girare e mescolare i pezzi durante la cottura**

- Durante la cottura con il microonde è importante mescolare. Durante la cottura in modo regolare, gli alimenti vengono mescolati in modo che non si schiaccino tra loro. Durante la cottura in un microonde, d'altra parte, gli alimenti vengono mescolati per assicurarsi che il calore si diffonda in modo uniforme. Poiché lo strato esterno si riscalda più velocemente di quello interno, mescolare sempre dall'esterno verso l'interno.
- Pezzi grandi e lunghi come arrostiti e pollame intero dovrebbero essere girati per assicurare una cottura uniforme in alto e in basso. Potrebbe anche essere necessario girare la carne tagliata e il pollo.
- Girare e mescolare i pezzi durante la cottura è importante per fare in modo che siano cotti in modo uniforme.

### **Tempi di cottura diversi**

- Inizialmente, provare sempre il tempo minimo di cottura e controllare se il pasto è pronto o no. I tempi di cottura indicati in questo manuale sono stime approssimative. I tempi di cottura potrebbero variare a seconda delle dimensioni e del tipo di cibo e di contenitore.

### **Tempo di attesa**

- Lasciare riposare il cibo per un po' dopo averlo tolto dal forno. Quando si scongela, si cucina e si riscalda, lasciar riposare per un po' i pezzi darà sempre risultati migliori. Questo perché il calore viene distribuito uniformemente sul cibo.
- Nel forno a microonde, il cibo continuerà a cuocere anche dopo lo spegnimento del forno. Il tempo di attesa aumenterà la temperatura del cibo tra i 3°C e gli 8°C. Questo processo non viene effettuato dal forno a microonde, ma dal calore nel cibo. Il tempo di attesa varia a seconda del tipo di cibo. A volte questo tempo può essere breve come togliere il cibo dal forno e met-

terlo in tavola. Oppure potrebbero essere necessari fino a dieci minuti per i pezzi più grandi.

- Rimuovere gli alimenti dalla confezione di plastica prima di cucinarli o scongelarli. In alcuni casi eccezionali, potrebbe essere necessario coprire l'alimento con una speciale pellicola elastica di nylon.
- Si raccomanda in particolare di togliere dal forno alcuni piatti come carne, pollo, pane, dolci e salsa alla panna prima che siano completamente cotti e lasciarli "riposare" fino a che non siano completamente cotti.

## 6.2 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.

- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

### 6.2.1 Pasticcini e alimenti da forno

#### Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

## Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

## Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

## Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	20 ... 30
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	150 ... 160	35 ... 50
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	160	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	170	25 ... 35
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1	170	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	1 o 2	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 60
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Vassoio standard *	Funzione pizza	2	200 ... 220	10 ... 15

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### Tabella di cottura con funzione operativa “Riscaldamento ventola eco

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa “Riscaldamento ventola eco”.

- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa Riscaldamento ventola eco” operating function. Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.
- Non preriscaldare nella funzione operativa “Riscaldamento ventola eco”.

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	2	160	30 ... 40
Biscotti	Vassoio standard *	2	180	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	2	200	45 ... 55
Panino rotondo	Vassoio standard *	2	200	35 ... 45

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

## 6.2.2 Carne, pesce e pollame

### I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.
- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.

- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

### Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	170	85 ... 110
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo *	Funzione "3D"	1	15 min. 250/max, dopo 190	70 ... 90
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.				
Turchia (5.5 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo *	Funzione "3D"	1	200	20 ... 30
	Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.				

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

### 6.2.3 Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

#### Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

#### I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

## Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Pesce	Grill a filo	2	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	2	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	2	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	2	250	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	2	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	2	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	2	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	2	250	3 ... 5

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.  
 Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

### 6.2.4 Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

#### Tabella di cottura per i pasti di prova

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	150 ... 160	35 ... 50
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	160	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 60



Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	2	250	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	2	250	3 ... 5

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.  
Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

### 6.2.5 Microonde

- "0 shelf spot" è la base del forno. " Non usarla se non per il microonde.

- Si raccomanda di eseguire la cottura a microonde in "posizione 0". Per usi diversi da "Shelf position 0", vedere la cottura.
- Il preriscaldamento deve essere eseguito con le modalità di funzionamento del forno.

### Tabella di cottura per le modalità microonde e combinata

Alimento	Funzione operativa	Peso (g)	Posizione del ripiano	Accessorio da utilizzare	Temperatura (°C)	Potenza microonde (W)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bacchetta di pollo	Microonde+ Ventola supportata	1000	1	Vassoio standard *	210	600	25 ... 30
Pollo intero	Microonde+ Ventola supportata	1500	1	Vassoio standard *	15 min. 230 / dopo	600	32 ... 38
Pizza congelata	Microonde + Pizza	450	1	Vassoio standard *	230	200	10 ... 15
Coscia di tacchino (carne con osso)	Mikrodalga + Grill completo a ventola	1000	1	Vassoio standard *	230	300	28 ... 32
Coscia di tacchino (carne con osso)	Microonde+ Ventola supportata	1000	1	Vassoio standard *	180	600	25 ... 30
Gratin di patate	Microonde+ Ventola supportata	1250	1	Teglia rotonda a sgancio con un diametro di 20 cm su un vassoio standard*	180	600	25 ... 30
Polpette di carne	Microonde+ Ventola supportata	1800	1	Vassoio standard *	5 min. 230 / dopo 170	300	18 ... 23
Pesce intero	Mikrodalga + Grill completo a ventola	1000	1	Vassoio standard *	250	600	8 ... 14

Alimento	Funzione operativa	Peso (g)	Posizione del ripiano	Accessorio da utilizzare	Temperatura (°C)	Potenza microonde (W)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bastoncini di pesce impanati	Microonde+ Ventola supportata	600	1	Vassoio standard *	230	300	10 ... 15
Polpette in salsa con patate	Microonde+ Ventola supportata	1500	1	Vassoio standard *	210	200	32 ... 40
Cibo pronto (ceci con carne)	Forno a microonde	400	1	Vassoio standard *	-	600	3 ... 5
Piatto di pesce	Forno a microonde	400	1	Vassoio standard *	-	600	3 ... 5
Mais fresco (80 g , 17 g olio , 3 g sale )	Forno a microonde	80	0	Coperchio di vetro borato su vassoio di vetro **	-	800	8 ... 11
Mais confezionato pronto per la cottura	Forno a microonde	100	2	Vassoio in vetro **	-	800	4 ... 7

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

\*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

\*\*Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

## Microonde + Scongelo - Tabella

Alimento	Peso (g)	Posizione del ripiano	Accessorio da utilizzare	Potenza microonde (W)	Tempo di scongelamento (min) (approssimativ.)	Tempo di attesa (min.)	Suggerimento
Carne rossa intera	250	1	Vassoio standard *	200	8 ... 10	10	Girare dopo la metà del tempo
	500	1	Vassoio standard *	200	12 ... 16	10	Girare dopo la metà del tempo
Carne macinata	100	1	Vassoio standard *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Vassoio standard *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Vassoio standard *	200	8 ... 10	10	Girare dopo la metà del tempo
Pollo intero	1500	1	Vassoio standard *	200	25 ... 30	10	Girare dopo la metà del tempo
Coscia di pollo	750	1	Vassoio standard *	300	6 ... 10	10	-
Bacchetta di pollo	500	1	Vassoio standard *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Vassoio standard *	600	6 ... 10	10	-

Alimento	Peso (g)	Posizione del ripiano	Accessorio da utilizzare	Potenza microonde (W)	Tempo di scongelamento (min) (approssimativ.)	Tempo di attesa (min.)	Suggerimento
Pesce	250	1	Vassoio standard *	200	7 .. 12	5	Girare dopo la metà del tempo
	500	1	Vassoio standard *	200	10 ... 15	5	Girare dopo la metà del tempo
Salsiccia	300	1	Vassoio standard *	200	5 ... 10	5	-

\* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

## 7 Manutenzione e pulizia

### 7.1 Informazioni generiche per la pulizia

#### Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato. In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.
- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).
- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.

- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

#### Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detersivi spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detersivi abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

#### Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una

spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detergenti per forni esterni.

- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

### **Superfici catalitiche**

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è saturata di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

### **Superfici in vetro**

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.

- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

### **Parti in plastica e superfici verniciate**

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detergenti abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detergente. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

## **7.2 Accessori per la pulizia**

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

## **7.3 Pulizia del pannello di controllo**

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detergenti inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

## 7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia" [► 43].

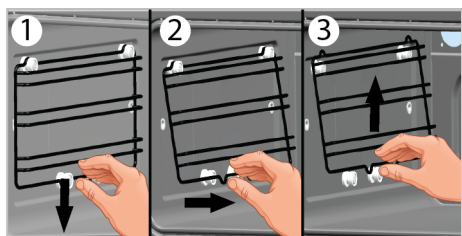
### Pulizia delle pareti laterali del forno

Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" [► 44] per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia" [► 43].

### Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

- Tenere la mensola laterale in filo metallico nella parte inferiore. Tirarla giù e liberarla dalle fessure inferiori.
- Tirare la mensola in filo metallico laterale nella direzione opposta alla parete laterale.
- Rimuovere completamente la mensola laterale tirandola verso l'alto.



## 7.5 Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

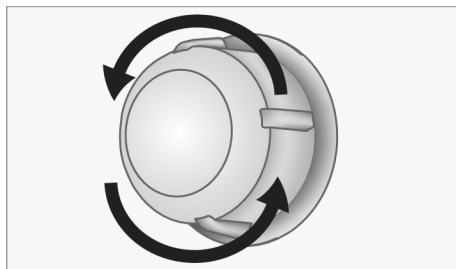
## Sostituzione della lampada del forno

### Avvertenze generali

- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

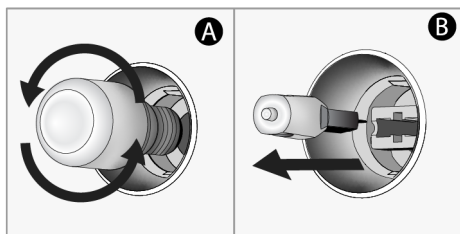
### Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



- Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con

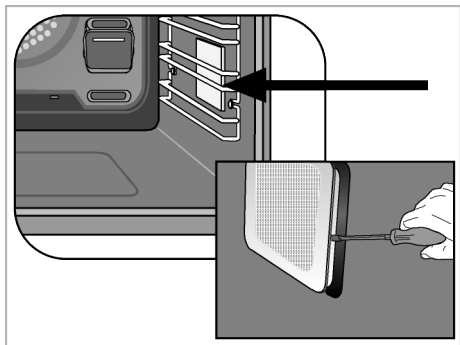
una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



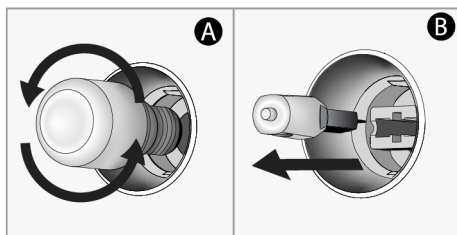
d. Rimontare il coperchio di vetro.

**Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,**

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



- Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.
- Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



- Rimontare il coperchio di vetro e i ripiani in filo metallico.

## 8 Risoluzione dei problemi

Qualora il problema persista dopo aver seguito le istruzioni contenute in questa selezione, contattare il proprio fornitore oppure un Servizio Autorizzato. Non cercare mai riparare da soli il prodotto.

**Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.**

- È normale vedere del vapore fuoriuscire durante il funzionamento. >>> Questo non è un errore.

**Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua**

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

**Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.**

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

### **Il prodotto non funziona.**

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

### **La luce del forno non è accesa.**

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

### **Il forno non si scalda.**

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

### **(Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.**

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

### **Il microonde non funziona.**

- Non è stato collegato correttamente. >>> Collegare il cavo.
- Potrebbe esserci un oggetto tra lo sportello e il forno. >>> Rimuovere l'oggetto e chiudere completamente il coperchio.

### **Il microonde fa strani rumori durante il funzionamento.**

- C'è un arco elettrico all'interno, causato da un oggetto metallico nel forno. >>> Rimuovere l'oggetto metallico dal forno.
- L'hardware del forno tocca il muro. >>> Spostare il forno in modo che non tocchi più il muro.
- Nel forno c'è una forchetta, un coltello o un utensile di cottura. >>> Togliere la forchetta, il coltello o l'utensile dal forno.

### **Il pasto non si scalda, o si riscalda troppo lentamente.**

- Non sono stati scelti il tempo di funzionamento e/o il livello di potenza corretti. >>> Scegliere la potenza e il tempo di cottura giusti per il tipo di pasto che si sta riscaldando.
- La quantità di cibo potrebbe essere eccessiva o il cibo troppo freddo. >>> Impostare un tempo di cottura aggiuntivo. Controllare costantemente che il pasto non si bruci.
- Nel forno c'è una forchetta, un coltello o un utensile di cottura. >>> Togliere la forchetta, il coltello o l'utensile dal forno.

### **Il pasto è troppo caldo, secco o bruciato.**

- Non sono stati scelti il tempo di funzionamento e/o il livello di potenza corretti. >>> Verificare di aver scelto la potenza e il tempo di cottura giusti per il tipo di pasto che si sta riscaldando. Chiamare l'assistenza autorizzata se l'apparecchio è danneggiato.

### **Una volta finito il tempo di cottura dal forno provengono dei suoni.**

- La ventola di raffreddamento potrebbe essere ancora in funzione. >>> Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno. Quando la temperatura è abbastanza bassa, la ventola si spegne automaticamente.

**Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia sul display e viene emesso un avviso acustico.**

- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso. Contattare il servizio assistenza autorizzato se il guasto dovesse persistere.