

## **19501M-HLGR**



## **610857**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Germania

tel.: +49 5258 971-0  
fax.: +49 5258 971-120  
**Numero verde:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Versione: 1.0

Data di redazione: 2023-10-10

## Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento .....	2
1.2	Indicazioni di sicurezza .....	3
1.3	Uso conforme alla destinazione .....	8
1.4	Uso non conforme alla destinazione .....	8
2	Informazioni generali .....	9
2.1	Responsabilità e garanzia.....	9
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	9
2.3	Dichiarazione di conformità.....	9
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio .....	10
3.1	Controllo della consegna .....	10
3.2	Imballaggio .....	10
3.3	Stoccaggio .....	10
4	Dati tecnici .....	11
4.1	Dati tecnici .....	11
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura .....	12
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	13
5	Installazione e uso.....	14
5.1	Installazione.....	14
5.2	Regole di base per la cottura in un forno a microonde.....	15
5.3	Pentolame adatto all'uso nei forni a microonde .....	16
5.4	Uso .....	17
6	Pulizia.....	34
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia .....	34
6.2	Pulizia .....	34
7	Possibili malfunzionamenti .....	35
8	Smaltimento.....	36



**Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!**

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

## 1 Sicurezza

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

### 1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



**PERICOLO!**

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



### AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



### PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

### ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

### AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

## 1.2 Indicazioni di sicurezza

### Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

### Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

### Pericolo di incendio o di esplosione

- Non lasciare alcun oggetto nel corpo interno dell'apparecchio (libri di cucina, panni, ecc...). L'improvvisa accensione dell'apparecchio può causare danni a tali oggetti o addirittura bruciarli.
- Durante il riscaldamento o la cottura di cibi in contenitori infiammabili quali plastica o carta, si deve rimanere nei pressi dell'apparecchio per il rischio di un suo possibile surriscaldamento.
- Qualora il contenuto del forno a microonde dovessero prendere fuoco si deve lasciare lo sportello chiuso, spegnerlo e estrarre la spina dalla presa di corrente e, se del caso, spegnere l'interruttore di corrente generale.

- Non utilizzare pentole, padelle o coperchi in metallo. Il metallo può portare alla formazione di scintille nel corpo interno del forno. Utilizzare solo stoviglie in materiale resistente alle alte temperature, adatto all'uso in forni a microonde (vedi cap. 5.3).
- Non cucinare prodotti e bevande in contenitori chiusi. I contenitori potrebbero spaccarsi all'interno dell'apparecchio o ferire l'utilizzatore durante la loro apertura!
- Non riscaldare nel forno a microonde uova fresche né sode, con il guscio o senza, le uova possono esplodere.
- I cibi con una buccia spessa come ad es. patate, zucche, mele, castagne dovrebbero essere incise prima di venire riscaldate.
- Non inserire nel forno a microonde misti liquidi composti di acqua con olio o grasso, potrebbero esplodere.

### Sicurezza durante il funzionamento del forno a microonde

- Non friggere i cibi nell'apparecchio. L'olio bollente può causare ustioni cutanee o provocare danni all'apparecchio.
- I cibi riscaldati nel forno a microonde vengono riscaldati in modo irregolare. Inoltre i contenitori sono in genere molto più caldi dei cibi che contengono. Si deve fare attenzione nel controllare la temperatura dei cibi, specialmente da parte dei bambini. **Rischio di ustioni!**
- Durante il riscaldamento di bevande nel forno a microonde si può verificare il cosiddetto fenomeno dell'ebollizione limitata. Il liquido raggiunge in quell'occasione la temperatura di ebollizione, impercettibile dall'esterno. Per questo motivo si deve prestare la massima attenzione nell'avvicinarsi al contenitore. Anche una piccola scossa, ad esempio nell'estrarre il contenitore dall'interno del forno, può causare lo spargimento di liquido. **Pericolo di ustioni!**
- Per questo non usare contenitori alti e stretti, dal collo stretto.
- Inserire un cucchiaino (eccezionalmente di metallo) nel contenitore con il liquido, oppure un bastoncino di vetro, successivamente posizionare il contenitore nel centro del piatto girevole. Mescolare il liquido prima del riscaldamento e a metà cottura. Dopo la cottura attendere un attimo, mescolare il liquido nel contenitore con cautela ed estrarlo dal corpo interno del forno a microonde.
- Dal momento che il cibo viene riscaldato in modo non uniforme nel forno a microonde, il contenuto di biberon deve essere accuratamente mescolato, se del caso scuotere, e in seguito, prima di essere dato al bambino si deve controllare la temperatura del cibo. **Prima di riscaldare il cibo per bambini, privare il biberon del tappo e del ciuccio.**

### Pericolo legato alle microonde

L'azione delle microonde sull'organismo umano puo' provocare lesioni. Per prevenire gli effetti dei fattori di rischio, rispettare le seguenti indicazioni di sicurezza:

- Non azionare il forno a microonde con lo sportello aperto, poiché un tale uso potrebbe causare un'irradiazione eccessiva di onde elettro-magnetiche nocive.
- Non modificare mai le chiusure di sicurezza!
- È importante che lo sportello non sia danneggiato e che lo si possa chiudere in modo corretto. Danni seri dello sportello sono ad esempio:
  - deformazioni o ammaccature,
  - viti o perni spezzati o non correttamente fissati,
  - guarnizione dello sportello danneggiata;
  - vetro inclinato;
  - elementi di blocco danneggiati.
- Tra lo sportello e l'apparecchio non devono trovarsi corpi estranei.
- Le guarnizioni dello sportello devono essere ermetiche e pulite, dal momento che se danneggiate o sporche possono portare alla fuoriuscita dal forno a microonde di onde elettromagnetiche. Si deve evitare la creazione di depositi di qualsiasi natura in quell'area (causati da detersivi, polvere, grasso ecc...).



### Personale

- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata da bambini a partire dagli 8 anni di età, nonché da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali limitate, o da persone prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a condizione che siano supervisionate e vengano istruite in merito all'utilizzo sicuro del dispositivo, comprendendo i rischi legati a tale operazione. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura.
- Non lasciare l'apparecchiatura incustodita in presenza di bambini.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da bambini, purché abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini di età inferiore agli 8 anni non devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchio e del cavo di collegamento.

### Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

## 1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- preparazione, riscaldamento, cottura alla griglia e scongelamento delle pietanze con l'uso di un adeguato pentolame.

L'apparecchiatura è destinata all'uso in ambiente domestico o in contesti simili, quali ad esempio:

- cucine per i dipendenti nei negozi, uffici o luoghi simili;
- in aziende agricole;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali tipiche;
- in strutture alberghiere.

## 1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- per uso industriale e di laboratorio,
- come luogo di stoccaggio (ad esempio del pentolame),
- asciugatura di carta, tessuti o altri materiali combustibili,
- scaldare/riscaldare liquidi o materiali combustibili, nocivi alla salute, che evaporano facilmente ecc.

## 2 Informazioni generali

### 2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

IT

### 2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

### 2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

## 3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

### 3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

### 3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

### 3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

## 4 Dati tecnici

### 4.1 Dati tecnici

<b>Nome:</b>	<b>Forno a microonde 19501M-HLGR</b>
Numero dell'articolo:	<b>610857</b>
Materiale:	lamiera d'acciaio
Materiale del vano trattamento termico:	acciaio inossidabile
Materiale del piatto girevole:	vetro
Diametro del piatto girevole in mm:	270
Potenza del forno a microonde in W:	900
Potenza dell'aria calda in W:	1950
Potenza del grill in W:	1950
Numero di magnetron:	1
Numero dei livelli di potenza:	6
Capacità in litri:	25
Dimensioni del vano trattamento termico (larg. x prof. x alt.) in mm:	316 x 315 x 197
Impostazioni del tempo fino a, in min:	95
Potenza di collegamento:	1,95 kW   230-240 V   50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	490 x 435 x 280
Peso in kg:	16,5

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

## Versione / caratteristiche

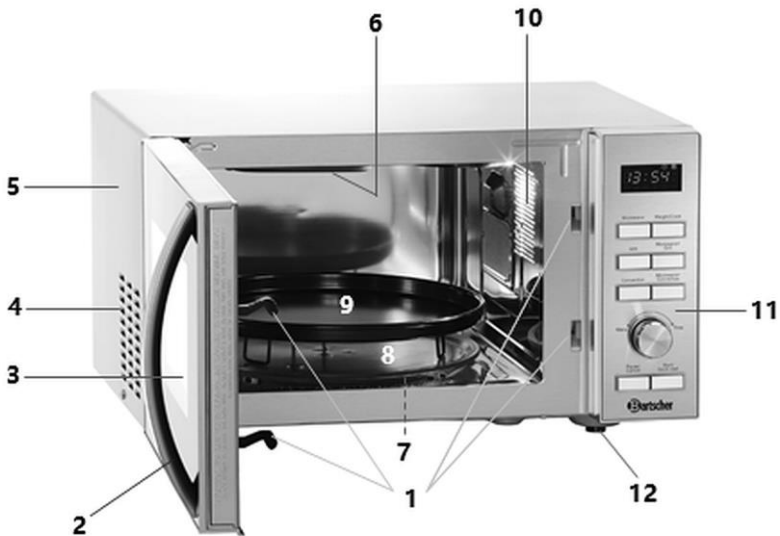
- Funzioni:
  - scongelamento
  - riscaldamento
  - grill (combinabile)
  - aria calda (combinabile)
- Comando:
  - elettronico
  - manopola
  - pulsante
- Timer
- Display digitale
- Display a LED
- Piatto girevole
- Illuminazione interna
- In dotazione: 1 padella grill, Ø 280 mm, alt. 52 mm

IT

## 4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Il forno a microonde è progettato per preparare e scongelare le pietanze usando il pentolame adatto ai forni a microonde. Il forno a microonde offre un ampio spettro in termini di preparazione delle pietanze grazie alle funzioni aggiuntive di aria calda e grill. Il valore del tempo e della potenza della relativa funzione può essere impostato completamente indipendentemente a seconda delle esigenze.

### 4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



IT

Fig. 1

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 1. Sistema di bloccaggio dello sportello | 2. Maniglia dello sportello |
| 3. Sportello con finestrella             | 4. Aperture di ventilazione |
| 5. Involucro esterno                     | 6. Resistenza del grill     |
| 7. Supporto ad anello                    | 8. Piatto girevole          |
| 9. Padella grill                         | 10. Illuminazione interna   |
| 11. Pannello di controllo                | 12. Piedini (4x)            |

## 5 Installazione e uso

### 5.1 Installazione

#### Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



#### **PRUDENZA!**

##### **Pericolo di soffocamento!**

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
  - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
  - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
  - facilmente accessibile
  - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
- Il funzionamento corretto dell'apparecchio richiede un'adeguata ventilazione.
- Non coprire mai le aperture di ventilazione.
- All'atto dell'installazione dell'apparecchio, garantire i seguenti spazi minimi:
  - dall'alto 20 cm
  - su ciascun lato 5 cm,
- Avere cura di collocare l'apparecchio direttamente contro un muro dalla superficie resistente a temperature elevate in modo che nessuno possa accedere e toccare il pannello posteriore. Rischio di ustione!



- L'apparecchio deve essere posizionato a distanza di almeno 2 m dalla radio, dal televisore ecc. in modo da non disturbarne la ricezione.

### Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.

## 5.2 Regole di base per la cottura in un forno a microonde

Invece di una tradizionale fonte di calore, nel forno a microonde viene impiegata una lampada elettrica emettente delle onde elettromagnetiche. Tali onde, analogamente alla onde radio, sono invisibili e si può osservare solo il risultato della loro azione. Le onde sono in grado di attraversare materiali quali vetro, porcellana, materiali plastici e carta. Dal momento che tali sostanze non contengono acqua, grasso né olio, queste non vengono riscaldate del forno a microonde.

In poche parole, le microonde raggiungono il cibo destinato alla cottura e portano le molecole d'acqua, grasso o olio a vibrare e a causa dell'attrito si genera calore, che sarà impiegato per scongelare, riscaldare o cuocere il cibo.

Durante la cottura tramite forno a microonde il calore rimane all'interno del prodotto cotto al contrario di quanto avviene nel corso di un normale processo di cottura o grigliatura, nel quale il calore penetra nel cibo dall'esterno.

Se l'apparecchio non è danneggiato l'energia prodotta dalle microonde rimane all'interno e non rappresenta un rischio per l'utilizzatore.

- I cibi devono essere posizionati con cura all'interno del forno a microonde, ponendo i pezzi di cibo più grandi dalla parte esterna.
- Controllare il tempo di cottura. La cosa migliore è applicare il più breve tempo di cottura indicato, aumentandolo se necessario. Un eccessivo tempo di cottura può portare il cibo a prender fuoco o a evaporare.
- Durante la cottura il cibo deve essere coperto. Così facendo il cibo si cucina in modo uniforme e non schizza.
- Durante la cottura capovolgere il cibo una volta. Così facendo viene velocizzato il processo di cottura, ad es. del pollo o dell'hamburger. Pezzi grandi come ad es. un arrosto devono essere capovolti almeno una volta.
- Cibi come le polpette devono essere capovolti e ridisposti sul piatto di cottura da ogni lato almeno una volta.

## 5.3 Pentolame adatto all'uso nei forni a microonde

- Controllare se la stoviglia è adatta all'uso in forno a microonde.

**Esperimento:** posizionare la stoviglia vuota assieme ad un bicchiere d'acqua (non accendere mai l'apparecchio se questo è vuoto o se il contenitore al suo interno è vuoto) all'interno dell'apparecchio e riscaldare al massimo dei gradi per 60 secondi. Una stoviglia adatta all'uso in forno a microonde sarà tepida. Se la stoviglia è invece bollente significa che non è adatta a tale uso.

Un materiale adatto di cui sono costituite le stoviglie per forno a microonde lascia penetrare le microonde. L'energia attraversa il contenitore e riscalda il cibo.

- Non utilizzare contenitori di metallo o con componenti metalliche (a d es. decori dorati nel piatto). Le microonde non attraversano il metallo.
- Non utilizzare prodotti derivati o costituiti di carta, dal momento che possono contenere tracce di metallo. Nel caso di uso di tali contenitori nel forno a microonde si possono formare scintille o fuoco.
- Si consiglia di usare stoviglie ovali o rotonde, non quadrate, visto che negli angoli di un tale contenitore il cibo si cuoce più velocemente.
- I più adeguati all'uso in forno a microonde sono i contenitori stretti e bassi, in quelli alti e larghi il cibo non si cuoce in modo uniforme.
- Per evitare la cottura eccessiva del cibo sui bordi del contenitore si possono coprire le sponde del contenitore con delle strette striscioline di foglie d'alluminio. Non utilizzare troppo alluminio e mantenere una distanza di almeno 2,5 - 3,0 cm circa tra l'alluminio e il corpo interno del forno a microonde.

La tabella sotto riportata vi aiuterà a scegliere il pentolame adatto:

Pentolame per la cottura	Funzionamento del forno a microonde	Funzione grill	Funzione aria calda	Funzione combinata *
Vetro resistente al calore	sì	sì	sì	sì
Vetro non resistente a temperature elevate	no	no	no	no
Ceramica resistente al calore	sì	sì	sì	sì
Recipienti in plastica adatti ai forni a microonde	sì	no	no	no
Asciugamani di carta	sì	no	no	no
Vassoio / ciotola in metallo	no	sì	sì	no
Struttura in metallo	no	sì	sì	no
Carta stagnola & recipiente in carta stagnola	no	sì	sì	no

Tab. 1

\* Funzioni combinate: „Forno a microonde + grill” e „Forno a microonde + aria calda”

## 5.4 Uso

### Prima dell'uso

1. Rimuovere gli accessori dalla cavità interna dell'apparecchio.
2. Prima del primo uso, pulire l'apparecchio e gli accessori, procedendo secondo le indicazioni di cui nel capitolo 6 „Pulizia”.
3. Lasciare aperto lo sportello in modo da far asciugare completamente la cavità interna.

### Inserimento del piatto girevole

1. Collocare il supporto ad anello (7) nella scanalatura sul fondo della cavità di cottura.
2. Posizionare il piatto girevole (8) con il lato scanalato verso il basso sul fondo della cavità interna e ruotarlo finché non scatta nell'unità di trasmissione del piatto girevole (a).

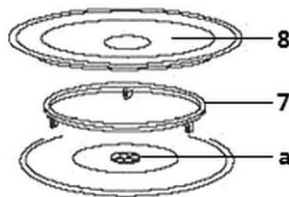
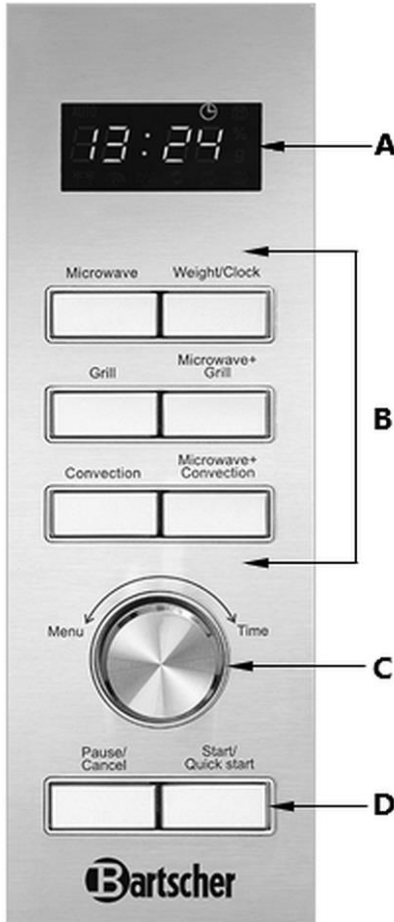


Fig. 2

### Indicazioni per l'utente

- Durante il processo di trattamento termico l'apparecchio ritorna alla modalità Standby dopo ca. 25 secondi.
- Premendo una volta il tasto PAUSE / CANCEL durante il trattamento termico si ha l'interruzione del programma. A questo punto, per riprendere il programma occorre premere il tasto START / QUICK START.
- Premendo due volte il tasto PAUSE / CANCEL, si ha l'interruzione del programma.
- Al termine del processo di trattamento termico, ogni due secondi viene generato un segnale acustico per richiamare l'attenzione dell'utente fino a quando non verrà premuto il tasto PAUSE / CANCEL o non verrà aperto lo sportello del forno a microonde.
- Il sistema di controllo elettronico dell'apparecchio ha una funzione di raffreddamento. Come per qualsiasi processo di trattamento termico in cui il tempo di cottura supera i 2 minuti, lo sportello dell'apparecchio viene aperto o il processo di trattamento termico viene interrotto, la ventola si avvia automaticamente per circa 3 minuti per raffreddare l'apparecchio e prolungarne la durata.
- In caso di primo uso del forno a microonde con la funzione grill, è possibile che si senta un leggero odore e fumo. Si tratta di un fenomeno normale che si verifica in seguito alla combustione dei residui di produzione e che cessa di verificarsi dopo un certo periodo di utilizzo.

## Pannello di controllo



**A** – Display digitale

**B** – Tasti funzione

Forno a microonde	Peso / ora
Grill	Forno a microonde + grill
Aria calda	Forno a microonde + aria calda

**C** – Menu / tempo regolatore rotativo

**D** – Altri tasti funzione

Pausa/Cancel	Start/Start rapido
--------------	--------------------

Fig. 3

## Avviamento



### AVVERTIMENTO

#### **Rischio di ustione in seguito al contatto con il pentolame caldo!**

Il pentolame può diventare molto caldo, in quanto la temperatura elevata delle pietanze viene dissipata.

Per togliere il pentolame è necessario utilizzare solo dei guanti protettivi da cucina o un canovaccio.



### AVVERTIMENTO!

#### **Rischio di incendio!**

Osservare l'apparecchio soprattutto quando si usano alti livelli di potenza.

Ridurre la potenza se si notano dei suoni anomali, il trabocco dei cibi o il gorgoglio dei liquidi.

IT

1. Prima di ogni uso controllare se il piatto girevole e il supporto ad anello siano ben incastrati.

Il vano trattamento termico deve essere pulito; il supporto ad anello deve essere correttamente appoggiato nella scanalatura; il piatto girevole deve essere incastrato sull'unità di azionamento del piatto girevole.

### **ATTENZIONE!**

**Non usare mai l'apparecchio senza il piatto girevole e senza il recipiente contenente o meno le pietanze!**

**Niente deve sporgere oltre il bordo del piatto girevole.**


**Non scaldare le pietanze direttamente sul piatto girevole.**

**Quando si riscaldano più pezzi / bocconi, distribuirli uniformemente sul piatto/nel recipiente in modo che non si tocchino tra loro.**

2. Collocare il recipiente contenente la pietanza sul piatto girevole.
3. Controllare che le guarnizioni dello sportello siano prive di corpi estranei e che lo sportello si chiuda in modo sicuro.
4. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
5. Collegare l'apparecchio ad un'adeguata presa singola.

## Installazione e uso

---

Alla prima accensione dell'apparecchio viene generato un segnale acustico e sul display digitale compare "1:01" e .

6. Per avviare l'apparecchio, impostare la modalità di lavoro desiderata, il livello di potenza e il tempo del trattamento termico. Osservare le indicazioni riportate nelle seguenti sezioni.

Una volta effettuate le impostazioni e avviato il programma selezionato, il vano trattamento termico si illumina e il piatto girevole ruota.

### **ATTENZIONE!**

**Il piatto girevole deve sempre poter girare liberamente.**

## Impostazioni

### Inserimento dei dati

1. Quando si inseriscono i dati, i tasti vanno premuti abilmente uno dopo l'altro. In caso di interruzioni più lunghe, l'apparecchio interrompe il processo automaticamente.

Tutti i dati sono confermati dall'apparecchio con un segnale acustico quando vengono accettati. Un doppio segnale acustico indica che i dati immessi non sono stati accettati.

2. Controllare i dati e riprovare.

### Cancellazione dei dati

1. Per cancellare i dati prima dell'inizio del processo di trattamento termico, premere il tasto PAUSE / CANCEL.

### Interruzione o completamento della funzione

1. Per interrompere il funzionamento, premere il tasto PAUSE / CANCEL o aprire lo sportello dell'apparecchio.
2. Per continuare il lavoro, chiudere lo sportello dell'apparecchio, quindi premere il tasto START / QUICK START.
3. Per terminare completamente il processo di trattamento termico allo scopo di cancellare tutte le istruzioni, premere di nuovo il tasto PAUSE / CANCEL.

### Fine del programma

Quando il programma è terminato, il segnale acustico si attiva finché non si preme uno dei tasti o finché non si apre lo sportello.

1. Togliere le pietanze pronte.
2. Dopo aver cucinato dei cibi con un alto contenuto d'acqua, lasciare aperto lo sportello dell'apparecchio per un po' per permettere al vano trattamento termico di asciugarsi.

### Impostazione dell'ora

L'apparecchio è provvisto di un orologio di 12 o 24 ore. L'orologio può essere impostato su un ciclo di 12 o 24 ore premendo in modalità Standby il tasto WEIGHT / CLOCK.

#### Esempio:

L'ora dell'apparecchio deve essere impostata, ad esempio, alle 8:30.

1. Premere una o due volte il tasto WEIGHT / CLOCK per selezionare il ciclo di 24 o di 12 ore.
2. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME, finché non vengono visualizzate le "8".
3. Premere una volta il tasto WEIGHT / CLOCK per confermare l'impostazione dell'ora.
4. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME, finché non vengono visualizzati i "30" minuti.
5. Premere una volta il tasto WEIGHT / CLOCK per confermare l'impostazione.

#### Attenzione:

Durante il processo di trattamento termico, è possibile controllare l'orario corrente, sfiorando il tasto WEIGHT / CLOCK.

### Start rapido

Questa impostazione può essere usata per impostare comodamente l'apparecchio per il trattamento termico al 100%.

1. Per impostare il tempo del trattamento termico, premere più volte in rapida successione il tasto START / QUICK START.

Il tempo massimo del trattamento termico è di 10 minuti.

### Trattamento termico: forno a microonde

Questa funzione dell'apparecchio è adatta alla preparazione di pietanze stufate, zuppe, salse, carne senza crosta croccante, pesci in umido, verdure, contorni (riso, patate, prodotti di farina), bevande calde.



## Installazione e uso

In questa modalità, premendo il tasto MICROWAVE sul pannello di controllo, è possibile selezionare con quanta potenza e per quanto tempo il forno a microonde deve riscaldare o cuocere il prodotto.

Il livello di potenza viene impostato con il tasto MICROWAVE.

Nella tabella sottostante è riportato un riassunto dei livelli di potenza che indica quante volte occorre premere il tasto, la potenza espressa in % e gli indicatori dei programmi.

Premere il tasto MICROWAVE	Potenza
1 volta	100 %
2 volte	80 %
3 volte	60 %
4 volte	40 %
5 volte	20 %
6 volte	00 %

Tab. 2

Il tempo del trattamento termico che si può impostare è di 95 minuti. Il tempo del trattamento termico dipende dalle seguenti caratteristiche delle pietanze:

- temperatura iniziale:** più bassa, più lungo è il tempo del trattamento
- densità:** più grande, più lungo è il tempo del trattamento
- umidità:** più bassa, più lungo è il tempo del trattamento
- forma:** più spessa, più lungo è il tempo del trattamento
- peso:** più alto, più lungo è il tempo del trattamento

1. Prima selezionare con il tasto MICROWAVE il livello di potenza, quindi scegliere il tempo del trattamento termico desiderato, agendo sul regolatore rotativo MENU/TIME.
2. Infine, premere il tasto START / QUICK START per avviare il processo di trattamento termico.

### Esempio:

Per riscaldare il prodotto per 5 minuti col livello di potenza del 60%, selezionare i seguenti comandi sul pannello di controllo:

1. Premere 3 volte il tasto MICROWAVE.
2. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME finché non viene visualizzato il tempo desiderato del trattamento termico (5:00).
3. Alla fine premere il tasto START / QUICK START.

### Attenzione:

Durante il processo di trattamento termico, è possibile controllare il livello di potenza premendo il tasto MICROWAVE.

### Funzione grill

Il trattamento termico con funzione grill è particolarmente adatto per fette sottili di carne, bistecche, costolette, kebab, salsicce e pollo. È anche adatto per panini caldi e piatti al forno (gratin).

1. Per la cottura alla griglia usare la padella grill in dotazione.
2. Collocare la padella grill con le pietanze sul piatto girevole e procedere alla cottura.
3. Per togliere la padella grill contenente le pietanze, indossare i guanti resistenti a temperature elevate.

### Esempio:

Supponiamo di voler programmare un trattamento termico col grill per 12 minuti.

1. In modalità Standby premere una volta il tasto GRILL.
2. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME finché non viene visualizzato il tempo desiderato (12:00).
3. Premere il tasto START / QUICK START.

### Attenzione:

In generale, la potenza del grill è impostata sul livello di potenza più alto. Il tempo massimo di cottura alla griglia è di 95 minuti.

### Funzione aria calda

Durante la cottura con aria calda, l'aria calda circola all'interno dell'apparecchio per rosolare rapidamente e uniformemente il cibo e renderlo croccante. L'apparecchio in oggetto può essere impostato su dieci diverse temperature del trattamento termico per tempi di lavorazione fino ai 95 minuti.

La funzione aria calda è perfetta per cuocere pan di spagna, pasticcini, biscotti, pasta frolla, soufflé, meringhe e macarons.

### Trattamento termico con aria calda

La temperatura del trattamento termico va impostata con il tasto CONVECTION. Una panoramica delle impostazioni dei livelli di temperatura può essere trovata nella Tabella 2.

La **colonna di sinistra** della tabella mostra quante volte occorre premere il tasto CONVECTION per impostare la potenza desiderata.

La **colonna di destra** indica la relativa temperatura.

Premere il tasto CONVECTION	Temperatura (ca. °C)
1 volta	200
2 volte	190
3 volte	180
4 volte	170
5 volte	160
6 volte	150
7 volte	140
8 volte	130
9 volte	120
10 volte	110

Tab. 3

Il tempo del trattamento termico desiderato viene impostato con il regolatore rotativo MENU / TIME.

### Esempio:

Per cuocere una pietanza a 180°C per 40 minuti, sul pannello di controllo occorre inserire le seguenti impostazioni:

1. Inserire i prodotti alimentari nel vano dell'apparecchio impostato in modalità Standby.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere 3 volte il tasto CONVECTION per selezionare la temperatura desiderata 180°C.
4. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME per impostare il tempo del trattamento termico a 40 minuti.

Il tempo massimo del trattamento termico è di 95 minuti.

5. Premere il tasto START / QUICK START per avviare il processo di trattamento termico.

### Attenzione:

Durante il processo di trattamento termico, è possibile controllare la temperatura dell'aria calda, sfiorando il tasto CONVECTION.

### Preriscaldamento e trattamento termico con aria calda

Il forno a microonde può essere programmato in modo da combinare i processi di preriscaldamento ed i processi di trattamento termico con aria calda.

### Esempio:

Per preriscaldare a 170°C e poi eseguire il processo di trattamento termico per 35 minuti, seguire questi passaggi:

1. Nella modalità Standby premere il tasto CONVECTION per selezionare la temperatura desiderata.
2. Premere il tasto START / QUICK START.

Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata, si sente un segnale acustico.

3. Aprire lo sportello dell'apparecchio e mettere il recipiente contenente la pietanza al centro del piatto girevole.
4. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME per impostare il tempo del trattamento termico a 35 minuti.

Sul display digitale comparirà il valore di temperatura impostato.

5. Premere il tasto START / QUICK START.

### Attenzione:

Il tempo massimo del preriscaldamento è di 30 minuti. Al raggiungimento della temperatura impostata, essa rimane costante all'interno del vano trattamento termico.

A partire dal 30° minuto, ogni 5 secondi viene emesso un breve segnale acustico. Se lo sportello dell'apparecchio non verrà aperto, il programma terminerà automaticamente dopo 30 minuti.

### Funzione: forno a microonde + grill

Con la modalità combinata del forno a microonde e grill si possono ottenere effetti di cottura/cottura al forno e crosta croccante allo stesso tempo. Grazie a ciò si riducono i tempi di preparazione. Questa funzione dell'apparecchio è particolarmente adatta per gratin, carne, pollame, patate arrosto e toast gratinati.

Questa funzione permette di selezionare due combinazioni, per le quali le percentuali per la cottura alla griglia e per il trattamento termico nel forno a

## Installazione e uso

---

microonde sono pre-programmate. L'utente seleziona il tempo totale e la combinazione selezionata controlla di conseguenza le proporzioni di tempo per il forno a microonde e per il grill.

1. Premere prima 1 o 2 volte il tasto MICROWAVE + GRILL per selezionare l'impostazione di combinazione adatta al prodotto.
2. Quindi impostare il tempo del trattamento termico desiderato ruotando il regolatore rotativo Time/Menu.

Il tempo desiderato del trattamento termico è visualizzato sul display digitale.

3. Premere il tasto START / QUICK START per avviare l'apparecchio.

### Attenzione:

Il tempo massimo del trattamento termico in questo caso è di 95 minuti. Al termine del trattamento termico vengono emessi quattro segnali acustici.

Durante il processo di trattamento termico è possibile controllare il programma impostato premendo il tasto MICROWAVE + GRILL.

### Combinazione 1

il 30% del tempo del trattamento nel forno a microonde, il 70% del tempo di cottura alla griglia:

per pesci, patate o piatti al forno (gratin).

IT

### Esempio:

Ad esempio, per impostare un tempo del trattamento termico di 25 minuti per la combinazione 1, seguire i seguenti passi:

1. Nella modalità Standby premere una volta il tasto MICROWAVE + GRILL.
2. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME finché sul display digitale non viene visualizzato il tempo desiderato del trattamento termico (12:00).
3. Premere il tasto START / QUICK START.

### Combinazione 2

il 55 % del tempo del trattamento nel forno a microonde, il 45% del tempo di cottura alla griglia: per pudding, omelette, patate arrosto e pollame.

### Esempio:

Ad esempio, per impostare un tempo del trattamento termico di 12 minuti per la combinazione 2, seguire i seguenti passi:

1. Premere il tasto STOP / RESET.
2. Premere 2 volte il tasto MICROWAVE + GRILL.
3. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME finché sul display digitale non viene visualizzato il tempo desiderato del trattamento termico (12:00).
4. Premere il tasto START / QUICK START.

### Funzione: forno a microonde + aria calda

Questa modalità combinata di convezione e microonde è adatta per:

- gratin con maggiore umidità
- pezzi di carne più spessi
- prodotti da forno pronti congelati
- torte con maggiore umidità

L'apparecchio ha quattro impostazioni programmate in fabbrica che rendono facile il trattamento termico automatico sia con aria calda che col microonde.

Per selezionare la temperatura richiesta dell'aria calda, premere il tasto MICROWAVE + CONVECTION tante volte quante indicato nella tabella seguente.

Messaggio sul display	Premere il tasto MICROWAVE + CONVECTION	Temperatura (°C)
COMB1	1 volta	200
COMB2	2 volte	170
COMB3	3 volte	140
COMB4	4 volte	110

Tab. 4

### Attenzione:

Il tempo massimo del trattamento termico che si può impostare è di 95 minuti.

Durante il processo di trattamento termico/cottura al forno, è possibile controllare la temperatura dell'aria calda, premendo il tasto MICROWAVE + CONVECTION.

1. Nella modalità Standby inserire nel vano trattamento termico, sopra il piatto girevole, un recipiente contenente prodotti alimentari.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME finché sul display digitale non viene visualizzato il tempo desiderato del trattamento termico (26:00).
4. Premere il tasto START / QUICK START.

### Scongelamento

Il forno permette di scongelare le pietanze in funzione del peso inserito dall'utente. I tempi di scongelamento e la potenza sono valori che vengono impostati automaticamente quando è programmata la categoria del prodotto alimentare e il relativo peso. Il peso del prodotto congelato può essere da 100 g a 1800 g.

L'energia microonde riscalda il prodotto alimentare dall'esterno. Il calore viene introdotto lentamente all'interno del prodotto alimentare, portando di conseguenza al suo scongelamento.

1. In modalità Standby ruotare il regolatore rotativo MENU/TIME in senso antiorario finché sul display digitale non viene visualizzato **"A-09"**.
2. Premere il tasto WEIGHT / CLOCK per selezionare il peso.
3. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME finché sul display digitale non viene visualizzato il tempo di scongelamento (05:30).
4. Per confermare, premere il tasto START / QUICK START.

#### **NOTA BENE!**

**L'apparecchio si ferma dopo 2/3 del tempo trascorso, emettendo un segnale acustico.**

**Controllare lo stato delle pietanze e girarle, se necessario. Continuare il processo di scongelamento, premendo nuovamente il tasto START / QUICK START.**

#### **Attenzione:**

Sia per i prodotti surgelati crudi che per quelli cotti vale la seguente regola di base: circa 5 minuti per 500g, per esempio 500g di salsa per spaghetti surgelata si scongelano in 5 minuti.

Di tanto in tanto aprire lo sportello dell'apparecchio per togliere le porzioni già scongelate o per dividerle in porzioni. Se il prodotto non è ancora completamente scongelato dopo che il tempo di scongelamento stimato è trascorso, impostare ulteriormente un minuto alla volta finché tutto è scongelato.

Gli alimenti da scongelare vanno tolti dalle confezioni e messi su un piatto.

Il prodotto congelato in un contenitore di plastica va scongelato solo fino a quando è possibile estrarlo dal suo contenitore per trasferirlo in un recipiente adatto al forno a microonde.

Il tempo massimo di scongelamento è di 45 minuti. Allo scadere del tempo di scongelamento impostato vengono emessi 4 segnali acustici.

Prima di attivare un altro programma di trattamento termico, premere il tasto PAUSE/CANCEL o aprire lo sportello del forno a microonde.

## Tecnica di scongelamento

Durante lo scongelamento eseguire le indicazioni di seguito riportate:

### Copertura

Le pietanze dovrebbero essere coperte per:

- accelerare il loro riscaldamento;
- evitare che queste si secchino;
- evitare la dispersione di grasso all'interno del forno.

Eccezioni: pane, prodotti da forno, pietanze impanate e cibi che devono essere croccanti possono non essere coperti.

### Capovolgimento / mescolamento

Quasi tutti i cibi durante lo scongelamento devono essere capovolti o mescolati almeno una volta.

1. Si consiglia di eliminare le parti appiccicose delle pietanze non appena possibile.

### Porzioni più piccole

Porzioni più piccole si scongelano più velocemente e più uniformemente di porzioni grandi.

1. Per questo motivo prima dello scongelamento è buona norma suddividere la pietanza in pezzi più piccoli.

Questa operazione rende più veloce la cottura successiva del prodotto.

### Pietanze sensibili

Le pietanze più delicate come paté/ impasti, panna, formaggio o pane dovrebbero essere scongelate solo in parte, e il processo di scongelamento dovrebbe essere completato in temperatura ambiente. In questo modo eviteremo che il cibo sia molto caldo all'interno, ma ancora congelato all'esterno.

### Tempo post-scongelamento

Il tempo successivo allo scongelamento è molto importante poiché garantisce il seguito del processo di scongelamento. Dopo lo scongelamento i cibi dovrebbero essere cucinati il prima possibile. Non ricongelare cibi scongelati.



### Trattamento termico pluristadio

Con questo apparecchio è possibile preselezionare fino a tre programmi, che vengono eseguiti uno dopo l'altro. Supponendo che si voglia impostare il seguente programma del trattamento termico, la programmazione deve essere fatta secondo la sequenza sotto riportata:

#### Esempio:

#### Trattamento termico nel forno a microonde



#### Trattamento termico con aria calda

1. Inserire i prodotti alimentari nel vano dell'apparecchio impostato in modalità Standby.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il tasto MICROWAVE finché non appare il livello di potenza desiderato.
4. Agire sul regolatore rotativo MENU / TIME per impostare il tempo del trattamento termico.

#### **NOTA BENE!**

**Non toccare il tasto START / QUICK START.**

5. Premere il tasto CONVECTION per impostare la temperatura dell'aria calda.
6. Ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME per impostare il tempo del trattamento termico.
7. Infine, premere il tasto START / QUICK START per avviare il processo pluristadio di trattamento termico.

#### **NOTA BENE!**

**Con il programma di trattamento termico pluristadio non è possibile impostare lo Scongelo automatico, l'Avvio rapido (Quickstart) né il menu Trattamento termico automatico.**

### Menu Trattamento termico automatico

Il menu "Trattamento termico automatico" permette il trattamento termico automatico o il riscaldamento degli alimenti senza impostare i livelli di potenza o il tempo. È sufficiente conoscere il tipo di prodotto alimentare e il suo peso.

1. Inserire i prodotti alimentari nel vano dell'apparecchio impostato in modalità Standby.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. In modalità Standby, ruotare il regolatore rotativo MENU / TIME in senso antiorario e selezionare il programma desiderato (riassunto – Tabella 5).

4. Premere il tasto WEIGHT / CLOCK finché non viene selezionato il peso corretto.
5. Premere il tasto START / QUICK START.

Codice	Prodotti alimentari	
A-01	Patate (a 230 g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• In caso di caffè e di patate, dopo aver premuto il tasto WEIGHT / CLOCK, sul display digitale al posto del peso viene visualizzato il numero di porzioni.</li><li>• Al punto A-9 durante lo scongelamento, l'apparecchio si ferma, permettendo all'utente di girare le pietanze in modo da garantirne lo scongelamento uniforme. Successivamente, per terminare il processo occorre premere il tasto START / QUICK START.</li><li>• Il risultato del trattamento termico automatico dipende da fattori quali le fluttuazioni di tensione, la forma e le dimensioni del prodotto alimentare, nonché le preferenze personali relative al grado di trattamento termico di alimenti specifici. Se il risultato non è del tutto soddisfacente, regolare leggermente il tempo del trattamento termico.</li></ul>
A-02	Bevande (porzione 200 ml)	
A-03	Popcorn (99 g)	
A-04	Un ulteriore riscaldamento automatico (g)	
A-05	Pasta (g)	
A-06	Pizza (g)	
A-07	Pollame (g)	
A-08	Torte (g)	
A-09	Scongelamento	

Tab. 5

### Dispositivo di sicurezza per bambini

Attivare questa funzione per impedire l'uso dell'apparecchio ai bambini non custoditi. Sul display digitale compare il messaggio CHILD LOCK e l'apparecchio non può essere usato fino a quando è attivo il dispositivo di sicurezza per bambini.

#### Attivazione del dispositivo di sicurezza per bambini

Se l'apparecchio è impostato in modalità Standby ed entro un minuto non viene intrapresa nessuna azione, il forno a microonde passa alla modalità di sicurezza per bambini, bloccando tutti i tasti.

#### Disattivazione del dispositivo di sicurezza per bambini

La modalità di sicurezza per bambini può essere disattivato, aprendo e chiudendo lo sportello dell'apparecchio.

## Dispositivi di protezione

### Protezione contro il surriscaldamento

In caso di temperatura nel forno a microonde troppo alta, interviene la protezione contro il surriscaldamento e l'apparecchio si spegne. Viene emesso il segnale acustico e sul display digitale viene visualizzato l'errore "E01".

1. Per ripristinare le modalità di lavoro normali dell'apparecchio, premere il tasto PAUSE / CANCEL.
2. Aprire lo sportello dell'apparecchio per raffreddare il vano trattamento termico.

### Protezione contro le temperature basse

Quando l'apparecchio passa in una condizione di bassa temperatura, viene emesso un segnale acustico e sul display digitale compare "E02".

1. Premere il tasto PAUSE / CANCEL per ripristinare la modalità Standby.

### Protezione contro i guasti al sensore

In caso di cortocircuito, l'apparecchio passa alla modalità di autoprotezione e sul display digitale compare "E03". Vengono emessi dei segnali acustici.

1. Premere il tasto PAUSE / CANCEL per ripristinare la modalità Standby.

## 6 Pulizia

### 6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detergenti abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

### 6.2 Pulizia

1. L'apparecchio va sistematicamente pulito alla fine della giornata di lavoro o più frequentemente, se necessario.
2. Rimuovere accuratamente i residui di cibo e di bevande dalle pareti interne con un panno morbido e inumidito. Per rimuovere lo sporco ostinato, si può anche usare un detergente delicato.
3. Pulire le superfici esterne con un panno morbido e inumidito.

#### **ATTENZIONE!**

**Per proteggere i componenti interni dell'apparecchio dai danni, non permettere all'acqua di filtrare attraverso le fessure di ventilazione.**

4. Passare un panno leggermente inumidito sopra lo sportello, le relative guarnizioni ed i componenti adiacenti.
5. Il pannello di controllo deve essere pulito solo con un panno leggermente inumidito. Per evitare accensioni accidentali, lasciare sempre aperto lo sportello dell'apparecchio.
6. Pulire sistematicamente il supporto ad anello, il piatto girevole e la padella grill con l'acqua calda con l'aggiunta di un detergente delicato o lavarli in lavastoviglie.
7. Se l'acqua di condensa si raccoglie all'interno e all'esterno dello sportello, rimuovere l'umidità con un panno morbido.

#### **NOTA BENE:**

## Possibili malfunzionamenti

---

**L'acqua di condensa si accumula quando l'apparecchio viene usato con un alto tasso di umidità nell'aria. La formazione dell'acqua di condensa è un fenomeno normale.**

8. È possibile eliminare gli odori all'interno dell'apparecchio lasciando riscaldare all'interno per circa 5 minuti una tazza d'acqua con il succo e la scorza di un limone in un recipiente adatto all'uso nei forni a microonde.
9. Asciugare accuratamente l'apparecchio e gli accessori con un panno asciutto e morbido.

## 7 Possibili malfunzionamenti

### Quando il forno a microonde non funziona:

1. Controllare se l'apparecchio è correttamente collegato alla corrente. Estrarre la spina dalla presa e aspettare circa 10 secondi prima di inserirla correttamente.
2. Controllare che il fusibile non sia bruciato o che l'interruttore principale non sia spento. Se funzionano correttamente, controllare il collegamento con un altro apparecchio.
3. Controllare se lo sportello sia ben chiuso (sistema di bloccaggio dello sportello). Altrimenti, per motivi di sicurezza, all'interno della cavità di cottura non vengono generate le microonde.

### **NOTA BENE:**

**Se tutti gli errori sopra elencati possono essere esclusi, contattare immediatamente un tecnico qualificato o il vostro rivenditore, affidandogli l'ispezione e la riparazione.**

### 8 Smaltimento

#### Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.